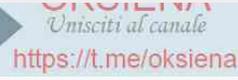


per sapere come disattivare i Cookie.

Accetto

Non accetto

Informativa estesa



HOME

ATTUALITÀ

EVENTI

CRONACA

PALIO E CONTRADE

ROBUR

MENSSANA

SPORT

TERRITORIO

TOSCANA

MULTIMEDIA

ANNUNCI

OKSIENA

unicef





UNIEURO ti dà tanto
Approfittare: tanti sconti su prodotti delle migliori
marche al 10 novembre

Pubblicità 4w

BARBARA PAOLINI OSPITE SU RAI 3 PER PARLARE DI DIETE ANTI- ACIDITÀ

News inserita il 06-11-2019 - ATTUALITÀ

La dottoressa della UOSA Dietetica e Nutrizione Clinica dell'Azienda ospedaliero-universitaria Senese ospite della trasmissione "Tutta salute"



Una dieta equilibrata per combattere gastriti e acidità di stomaco. Questo il tema della trasmissione "Tutta salute" in onda su Rai 3, giovedì 7 novembre, dalle ore 11. Ospite in studio la dottoressa Barbara Paolini, medico dietologo della UOSA Dietetica e Nutrizione Clinica dell'Azienda ospedaliero-universitaria Senese e presidente toscana dell'Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione clinica. «La dieta corretta è una delle terapie da seguire ed è sicuramente un potente alleato per gestire lo stomaco infiammato - spiega la dottoressa Paolini -. Stress, abitudini scorrette come il fumo o l'alcol, ma anche farmaci con proprietà gastro-lesive, oltre ad una alimentazione scorretta, possono favorire la comparsa dei sintomi. La gastrite si può prevenire e gestire a tavola, adottando alcune semplici norme alimentari - sottolinea ancora Barbara Paolini -: dedicare tempo al pasto, mangiare lentamente per rendere più agevole la digestione, pasti non troppo abbondanti, specialmente la sera, mangiare a orari regolari o frazionare i pasti rappresentano le regole di base. Nella scelta degli alimenti è importante ridurre gli alimenti particolarmente grassi, acidi, le spezie piccanti e i piatti



Telegram
OKSIENA
Le news sul tuo smartphone
unisciti al nostro canale
<https://t.me/oksiena>

BANNER BOX
CONTATTACI

La tua pubblicità su
OKSIENA

SIENA
Le Web Tv di Siena e dintorni

retewebitalia.net
Web Partner OKSIENA

UNIEURO ti dà tanto
Approfittare: tanti sconti
marche al 10 novembre

FINO AL 15 NOVEMBRE
fiorfiore
coop
SCONTO DEL
25%
SUI PRODOTTI FIOR FIORE COOP
coop ipercoop

BANNER BOX
CONTATTACI

La tua pubblicità su
OKSIENA

BMW Service
GRAZIE AL NUOVO BMW
SERVICE CHECK-IN.

estra
ECONOMY WEB LUCE
LA CERTEZZA DEL
RISPARMIO
ATTIVA ORA

Koffee Store
Commercio cialde capsule macchine per caffè
Via L. De Bosis 54 - SIENA
WWW.KOFFEESTORE.IT

LAVORI IN FERRO
F.lli Falcinelli

molto elaborati».

Articoli correlati »



•BARBARA PAOLINI OSPITE SU RAI 3 PER PARLARE DI DIETE ANTI-ACIDITÀ



•"CORO INTONATI & STONATI 2.0", DOPO 40 ANNI CON LA VOGLIA DI RICOMINCIARE



•SIENA RICEVE LA TARGA PREMIO PER LA CITTÀ EUROPEA DELLO SPORT 2021



•SIENA E CINA: RINNOVATO ACCORDO TRA OSPEDALE DI NANTONG E AOU SENESE



•IL WEB PER OGNI ETÀ: DALLO STREAMING AI GIOCHI ONLINE



•BLOCK NOTES: CAOS PARCHEGGI AL POLICLINICO LE SCOTTE



•"RESTA IN FORMA, CORRI A VACCINARTI": INIZIA LA CAMPAGNA ANTINFLUENZALE



•COMUNE DI SIENA, LA NUOVA COMPOSIZIONE DELLA GIUNTA



•COME SMETTERE DI RUSSARE? CESSARE LE APNEE NOTTURNE? UNA SOLUZIONE DA SIENA



•SPORTELLI: "LE MIE DIMISSIONI DA ASSESSORE? DECISIONI GIÀ PRESE"




NOLEGGIO VESPE
 & BICI A PEDALATA ASSISTITA
www.sienabyvespa.com

Officina - Carrozzeria
 Gomme - Autolavaggio

CSM autoriparazioni
 di Barluzzi, Anichini & C.s.n.c.

