



COMUNICATO STAMPA – 6 ottobre 2017

NEL PIATTO SALUTE E GUSTO CON LO CHEF: L'OSPEDALE CAMBIA I MENÙ E LA CULTURA DEL CIBO

Cuoco stellato e nutrizionista al lavoro per pazienti e dipendenti.

**Corsi di cucina ed eventi targati ASST in rete
con East Lombardy, istituzioni e aziende del territorio**

Nei nuovi menù dell'ospedale c'è il tocco di uno chef. Quello di **Luca Marchini**, presidente per l'Italia dell'associazione *JRE-Jeunes Restaurateurs* e titolare del ristorante *L'Erba del Re* di Modena. Una rivoluzione nel piatto di pazienti e dipendenti, che vuole rendere il cibo appetibile, ma che si basa soprattutto su solide basi scientifiche in tema di alimentazione corretta. A quest'ultimo aspetto penserà la biologa nutrizionista dell'ASST **Maria Chiara Bassi** che in collaborazione con Marchini e con il personale delle cucine del Poma lavoreranno al progetto **CHEF IN OSPEDALE: DIAMO GUSTO ALLA SALUTE**. Testimonial d'eccezione il conduttore televisivo **Patrizio Roversi**. Le attività in programma, partite quest'anno, si svilupperanno anche nell'anno 2018.

Il progetto, inserito nell'ambito di **ERG-European region of gastronomy 2017**, è nato su impulso della Direzione Strategica ed è coordinato da **Consuelo Basili**, direttore medico del presidio di Mantova. L'obiettivo principale è quello di diffondere una cultura della sana alimentazione nella comunità, sia all'interno che all'esterno dell'ospedale, per contribuire alla prevenzione delle patologie e al mantenimento dello stato di salute della popolazione. Si punta inoltre a valorizzare i prodotti del territorio, creare una rete con le aziende locali della filiera alimentare, con le associazioni di categoria e con le istituzioni mantovane.

Alla presentazione, che si è svolta questa mattina in Camera di Commercio, hanno partecipato: il consigliere regionale **Anna Lisa Baroni**, l'assessore comunale alla Pubblica Istruzione **Marianna Pavesi**, i direttori generale e sanitario dell'ASST di Mantova **Luca Stucchi** e **Maurizio Galavotti**, lo chef **Luca Marchini**, la coordinatrice del progetto per l'ASST **Consuelo Basili** e la

nutrizionista **Maria Chiara Bassi**, il segretario generale della Camera di Commercio **Marco Zanini**, il presidente di Confcommercio **Ercole Montanari**, il presidente di Coldiretti **Paolo Carra**, l'insegnante del Liceo Artistico Giulio Romano **Vincenzo Denti**, i responsabili delle cucine del Poma **Antonella Carrara** e **Nicola Marchetti**.

GRUPPO DI LAVORO

L'iniziativa coinvolge un gruppo di lavoro composto dai professionisti, oltre che delle Cucine, della Direzione Sanitaria, della Comunicazione, degli Affari Generali, della Nutrizione Clinica, della struttura Tecnico Economale e dei Servizi, dell'Area Formazione e Valutazione del Personale, della struttura Tecnico Patrimoniale e di alcuni reparti. Un approccio a 360 gradi che ha i seguenti obiettivi:

- **formare il personale addetto alle cucine**, grazie all'intervento dello chef che aggiorni i menù in termini di modalità di preparazione, presentazione dei piatti e alternanza e della nutrizionista che fornisca le linee guida nutrizionali;
- **valorizzare i prodotti del territorio**, riconoscendo e dando rilevanza alla tipicità mantovana;
- **creare un ambiente idoneo al consumo dei pasti che preveda**: in reparto aree dedicate attrezzate con forni a microonde, tovagliette in carta colorata, schermi TV; in mensa ambienti climatizzati, tavoli e sedute più confortevoli, pannelli insonorizzanti per l'isolamento acustico, decorazione delle pareti;
- **promuovere la collaborazione** con le aziende legate alla filiera alimentare, le associazioni di categoria, il mondo del volontariato, le istituzioni;
- **coinvolgere la cittadinanza** e qualificare l'azienda come voce autorevole e punto di riferimento nel campo dell'alimentazione, attraverso gli strumenti di comunicazione aziendali e una rassegna di eventi dedicati;
- **organizzare corsi di cucina** e iniziative di informazione destinate ai dipendenti e ai loro familiari per diffondere una cultura della sana alimentazione all'interno della comunità dei professionisti.

