



DIREZIONE GENERALE

Servizio Pianificazione e Controllo

viale Duca degli Abruzzi, 15

Tel. 030/3838315 Fax 030/3838280

E-mail: comunicazione@ats-brescia.it

CONFERENZA STAMPA

La Salute a tavola – corso di formazione per ristoratori della Franciacorta

Le Malattie Croniche rappresentano, nel mondo occidentale, le principali cause di morte e di morbosità con conseguenti potenziali anni di vita persi e oneri importanti in termini di cura ed assistenza. I dati di ATS Brescia, riferiti all'anno 2016, mostrano che i tumori e le patologie del sistema cardiovascolare causano, da soli, il 64,4% di tutte le morti, mentre nel 59,5% sono causa di anni potenziali di vita persi.

Nel periodo 2009 – 2016, secondo quanto registrato dai Medici di Medicina Generale aderenti al Governo Clinico, si evidenzia in pazienti di età superiore ai 14 anni un aumento della diagnosi di diabete (dal 6,1% al 7,7%), di ipertensione (dal 20,6% al 24,5%), dislipidemia (dal 9,9% all'11,7%) e scompenso cardiaco (dall'1% al 2,2%), mentre la Bronco Pneumopatia Cronica Ostruttiva (BPCO) registra una lieve diminuzione (dal 3% al 2,7%).

Queste patologie, sono influenzate nella loro genesi, nello sviluppo e nel decorso dallo stile di vita e da fattori ben identificati, quali il fumo di sigaretta, l'uso/abuso di alcol, la sedentarietà, il sovrappeso e l'obesità in relazione ad un'alimentazione non corretta.

Nella valutazione del rischio di malattie cardiovascolari collegato all'alimentazione non corretta i parametri più significativi da considerare sono:

- il Body Mass Index (BMI) o indice di massa corporea che, calcolato dividendo il peso in Kg per il quadrato dell'altezza espresso in metri, è indice di obesità se maggiore di 30;
- il livello di Colesterolo LDL, ovvero il colesterolo che ha tendenza a depositarsi all'interno dei vasi sanguigni innescando il processo di formazione delle placche ateromatose, il cui livello "di guardia" non deve superare i 130mg per decilitro di sangue.

Nel 2016 l'analisi dei dati del Governo Clinico presenta 190.931 assistiti di età superiore ai 14 anni ipertesi, di questi il 25,9% ha un BMI superiore a 30 e il 35,7% un Colesterolo LDL superiore a 130mg/dl. Dei 60.903 assistiti



affetti da Diabete mellito il BMI risulta superiore a 30 nel 34,8% dei casi e il Colesterolo LDL oltre i 130 mg/dl nel 21,4% dei casi.

Le rilevazioni derivanti dal Governo Clinico dei Pediatri di Libera Scelta dell'ATS di Brescia, indicano che dei 18.167 bambini al di sotto dei 24 mesi valutati nel 2017 il 12,2% è sottopeso, il 75,1% normopeso, il 7,9% sovrappeso e il 4,7% obeso. Nei bambini con più di 24 mesi la percentuale di sovrappeso raggiunge il 13,2% mentre quella di obesità 4,2% obeso, con una tendenza all'aumento di obesità/sovrappeso all'aumentare dell'età.

A fronte di questi dati di contesto i programmi di Promozione della salute sono orientati a ridurre il carico prevenibile ed evitabile di morbosità, mortalità e disabilità delle malattie croniche, promuovendo il potenziamento dei fattori di protezione (life skill) e l'adozione competente e consapevole (empowerment) di comportamenti salutari nella popolazione secondo evidenze di efficacia sostenute a livello dei massimi organismi internazionali. In particolare, nella prevenzione e nel contenimento di alcune patologie croniche una delle priorità è l'acquisizione di sane abitudini alimentari abbinate ad adeguata attività fisica.

Da anni ATS di Brescia, già come ASL di Brescia, è impegnata nello sviluppo di programmi rivolti sia al singolo che al contesto in cui il singolo agisce, nella consapevolezza che nessun cambiamento nei comportamenti adottato a livello personale è votato al successo se non è sostenuto da opportunità e sostegno offerti dal contesto. Tale processo di coinvolgimento del singolo e della collettività si rende possibile grazie alla collaborazione di tutti gli attori che incontrano ed approcciano la singola persona nei suoi momenti di vita. I programmi di promozione della salute di ATS sono orientati a raggiungere la popolazione generale attraverso le amministrazioni comunali, i bambini e i giovani attraverso la scuola e i lavoratori con azioni specifiche.

I Comuni, in particolare i 33 aderenti al progetto "Salute in Comune" sono promotori, nelle loro sedi istituzionali piuttosto che nelle biblioteche comunali, dell'allattamento al seno attraverso appositi spazi dedicati dove le donne possono allattare i loro piccoli mentre svolgono incombenze specifiche o sono impegnate nella lettura o nell'accompagnamento dei figli più grandicelli in biblioteca. Questo intervento si affianca a quanto messo in campo nei Punti Nascita dei presidi ospedalieri presenti sul territorio e nei Consultori Familiari, pubblici e privati accreditati, e promuove, oltre che un buon inizio sulla via della corretta alimentazione, anche un beneficio in termini di rapporto madre-figlio nonché un buon fattore protettivo nei



confronti della depressione post partum rappresentando un'opportunità per la donna di poter uscire e vivere una vita sociale anche nell'immediatezza del parto.