Carrozzeria autorizzata GRUPPO GENERALI
 SAI FONDIARIA
 RENT CAR sostituzioni pneumatici

Via dell'Artigianato, 8 - loc. Pianella **VIENI**
 Castelnuovo Berardenga, Siena **ATROVARGI**
 Email: carlo.anichini@alice.it Tel/fax 0577/363184

remeha

REVIS
 Distributore esclusivo sulla provincia di SIENNA
www.revis.it

Servizio di assistenza tecnico Tata e Fujitsu

TATA FUJITSU

Il Boccconcino
 Paninoris, bruschetteria & more
 Via Rinaldini, 8 Siena - Tel. 0577 1524688

Il Locale di Guido RISTORANTE PIZZERIA BRACERIA

Via Principale, 46/50 Baccordo
 Taverna D'Arbia - Siena Siena-Bettolle
 0577 366199 - 347 2949092 Uscita Taverna
illocalediguido.it info@illocalediguido.it
 VERANDA ESTIVA

Galleria Fotografica



MANIFESTAZIONE WHIRLPOOL A ROMA - DE MOSSI A FIANCO DEI

EMMA VII LAS SIENA KEMAS

SIENA FREE
 QUOTIDIANO ONLINE di Siena e provincia e della Toscana


SALUTE E BENESSERE



La dottoressa Barbara Paolini ospite di "Tutta salute" su Rai 3 per parlare di diete anti-acidità

Mercoledì 06 Novembre 2019 11:21



La dottoressa Barbara Paolini

Una dieta equilibrata per combattere gastriti e acidità di stomaco. Questo il tema della trasmissione "Tutta salute" in onda su Rai 3, giovedì 7 novembre, dalle ore 11. Ospite in studio la dottoressa Barbara Paolini, medico dietologo della UOSA Dietetica e Nutrizione Clinica dell'Azienda ospedaliero-universitaria Senese e presidente toscana dell'Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione clinica.

«La dieta corretta è una delle terapie da seguire ed è sicuramente un potente alleato per gestire lo stomaco infiammato - spiega la dottoressa Paolini -. Stress, abitudini scorrette come il fumo o l'alcol, ma anche farmaci con proprietà gastro-lesive, oltre ad una alimentazione scorretta, possono favorire la comparsa dei sintomi. La gastrite si può prevenire e gestire a tavola, adottando alcune semplici norme alimentari - sottolinea ancora Barbara Paolini -: dedicare tempo al pasto, mangiare lentamente per rendere più agevole la digestione, pasti non troppo abbondanti, specialmente la sera, mangiare a orari regolari o frazionare i pasti rappresentano le regole di base. Nella scelta degli alimenti è importante ridurre gli alimenti particolarmente grassi, acidi, le spezie piccanti e i piatti molto elaborati».



Partecipa per provare a vincere 10 moto g⁸ plus.

Partecipa

motorola



Diamo fiducia a chi ci ha dato fiducia.

BancaCras

Gruppo Bancario Creditizio Italiano

SOCIAL e SERVIZI




Acquedotto del Fiera

Acquedotto del Fiera diventa GDR



ilCittadinoonline.it

Quotidiano indipendente dalla parte dei cittadini

Direttore responsabile Raffaella Zelia Ruscitto

CRONACA E PROVINCIA	PALIO E CONTRADE	ECONOMIA E POLITICA	CULTURA E SPETTACOLI	TUTTO SPORT	AGENDA ED EVENTI	LAVORO E FORMAZIONE	SCIENZA E AMBIENTE	NON SOLO SIENA	NEWS DAL MONDO	QUI COLDIRETTI	TERZO SETTORE	SULLA TAVOLA
LE VOCI DEGLI ALTRI	FOTO GALLERY											

LE VIGNETTE DI LUCA IL METEO DI SIENA TRAFFICO TOSCANA

Home Benessere e Salute

Barbara Paolini a "Tutta salute" su Rai 3

Data: 6 novembre 2019 11:11 | in: Benessere e Salute

Parlerà di parlare di diete anti-acidità



SIENA. Una dieta equilibrata per combattere gastriti e acidità di stomaco. Questo il tema della trasmissione "Tutta salute" in onda su Rai 3, giovedì 7 novembre, dalle ore 11. Ospite in studio Barbara Paolini, medico dietologo della UOSA Dietetica e Nutrizione Clinica dell'Azienda ospedaliero-universitaria Senese e presidente toscana dell'Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione clinica.

«La dieta corretta è una delle terapie da seguire ed è sicuramente un potente alleato per gestire lo stomaco infiammato – spiega la dottoressa Paolini -. Stress, abitudini scorrette come il fumo o l'alcol, ma anche farmaci con proprietà gastro-lesive, oltre ad una alimentazione scorretta, possono favorire la comparsa dei sintomi. La gastrite si può prevenire e gestire a tavola, adottando alcune semplici norme alimentari – sottolinea ancora Barbara

Pubblicità



Follow



Pubblicità



NEWS DAL MONDO

ULTIMI COMMENTI

I PIÙ LETTI

ESTORSIONI E DROGA, 22 ARRESTI A NAPOLI

6 novembre 2019

Paolini -: dedicare tempo al pasto, mangiare lentamente per rendere più agevole la digestione, pasti non troppo abbondanti, specialmente la sera, mangiare a orari regolari o frazionare i pasti rappresentano le regole di base. Nella scelta degli alimenti è importante ridurre gli alimenti particolarmente grassi, acidi, le spezie piccanti e i piatti molto elaborati».