COMBINARE GUSTO E SALUTE

Secondo gli studi di settore, il 31 per cento delle persone ricoverate nelle strutture sanitarie soffre della cosiddetta malnutrizione ospedaliera, cioè tende a nutrirsi poco o per nulla, perché non gradisce il cibo distribuito durante la degenza. **Combinare gusto e salute a tavola è una sfida possibile**, da cogliere anche nelle grandi comunità.

Da dove partire? Da una **rivisitazione dei menù riservati ai pazienti e ai professionisti**. Via libera quindi a materie prime di qualità, prodotti a chilometro zero, farine integrali, frutta e verdura di stagione, legumi, spezie al posto del sale e dello zucchero. I nuovi piatti dovranno tenere conto delle esigenze nutrizionali, ma anche di quelle del palato.

UN PROGETTO DI RETE

L'ASST DI Mantova ha voluto dialogare con il territorio attraverso la creazione di una rete che sostenga e dia impulso al progetto, in un'ottica di collaborazione. Perché le strutture sanitarie dell'ASST siano sempre di più strutture 'dei mantovani' e i cittadini si avvicinino ai professionisti dell'azienda che si prendono cura di loro. CHEF IN OSPEDALE ha ottenuto così: il contributo di **Confcommercio, Coldiretti, EKO, Lions Club Mantova Host, Consorzio Virgilio, Servizitalia, Fondazione Presidio Ospedaliero F.lli Montecchi di Suzzara, Rotary (Club Mantova San Giorgio, Club Mantova est Nuvolari, Club Andes di Virgilio Curtatone)**; la collaborazione di **East Lombardy**; il patrocinio di **Comune, Provincia e Camera di Commercio**.

LE INIZIATIVE

Nuovi menù e formazione per il personale delle cucine del Poma

L'attività di **revisione dei menù e di formazione del personale delle cucine** dell'ospedale di Mantova a cura dello chef e della nutrizionista, in collaborazione con i responsabili delle cucine Nicola Marchetti e Antonella Carrara, è iniziata da qualche mese e si è concentrata in particolare sui piatti della mensa ospedaliera. In una seconda fase è previsto l'intervento sui menù dei degenti. Le cucine del Poma preparano **ogni giorno 1.500 pasti**, con una media di 300-500 pasti destinati alla mensa ospedaliera, i restanti per i degenti.

Formazione per i dipendenti ASST, per i pazienti e dibattiti pubblici

Nel mese di giugno è partito il **corso di formazione per i dipendenti I corretti stili alimentari**, tenuto dalla nutrizionista Maria Chiara Bassi e giunto ormai alla settima edizione. Il 22 settembre, nell'ambito della manifestazione del Comune **SPORTY**, il progetto è stato presentato dalla nutrizionista e dal direttore medico di presidio di Mantova **Consuelo Basili** nell'ambito di un dibattito dal titolo **ALLENIAMOCI AL BENESSERE: riflessioni su sport, alimentazione, salute fisica e mentale** che si è svolto alla Canottieri Mincio in collaborazione con Creattiva.

Nel 2018 sarà organizzato un **convegno** sul tema dell'alimentazione che vedrà fra i relatori un professionista molto noto agli addetti ai lavori e al grande pubblico per la sua attività scientifica ed editoriale nell'ambito della promozione di corretti stili alimentari per prevenire il cancro: **Franco Berrino** (Istituto Nazionale Tumori Milano) medico, patologo ed epidemiologo italiano. Il suo ultimo libro: *La grande via. Alimentazione, movimento, meditazione per una lunga vita felice, sana e creativa*.