ATS di Brescia, inoltre, sempre grazie alla collaborazione dei Comuni promuove l'adesione dei panificatori del territorio all'iniziativa regionale "Con meno sale nel pane c'è più gusto eguadagni in salute" finalizzata alla produzione di pane a ridotto contenuto di sale come fattore protettivo rispetto alle insorgenza delle malattie cardiovascolari. Ad oggi sono 157 i panificatori che aderiscono all'iniziativa.

Attraverso il lavoro con le scuole, gli insegnanti supportano i bambini e i ragazzi nello sviluppo della consapevolezza delle proprie potenzialità in termini di scelte salutari. Per questo sono attivi programmi molteplici e variegati, volti, sia dalla più tenera età, a far apprezzare ai bambini i gusti di alimenti, come frutta e verdura, spesso relegati al ruolo di cenerentola nell'alimentazione quotidiana, che vengono conosciuti anche nel loro processo di crescita agricola con particolare rilievo ai prodotti locali e stagionali.

I percorsi sono accompagnati dal coinvolgimento dei genitori, perché sostengano le competenze e le scelte dei figli nel contesto domestico, degli Amministratori comunali perché sempre più vengano approvati capitolati d'appalto per le mense scolastiche secondo criteri salutari ed anche dei cuochi delle mense con preparazione in loco dei pasti perché possano coniugare la salute del pasto offerto con l'appetibilità e la gradevolezza.

Nel corso del 2017 ATS di Brescia ha valutato in totale 150 menù destinati alle mense scolastiche.

Nelle fasce d'età più grandi i ragazzi vengono sostenuti rispetto all'acquisizione di competenze utili ad arginare l'influenza della pubblicità nelle scelte alimentari e ad instaurare un corretto rapporto col cibo per contrastare il rischio di obesità e disturbi alimentari (es. anoressia).

Anche il mondo del lavoro, coinvolto attraverso il programma WHP che vede aderenti sul territorio 51 aziende, è coinvolto nello sviluppo di azioni di promozione della salute in campi diversi e le azioni che riguardano la corretta alimentazione ed il movimento sono tra quelle maggiormente implementate, anche attraverso interventi nelle mense aziendali.

In considerazione del fatto che non tutti i lavoratori possono o intendono usufruire della mensa aziendale e consumano il pranzo presso esercizi di ristorazione, ATS di Brescia ha in programma un corso di formazione "La



Salute a tavola” rivolto, prioritariamente, ai gestori degli esercizi pubblici che offrono il pasto fuori casa, perché possano assumere un ruolo sempre più attivo di veri promotori di salute.

La ristorazione costituisce il contesto privilegiato per favorire l’acquisizione da parte dei consumatori di scelte alimentari sane. Da anni, infatti, l’abitudine a consumare pasti fuori casa si sta sempre più diffondendo e interessa molteplici categorie di persone.

L’iniziativa, promossa in collaborazione con lo Chef Vittorio Fusari, si svolgerà sul territorio del Distretto di Programmazione n. 2 – Franciacorta ed è rivolta anche ad operatori di ATS Brescia e dell’ASST Franciacorta che saranno chiamati a gestire percorsi in tema di corretta alimentazione verso destinatari diversificati.

Il corso, prevede 4 edizioni nel periodo che va dal 18 giugno al 26 luglio 2018, di 3 incontri ciascuna; le sedi dei corsi sono presso i Comuni di Palazzolo sull’Oglio, Iseo, Chiari, Orzinuovi.

Alla prima fase sperimentale in Franciacorta, territorio che vede complessivamente la presenza di 600 esercizi di ristorazione, seguiranno, ulteriori iniziative sul restante territorio di ATS (che vede complessivamente la presenza di 4.000 esercizi di ristorazione).

Gli obiettivi del corso sono i seguenti: permettere ai partecipanti di conoscere ed approfondire aspetti sanitari legati alla diffusione delle principali patologie croniche e delle cause che le determinano, in primis un’alimentazione non corretta, nonché le norme di igiene in merito alla preparazione, conservazione, tracciabilità degli alimenti; approfondire le conoscenze e le competenze in merito al processo di preparazione degli alimenti finiti a partire dalle materie prime utilizzate.

ATS ha elaborato le Linee Guida in tema di “pranzo sano fuori casa” che verranno arricchite durante il corso dal confronto tra saperi diversi quello tecnico/scientifico di ATS e quello esperienziale portato dallo Chef Fusari e dai ristoratori del territorio che aderiranno all’iniziativa.

Questi ultimi riceveranno una attestazione quale riconoscimento della collaborazione espressa con la partecipazione al corso e come impegno a promuovere una alimentazione salutare; l’elenco degli aderenti verrà inoltre pubblicato in una sezione dedicata del sito di Agenzia.

Brescia, 31/05/2018

Ufficio Stampa
ATS di Brescia