

“Cibo è salute, il benessere nel piatto”: corsi di cucina per cittadini e pazienti

Intesa tra Ausl Romagna e Coldiretti per la promozione di sani stili di vita alimentare



24 Aprile 2024 Contribuire a promuovere il benessere nel piatto e la salute quale sano stile di vita alimentare è l'obiettivo del primo protocollo d'intesa tra Ausl della Romagna e Coldiretti Ravenna.

Siglato nella mattinata di oggi, 24 aprile, presso l'Agriturismo Martelli di Borgo Montone alla presenza del presidente di Coldiretti Ravenna Nicola Dalmonte e della direttrice del Dipartimento di Sanità Pubblica dell'Ausl Romagna, Raffaella Angelini, il protocollo parte dal Piano regionale della prevenzione 2022-2025 ponendosi in continuità con gli obiettivi e gli indirizzi della Legge regionale 19/2018 rispetto allo sviluppo di sani stili di vita nell'ambito dei servizi sanitari, con l'obiettivo di riuscire a cambiare i comportamenti che determinano un rischio clinico per la salute stessa della persona, in quanto in grado di provocare malattie croniche generative non trasmissibili.

Sulla base delle indicazioni nazionali e internazionali (Linee Guida per una Sana Alimentazione CREA), che ribadiscono la necessità di coinvolgere e incentivare nel cittadino, soprattutto se già fragile per patologia o altra situazione di difficoltà, la filosofia del corretto stile alimentare, il protocollo siglato tra Ausl Romagna e Coldiretti Ravenna darà attuazione a specifici percorsi di educazione teorico-pratico rivolti al miglioramento delle abitudini alimentari dei cittadini e/o pazienti con il coinvolgimento ove possibile anche di familiari e/o caregiver.

Coldiretti Ravenna – spiega il presidente Dalmonte – già attiva sul fronte della promozione del cibo salutare, della filiera corta e dell'educazione alimentare attraverso i mercati, le aziende agricole e gli agriturismi delle reti Campagna Amica e Terranostra, nonché mediante il coinvolgimento del patronato Epaca e dei Movimenti Donne Impresa, Giovani Impresa e Senior – ritiene fondamentale questa nuova collaborazione con Ausl e si impegna ad offrire sia le materie prime utili agli interventi laboratoriali in coerenza alla rotazione stagionale sia, in ciascun distretto sanitario della provincia di Ravenna, un'adeguata location funzionale all'esecuzione dei laboratori pratici di cucina salutare che vedranno in cattedra i cuochi contadini di Terranostra affiancati ovviamente dal personale Ausl”.

“Attraverso questi percorsi formativi – spiega Angelini – ci poniamo l'obiettivo di far conoscere le diverse tipologie di alimenti, le loro capacità nutrizionali, una corretta composizione di pasto completo e salutare, introdurre la conoscenza e la differenza tra abbinamenti alimentari corretti e abbinamenti da

evitare, in quanto capaci di interferire con eventuali terapie mediche, ma anche far comprendere quanto sia importante riuscire a garantire la rotazione dei nutrienti nel corso della giornata, e non ultimo vogliamo incentivare un approccio costante a una alimentazione corretta e sana che possa essere facilmente acquisita come abitudine alimentare all'interno delle famiglie con o senza soggetti fragili”.

I percorsi di educazione alimentare teorico–pratica, il cui calendario e programma sarà divulgato nelle prossime settimane sui canali Ausl – saranno infatti aperti a tutti i cittadini-consumatori che intendano acquisire competenze relative alla preparazione di pasti che siano al tempo stesso salutari e gustosi attraverso l'utilizzo di prodotti, quanto più possibile freschi, territoriali, a filiera corta, stagionali e correttamente abbinati, al fine di consentire al partecipante di raggiungere e conservare nel tempo un reale ed effettivo benessere fisico e psicologico.

I laboratori pratico–didattici di cucina salutare si svolgeranno in ciascuno dei tre distretti sanitari della provincia (Ravenna, Lugo e Faenza) con la collaborazione dei cuochi contadini associati a Coldiretti e alle reti Campagna Amica–Terranostra rappresentati oggi da Gianluca Martelli, titolare dell'Agriturismo Martelli, sede su Ravenna dei corsi, nonché presidente di Terranostra Ravenna, l'associazione per l'agriturismo, l'ambiente e il territorio rurale di Coldiretti.

“Promuovere il benessere e il gusto nel piatto partendo da prodotti locali, a km zero e di stagione e soprattutto rispettando ed esaltando le caratteristiche nutrizionali di tali prodotti, è ciò che negli agriturismi Terranostra facciamo quotidianamente – afferma Martelli – bene, dunque, questa nuova collaborazione con Ausl che ci consentirà di educare al mangiar sano in un momento storico in cui origine e trasparenza delle produzioni e, quindi di ciò che rischia di finire sulle tavole degli italiani, è costantemente minacciato dal falso made in Italy che giunge dai Paesi Ue ed extra Ue”. □