VINCONO I THUNDER DI GALLINARI, SPURS DI BELINELLI KO

6 novembre 2019

NAPOLI-SALISBURGO 1-1, QUALIFICAZIONE AGLI OTTAVI RIMANDATA

5 novembre 2019

INTER AVANTI 2-0 SI FA RIMONTARE E BATTERE 3-2 DAL BORUSSIA DORTMUND

5 novembre 2019

Videonews



Esplosione Quargnento, il dolore dei Vigili del Fuoco

Pubblicità



Mi piace 0 Condividi Tweet

« Previous :
Mazzini parla di Amazonia alla biblioteca degli Intronati

Next : »
A Montepulciano, la Toscana incontra la Valle d'Aosta

0 Commenti Il Cittadino Online Accedi

Consiglia Tweet Condividi Ordina dal migliore

Inizia la discussione...

ENTRA CON O REGISTRATI SU DISQUS Nome

Commenta per primo

SEMPRE SU IL CITTADINO ONLINE

M5S, DI BATTISTA "DA FUORI FARÒ LE MIE BATTAGLIE, ...

1 commento · 2 mesi fa

Michele — Ok, e di Davide Casaleggio, che ha "ereditato" dal padre, ci dobbiamo fidare?

Giorgianni: "Banche in crisi: per Bankitalia ci sono solo ...

1 commento · un mese fa

Maurizio Montigiani — vero. Nel frattempo: https://www.trendonline.co...

Morte Rossi: chiesta l'istituzione di una ...

1 commento · 3 mesi fa

Maurizio Montigiani — Doveroso accertare la verità.

Investe un pedone e si allontana senza ...

1 commento · un mese fa

La Diana — mi pare allucinante... una decina di anni fa o forse di più ci si fermava ...

Iscriviti Aggiungi Disqus Privacy Policy di Disqus DISQUS

Cosa stai cercando?



DottNet



Accedi a DottNet

[News](#) [Canali](#) [Minisiti](#) [Blog](#) [eXtra](#) [Toolbox](#)

Pubblicità

Adi: un paziente ospedaliero su tre è malnutrito

Pubblicità



NUTRIZIONE | REDAZIONE DOTNET |
13/11/2019 18:35

'Questo allunga i tempi di degenza fino al 30-40%'

Un paziente su tre in ospedale è malnutrito. Lo afferma l'Associazione italiana di dietetica e nutrizione clinica (Adi), precisando che la malnutrizione calorico-proteica allunga i tempi della degenza fino al 30-40%, ostacola il decorso clinico dei pazienti e diventa una vera e

propria malattia nella malattia. **"Siamo molto attenti a cosa mangiamo a casa nostra,** ma ancora molto scarsa invece è l'attenzione riservata a come sono alimentati i pazienti in ospedale, soprattutto quelli complessi, nei casi di ricoveri prolungati - si spiega in una nota -. Presupposto necessario per una cura efficace ed un **percorso riabilitativo di successo è una corretta alimentazione;** tuttavia, la malnutrizione ospedaliera, che già in un articolo del 1974 veniva definita 'lo scheletro nell'armadio ospedaliero della medicina occidentale', continua ad essere un problema di stretta attualità".

Proprio di malnutrizione ospedaliera si parlerà in un convegno ospitato il 15 novembre al Centro Irccs Don Gnocchi di Firenze, dal titolo 'Sostenibilità e appropriatezza dei trattamenti in sanità: il caso malnutrizione', organizzato in collaborazione con l'Adi. L'evento, si spiega, "si pone l'obiettivo di fissare l'attenzione sull'identificazione e la gestione del rischio nutrizionale nell'ambito

PIÙ LETTI

Cassazione: le responsabilità degli specializzandi negli ospedali

Il medico-assessore non va radiato se firma delibere sgradite alla Omceo

Epatite C: serve network tra medici di medicina generale e farmacie

del rischio clinico, fornendo conoscenze pratiche in tema di **malnutrizione ospedaliera**, così da **attuare nella pratica clinica un modello di identificazione e assistenza del paziente a rischio** che possa riflettersi positivamente sulla salute del singolo e sulla collettività"



ULTIMI VIDEO



L'importanza dei dati per le malattie rare

MALATTIE RARE



L'assistenza alle famiglie dei pazienti

MALATTIE RARE



Numerose novità all'interno del Terzo rapporto OSSFOR

MALATTIE RARE

I CORRELATI



Al via la riforma del 118

SANITÀ PUBBLICA | REDAZIONE DOTNET | 13/11/2019 18:23

Balzanelli, una rivoluzione: è un sistema salvavita che

crolla a pezzi



Il diabete si previene a tavola: trionfo della dieta mediterranea

DIABETOLOGIA | REDAZIONE DOTNET | 13/11/2019 16:20

Da diabetologi un giro d'Italia con ricette diabetically-correct



L'Ssn spende 10 mld l'anno per il diabete

DIABETOLOGIA | REDAZIONE DOTNET | 13/11/2019 12:35

Il dato si riferisce per metà ai ricoveri e meno del 15% all'acquisto di farmaci e dispositivi diagnostico-terapeutici