Partendo dal presupposto scientifico che l'alimentazione è un coadiuvante delle terapie oncologiche per ridurre il rischio di recidive e prevenire il cancro è nata ad aprile l'iniziativa informativa lanciata dalla struttura di **Oncologia dell'ASST**. La psicologa Chiara Iridile e la nutrizionista guidano un gruppo di pazienti e familiari in un percorso di accompagnamento verso

un'alimentazione più consapevole e uno stile di vita corretto sia durante le cure che in fase di follow-up. Lo spazio educativo viene utilizzato anche per rispondere alle principali domande e dubbi che posso sorgere sulla gestione quotidiana della malattia. Gli incontri si tengono in reparto e fanno seguito al progetto **DIANA 5**, avviato nel 2008, con il reclutamento di 2000 donne colpite da tumore al seno e la partecipazione di diverse strutture sanitarie italiane, tra le quali l'ospedale di Mantova.

Corsi di cucina e percorsi educazionali per cittadini e dipendenti ASST

Con il sostegno di **Coldiretti e Consorzio Virgilio**, saranno organizzati nello spazio Broletto corsi teorico-pratici per i cittadini, grazie all'intervento degli Agrichef di Coldiretti. Si tratta di professionisti del gusto, appena laureati **Agrichef** al corso nazionale per "masterchef" agricoli organizzato da Terranostra, che hanno il compito di rivisitare i sapori della cucina della tradizione grazie alla loro creatività e alle tecniche di cottura innovative.

I 'ristoranti della salute' con il marchio CHEF IN OSPEDALE

Con il sostegno di **Confcommercio** si costituirà una rete di **'ristoranti della salute'**, pasticcerie e altri esercizi mantovani che introdurranno menù, piatti o prodotti in linea con le indicazioni nutrizionali del progetto CHEF IN OSPEDALE. Saranno creati anche menù, piatti o prodotti dedicati ai bambini. Confcommercio darà vita inizialmente a un gruppo pilota di ristoratori e presenterà il progetto ai suoi soci, auspicando la candidatura di altri esercenti. I ristoratori lavoreranno insieme a Confcommercio e ai professionisti dell'ASST per raggiungere gli obiettivi dell'iniziativa.

La bellezza salverà...il piatto: arte e buona alimentazione a scuola

L'iniziativa dal titolo **'La bellezza salverà...il piatto'**, in collaborazione con Coldiretti, coinvolge il Liceo artistico Giulio Romano di Mantova. Prevede un percorso di sensibilizzazione sul tema del cibo propedeutico a un progetto artistico che traduca le nozioni apprese dagli studenti in una serie di lavori da esporre nell'ambito di una mostra itinerante, che avrà come approdo finale la mensa dell'ospedale di Mantova. Lezioni in classe e multimediali, visite ad aziende agro-alimentari locali porteranno gli alunni a comprendere quanto l'alimentazione è importante per la salute, cosa produce il territorio mantovano, come possono essere utilizzati i prodotti in cucina, come acquistare in modo consapevole e sicuro evitando i rischi della contraffazione. L'espressione artistica che seguirà diventerà un linguaggio in grado di contribuire a generare una nuova cultura del cibo, che coniughi stili corretti, bellezza e gusto. Tutti ingredienti indispensabili per restare in salute, preparandosi ad affrontare l'età adulta con un bagaglio culturale adeguato.

Interventi strutturali nella mensa dell'ospedale di Mantova

Per rendere anche l'ambiente della mensa più gradevole, sono in programma

interventi strutturali da realizzare per step. Si partirà con la sostituzione degli infissi e degli arredi, nonché con la decorazione delle pareti grazie all'intervento del liceo artistico. In previsione anche l'installazione di aria condizionata e di pannelli insonorizzanti.

Comunicazione

Sul fronte della comunicazione, l'ASST ha creato **un'immagine coordinata e un logo, in corso di registrazione ufficiale**, che servirà a identificare il progetto in occasione di ogni iniziativa: un elemento vegetale, che rimanda all'idea di salute, combinato con uno stetoscopio. È stata aperta una **pagina Facebook** dedicata al progetto con informazioni utili, ricette, consigli nutrizionali, fotografie e informazioni sui protagonisti. Una **sezione ad hoc** è nata anche sul sito internet www.asst-mantova.it. È stato inoltre realizzato un **video-anteprima** del progetto, al quale seguirà un documentario che racconterà il progetto nei dettagli. In occasione del lancio delle varie iniziative saranno organizzati momenti stampa, comunicati altri interventi informativi.