Speranza: così com'è il Servizio sanitario non durerà 20 anni

SANITÀ PUBBLICA | REDAZIONE DOTNET | 13/11/2019 12:24

"Serve una riforma condivisa e non calata dall'alto"

TI POTREBBERO INTERESSARE



I grassi 'cattivi' sono legati a un maggior rischio di demenza

NUTRIZIONE | REDAZIONE DOTNET | 29/10/2019 14:03

Lo rivela uno studio giapponese svolto presso l'Università di Kyushu e pubblicato sulla rivista Neurology



Neonatologi, più acido folico contro le malformazioni dei bimbi

NUTRIZIONE | REDAZIONE DOTNET | 25/10/2019 10:12

L'incidenza dei difetti del tubo neurale potrebbe essere ridotta fino al 70% con l'assunzione di acido folico attraverso alimenti fortificati,



Con le diete controllate e le privazioni il cibo diventa una droga

NUTRIZIONE | REDAZIONE DOTNET | 20/10/2019 19:05

Creano assuefazione e disfunzioni in aree di piacere del cervello



Nel pomodoro un alleato della fertilità maschile

NUTRIZIONE | REDAZIONE DOTNET | 11/10/2019 15:25

E' il licopene, che migliora la qualità degli spermatozoi

SALUTE IL GAZZETTINO.it
Medicina, Prima Infanzia, Benessere

SALUTE

Obesità, mozione alla Camera per riconoscerla come malattia cronica



«In Italia, sovrappeso e **obesità** interessano quasi 1 adulto su 2 (10,4% sono obesi e 36% pre-obesi) e 1 su 3 tra bambini con meno di 8 anni, il più alto tasso di obesità infantile d'Europa, secondo i dati della Childhood Obesity Surveillance Initiative. I più colpiti sono i bambini e gli adolescenti del Sud (31,9%), e più di un terzo di loro non pratica né sport né attività fisica». Da queste premesse nasce la mozione parlamentare sottoscritta da tutti i gruppi politici per riconoscere l'obesità come malattia cronica recidivante che causa molteplici complicanze disabilitanti e mortali, illustrata alla **Camera** dal deputato da Roberto Pella (Fi), primo firmatario.

LEGGI ANCHE **Obesità, per le donne è più difficile resistere al cibo rispetto agli uomini**

«In entrambe le fasce di età -viene rilevato- si osservano delle differenze in base al genere, al livello d'istruzione e alla condizione socio-economica, alla residenza nelle aree urbane o più periferiche. Con un fardello pari a circa 53mila morti all'anno, l'obesità è da considerarsi un'emergenza sanitaria, con serie conseguenze per gli individui e la società in termini di riduzione sia dell'aspettativa sia della qualità della vita, e notevoli ricadute economiche».

Il testo della mozione condiviso con le Società scientifiche, le Associazioni di pazienti e di cittadinanza, dal network IO-Net, che promuove ogni anno il 10 ottobre l'Obesity Day in collaborazione con ADI - Associazione italiana di dietetica e nutrizione clinica, e la rete internazionale OPEN (Obesity Policy Engagement Network) sull'obesità, vuole concentrarsi sull'urgenza e sulla necessità di adottare, a livello nazionale, un Piano sull'obesità. Un documento, condiviso con le Regioni, che individui una strategia comune tesa a promuovere interventi basati sull'unitarietà di approccio centrato sulla persona con obesità e orientato a una migliore organizzazione dei servizi. La Mozione è stata sottoscritta da tutti i gruppi politici che ne hanno condiviso la formulazione e l'obiettivo strategico per la salute delle persone



Alcolometro



Quanti alcolici potrò bere stasera?
Quanto alcol puoi bere al bar o al ristorante senza rischiare il ritiro della patente e incidenti stradali.

Sesso

Stato

Peso

Adesso puoi scegliere due strade:

Cosa bevi di solito?

Scegli la bevanda da bere

Calcola

Quanto bevi di solito?

Scegli il numero di bicchieri

Calcola

Calcola Calorie



Quante calorie "costa" lo sfizio di un cioccolatino o di un fritto? Il **calcola-calorie** è un facile strumento per conoscere le calorie che assumi con gli alimenti più comuni.

Scegli l'alimento

Scegli quanto mangiarne

Quanto pesi? (in kg)

Calcola

con obesità e il benessere dei loro familiari e caregivers.

Lunedì 11 Novembre 2019, 19:59
© RIPRODUZIONE RISERVATA

DIVENTA FAN DEL GAZZETTINO

Il Gazzettino
Mi piace

Segui @gazzettino

Articoli Correlati

- Obesità, per le donne è più difficile resistere al cibo rispetto agli uomini
Diabete, in Italia 3,7 milioni di diabetici: fino al 17 screening in 500 piazze
Avocado arma contro obesità e diabete. «Incredibili proprietà del guacamole»

Foto Correlate



Cerca farmaci

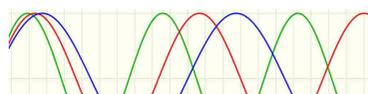


Trova il farmaco generico equivalente a quello di marca sulla base del principio attivo, del nome, della categoria terapeutica

Form fields for searching drugs: Nome commerciale, Nome equivalente (principio attivo) with dropdown 'Acarboso', and Categoria terapeutica with dropdown 'A - Apparato Gastrointestinale e Metabolismo'.

Cerca

Bioritmi



Vuoi conoscere ogni giorno il tuo stato di forma fisica, emotiva, spirituale e mentale? Riempi i campi qui sotto

Inserisci la data di nascita: 1 Gennaio 1940

Inserisci la data da calcolare: 1 Gennaio 1940

Indica a quale bioritmo sei interessato (li puoi scegliere anche tutti)

Four checkboxes for biorhythms: Mentale, Spirituale, Fisico, Emozionale.

Invia

Questo sito utilizza cookie tecnici e profilativi, sia propri che di terze parti, per migliorare le funzionalità e per inviarti pubblicità e contenuti in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie clicca qui.

Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie.

© 2019 IL GAZZETTINO - C.F. 00744300286 P. IVA 02742610278

SALUTE

Lunedì 11 Novembre - agg. 20:04

MEDICINA BAMBINI E ADOLESCENZA BENESSERE E FITNESS PREVENZIONE ALIMENTAZIONE SALUTE DONNA LA COPPIA STORIE FOCUS

Obesità, mozione alla Camera per riconoscerla come malattia cronica

SALUTE > MEDICINA

Lunedì 11 Novembre 2019



«In Italia, sovrappeso e obesità interessano quasi 1 adulto su 2 (10,4% sono obesi e 36% pre-obesi) e 1 su 3 tra bambini con meno di 8 anni, il più alto tasso di obesità infantile d'Europa, secondo i dati della Childhood Obesity Surveillance Initiative. I più colpiti sono i bambini e gli adolescenti del Sud (31,9%), e

più di un terzo di loro non pratica né sport né attività fisica». Da queste premesse nasce la mozione parlamentare sottoscritta da tutti i gruppi politici per riconoscere l'obesità come malattia cronica recidivante che causa molteplici complicanze disabilitanti e mortali, illustrata alla Camera dal deputato da Roberto Pella (Fi), primo firmatario.



APPROFONDIMENTI



LA RICERCA
Obesità, per le donne è più difficile resistere...



IL CASO
Diabete, in Italia 3,7 milioni diabetici: fino al 17 screenir in...

LEGGI ANCHE Obesità, per le donne è più difficile resistere al cibo rispetto agli uomini

«In entrambe le fasce di età -viene rilevato- si osservano delle differenze in base al genere, al livello d'istruzione e alla condizione socio-economica, alla residenza nelle aree urbane o più periferiche. Con un fardello pari a circa 53mila morti all'anno, l'obesità è da considerarsi un'emergenza sanitaria, con serie conseguenze per gli individui e la società in termini di riduzione sia dell'aspettativa sia della qualità della vita, e notevoli ricadute economiche».

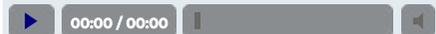
Il testo della mozione condiviso con le Società scientifiche, le Associazioni di pazienti e di cittadinanza, dal network IO-Net, che promuove ogni anno il 10 ottobre l'Obesity Day in collaborazione con ADI - Associazione italiana di dietetica e nutrizione clinica, e la rete internazionale OPEN (Obesity Policy Engagement Network) sull'obesità, vuole concentrarsi sull'urgenza e sulla necessità di adottare, a livello nazionale, un

PLAY

LE VOCI DEL MESSAGGERO

Nel bagno delle donne il messaggio che gli uomini non scriverebbero mai

di Pietro Piovani



Applausi e lacrime ai funerali di Fred Bongusto



Troppa folla: per la spiaggia sarda de La Pelosa arrivano ticket e numero chiuso



Hong Kong, litiga con manifestante e gli danno fuoco: il video choc



Roma, blitz a Tor Bella Monaca, spaccio organizzato con turni e vedette: 20 arresti

SMART CITY ROMA



STIMA DELLA QUALITÀ DELL'ARIA

PM 10
11.68
particolato 10 micron
Valore nella norma



SALUTE

Piano sull'obesità. Un documento, condiviso con le Regioni, che individui una strategia comune tesa a promuovere interventi basati sull'unitarietà di approccio centrato sulla persona con obesità e orientato a una migliore organizzazione dei servizi. La Mozione è stata sottoscritta da tutti i gruppi politici che ne hanno condiviso la formulazione e l'obiettivo strategico per la salute delle persone con obesità e il benessere dei loro familiari e caregivers.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

COMMENTA

ULTIMI INSERITI PIÙ VOTATI

0 di 0 commenti presenti



Nasce Conneqgs, il primo social network sulla fertilità



Sigarette elettroniche, potenziali rischi per il cuore: l'allarme dei ricercatori



Influenza 2019, «si al vaccino, no agli antibiotici e lavarsi bene le mani»: tutto quello che c'è da sapere



Tumore, hanno sempre più successo le terapie sui bambini e gli adolescenti: 8 su 10 guariscono



Letti di ospedale, quelli in rame "uccidono" i batteri

GUIDA ALLO SHOPPING



Black Friday, scatta Tesori Nascosti: 5 giorni di offerte su prodotti unici

ROMA OMNIA VATICAN CARD

Visita i Musei Vaticani, la Cappella Sistina e San Pietro senza stress. Salta la fila e risparmia

[Prenota adesso la tua visita a Roma](#)

OMNIA CARD 72H

- MUSEI VATICANI
- CAPPELLA SISTINA
- BASILICA DI SAN PIETRO
- COLOSSEO
- SALTA LA FILA
- RISPARMIA TEMPO E DENARO

SCOPRI COME





Obesità, mozione alla Camera per riconoscerla come malattia cronica



«In Italia, sovrappeso e **obesità** interessano quasi 1 adulto su 2 (10,4% sono obesi e 36% pre-obesi) e 1 su 3 tra bambini con meno di 8 anni, il più alto tasso di obesità infantile d'Europa, secondo i dati della Childhood Obesity Surveillance Initiative. I più colpiti sono i bambini e gli adolescenti del Sud (31,9%), e più di un terzo di loro non pratica né sport né attività fisica». Da queste premesse nasce la mozione parlamentare sottoscritta da tutti i gruppi politici per riconoscere l'obesità come malattia cronica recidivante che causa molteplici complicanze disabilitanti e mortali, illustrata alla **Camera** dal deputato da Roberto Pella (Fi), primo firmatario.

LEGGI ANCHE [Obesità, per le donne è più difficile resistere al cibo rispetto agli uomini](#)

«In entrambe le fasce di età -viene rilevato- si osservano delle differenze in base al genere, al livello d'istruzione e alla condizione socio-economica, alla residenza nelle aree urbane o più periferiche. Con un fardello pari a circa 53mila morti all'anno, l'obesità è da considerarsi un'emergenza sanitaria, con serie conseguenze per gli individui e la società in termini di riduzione sia dell'aspettativa sia della qualità della vita, e notevoli ricadute economiche».

Il testo della mozione condiviso con le Società scientifiche, le Associazioni di pazienti e di cittadinanza, dal network IO-Net, che promuove ogni anno il 10 ottobre l'Obesity Day in collaborazione con ADI - Associazione italiana di



ITALIA

Civitanova, pesa 170 chili, crolla il solaio (foto De Marco)



LA RICERCA

Obesità, per le donne è più difficile resistere al cibo rispetto...



IL CASO

Diabete, in Italia 3,7 milioni di diabetici: fino al 17 screening in 500 piazze



DIETA

Avocado arma contro obesità e diabete. «Incredibili proprietà del...

RIMANI CONNESSO CON LEGGO



Facebook



Twitter

ROMA 

SFOGLIA IL GIORNALE

dietetica e nutrizione clinica, e la rete internazionale OPEN (Obesity Policy Engagement Network) sull' obesità, vuole concentrarsi sull'urgenza e sulla necessità di adottare, a livello nazionale, un Piano sull'obesità. Un documento, condiviso con le Regioni, che individui una strategia comune tesa a promuovere interventi basati sull'unitarietà di approccio centrato sulla persona con obesità e orientato a una migliore organizzazione dei servizi. La Mozione è stata sottoscritta da tutti i gruppi politici che ne hanno condiviso la formulazione e l'obiettivo strategico per la salute delle persone con obesità e il benessere dei loro familiari e caregivers.

Lunedì 11 Novembre 2019, 19:59

© RIPRODUZIONE RISERVATA

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE..

COMMENTA

ULTIMI INSERITI PIÙ VOTATI

0 di 0 commenti presenti

MILANO

SFOGLIA IL GIORNALE

GUIDA ALLO SHOPPING



Black Friday, su Amazon è già boom di offerte: tutto quello che c'è da sapere

ROMA OMNIA VATICAN CARD

Visita i Musei Vaticani, la Cappella Sistina e San Pietro senza stress. Salta la fila e risparmi

Prenota adesso la tua visita a Roma



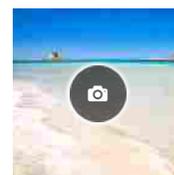
LE ALTRE NOTIZIE



IL CASO
Roma, scuole chiuse per pioggia? La notizia rimbalza nelle chat degli studenti ma (per ora) nessuna conferma



USA
Porsche fuori controllo finisce al secondo piano di un palazzo: morti due ventenni



CRONACA
Troppa folla: per la spiaggia sarda de La Pelosa arrivano ticket e numero chiuso

per sapere come disattivare i Cookie.

Accetto

Non accetto

Informativa estesa



HOME

ATTUALITÀ

EVENTI

CRONACA

PALIO E CONTRADE

ROBUR

MENSSANA

SPORT

TERRITORIO

TOSCANA

MULTIMEDIA

ANNUNCI

OKSIENA

unicef





"TUTTA SALUTE", LA DOTTORESSA BARBARA PAOLINI SU RAI 3

News inserita il - EVENTI

Una dieta equilibrata per combattere gastriti e acidità di stomaco. Questo il tema della trasmissione "Tutta salute" in onda su Rai 3, **giovedì 7 novembre, dalle ore 11**. Ospite in studio la dottoressa **Barbara Paolini**, medico dietologo della UOSA Dietetica e Nutrizione Clinica dell'Azienda ospedaliero-universitaria Senese e presidente toscana dell'Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione clinica. «La dieta corretta è una delle terapie da seguire ed è sicuramente un potente alleato per gestire lo stomaco infiammato - spiega la dottoressa Paolini -. Stress, abitudini scorrette come il fumo o l'alcol, ma anche farmaci con proprietà gastro-lesive, oltre ad una alimentazione scorretta, possono favorire la comparsa dei sintomi. La gastrite si può prevenire e gestire a tavola, adottando alcune semplici norme alimentari - sottolinea ancora Barbara Paolini -: dedicare tempo al pasto, mangiare lentamente per rendere più agevole la digestione, pasti non troppo abbondanti, specialmente la sera, mangiare a orari regolari o frazionare i pasti rappresentano le regole di base. Nella scelta degli alimenti è importante ridurre gli alimenti particolarmente grassi, acidi, le spezie piccanti e i piatti molto elaborati».

Articoli correlati »



•AIRC, IL PROFESSOR MICHELE MAIO OSPITE A "TUTTA SALUTE" SU RAI3

•IL PUNTO SULLA SICUREZZA NEL CHIANTI

•A SIENA PRIMO GIORNO DEL "MEETING DEI GIOVANI"

•"TUTTA SALUTE", LA DOTTORESSA BARBARA PAOLINI SU RAI 3



•SIENA: LA FINANZA, LILT E IL ROTARY CLUB INSIEME PER LA PREVENZIONE ONCOLOGICA



•VESPA E NOVELLO, UN BINOMIO DI SUCCESSO NONOSTANTE LA PIOGGIA

•"L'ALTRA STAGIONE" NEI MUSEI DELLA TOSCANA DEL SUD

•A SIENA L'INPS INCONTRA LA CITTADINANZA



Telegram
OKSIENA
Le news sul tuo smartphone
unisciti al nostro canale
<https://t.me/oksiena>

**BANNER BOX
CONTATTACI**

La tua pubblicità su
OKSIENA

SIENA
Le Web Tv di Siena e Dintorni

retewebitalia.net
OKSIENA
Pubblicità 4w



Annunci auto ibride
Più di 2.000 annunci di
auto ibride usate, nuove e
Km 0
www.automobile.it



**5 domande per le
banche**
Puoi investire 350.000 € e
vuoi saperne di più?
[Clicca qui.](#)



**La collezione
imperdibile**
è arrivata la Disney
Collection by Stroili.
[Scopri tutti i gioielli.](#)



UNIEURO ti dà tanto
Approfittane: tanti sconti
su prodotti delle migliori
marche
Solo fino al 10 novembre

FINO AL 15 NOVEMBRE
fiorfiore
coop
**SCONTO DEL
25%**
SUI PRODOTTI FIOR FIORE COOP
coop ipercoop

**BANNER BOX
CONTATTACI**

La tua pubblicità su
OKSIENA

BMW Service
GRAZIE AL NUOVO BMW
SERVICE CHECK-IN.

estra
ECONOMY WEB **LUCE**
**LA CERTEZZA DEL
RISPARMIO**
ATTIVA ORA

Koffee Store
Commercio cialde capsule macchine per caffè
Via L. De Bosis 54 - SIENA
WWW.KOFFEESTORE.IT

LAVORI IN FERRO
Elli Falcinelli

SIENA
**NOLEGGIO VESPE
& BICI A PEDALATA ASSISTITA**

PANORAMA DELLA SANITÀ

[Home](#) [Chi siamo](#) [Contatti](#) [I miei abbonamenti](#)

Cerca nel sito

Mozione obesità. Adi, lo Net: Doveroso riconoscimento a tutte le persone vittime dello stigma sociale a causa del peso

14/11/2019 in News

0



L'Associazione di dietetica e nutrizione clinica e i firmatari della Carta dei diritti e doveri della persona con obesità esprimono soddisfazione per il risultato raggiunto alla Camera dei Deputati dalla **mozione Pella**.

"Il voto unanime alla mozione che chiede di riconoscere l'obesità come malattia è un doveroso riconoscimento a tutte le persone vittime di disapprovazione e stigma sociale e atti

di bullismo a causa del loro peso. Un passo importante per il Sistema Sanitario nazionale e per tutte le società scientifiche che insieme all'Adi si sono battute negli ultimi anni per dare la giusta connotazione a una patologia complessa come l'obesità e attivare un piano nazionale di prevenzione e cura omogeneo e multidisciplinare". Così l'Adi, Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione, insieme alla sua Fondazione e alle reti Open (Obesity Policy Engagement Network) e IO-Net (Italian Obesity Network) commentano lo storico risultato raggiunto ieri alla Camera dei Deputati dalla **mozione parlamentare presentata dall'on. Roberto Pella** e sottoscritta da tutti i gruppi politici per riconoscere l'obesità come malattia cronica recidivante. "Gli interventi di prevenzione, portati avanti fino ad ora, si sono dimostrati inefficaci perché basati sul paradigma della responsabilità personale quindi sul fatto che il soggetto ingrassa perché non rispetta le regole – dichiarano gli esperti – La disapprovazione sociale, è una delle cause che, attraverso stereotipi, linguaggi e immagini inadatte, ha finito per ritrarre l'obesità in modo impreciso e negativo con conseguenti fenomeni di esclusione sociale e isolamento". "Per affrontare la malattia è necessario investire sulla formazione, sull'ampliamento e sul coordinamento delle organizzazioni sanitarie del Paese affinché vengano offerti ai pazienti cure e trattamenti appropriati e omogenei su tutto il territorio – aggiungono gli esperti – Non tutte le strutture sanitarie sono ancora dotate di centri di dietetica e nutrizione clinica, mentre tra quelle esistenti sono rari i casi di reale interdisciplinarietà degli ambiti medici. "Grazie all'impegno dell'on. Pella, alla collaborazione di tutte le forze politiche con le società scientifiche, le associazioni dei pazienti, ricerca, sanità, scuola e Comuni firmatarie della Carta dei diritti e doveri della persona con obesità – concludono gli esperti – continueremo a mantenere alta l'attenzione sulle attività di prevenzione, sulla diagnosi precoce e sulle cure più appropriate da mettere in campo, per una maggiore conoscenza e consapevolezza del problema".

 Print  PDF

< Dalla retribuzione di anzianità alla revisione delle graduatorie

Pediatrati: Serve più formazione sui temi della bioetica >

Non ci sono ancora commenti.

Nell'ultimo numero



Abbonati alla rivista

Un anno di **Panorama della Sanità**



Iscriviti alla Newsletter

Email *

Login

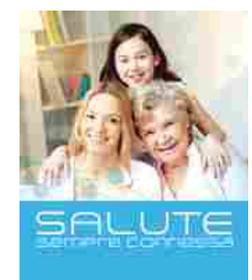
Username

Password

- 1 = **0**

Remember Me

[Lost Password?](#) | [Register](#)





ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER
C'è un regalo per te

Cerca Cerca

CONCEPIMENTO GRAVIDANZA NEONATO BAMBINO MALATTIE MAMMA FAMIGLIA UTILITÀ

Informazione pubblicitaria

[Home](#) » [Bambino](#) » [Alimentazione](#)

Informazione pubblicitaria

Dieta vegana nei bambini può causare danni irreversibili al cervello



A cura di Silvia Camarda

Publicato il 15/11/2019 | Aggiornato il 15/11/2019

In età evolutiva, per crescere bene, sono necessari tutti i nutrienti presenti negli alimenti di origine vegetale e animale. Si sconsiglia perciò, la dieta vegana, che è priva di alimenti animali

Informazione pubblicitaria

CRESCERE INSIEME

1 - 2 ANNI

3 - 5 ANNI

6 - 11 ANNI

12 - 16 ANNI



ALIMENTAZIONE

Tutto quello che c'è da sapere sull'alimentazione per il tuo bambino



La dieta vegana è caratterizzata dall'esclusione di tutti gli alimenti di origine animale. Ciò può portare a una carenza dei nutrienti contenuti proprio in questi alimenti, come **vitamina B12**, **ferro** e **vitamina D**, in particolar modo nei bambini con gravi conseguenze alla sua salute, come alterazioni dello sviluppo neurologico e gravi anemie. Ecco perché l'ADI, l'**Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica** raccomanda di non proporre questo **regime alimentare in età pediatrica**, richiamando il caso del bambino vegano di circa due anni ricoverato a Nuoro per denutrizione.

No al fai da te

Durante l'età evolutiva i bambini hanno bisogno di tutti i nutrienti per crescere sani, in particolar modo di quelli essenziali, cosiddetti perché l'organismo non è in grado di produrli, ma deve necessariamente introdurli con l'alimentazione, come vitamina B12 e ferro. Se mamma e papà sono vegani e decidono di alimentare i loro figli senza alimenti di origine animale, devono farsi seguire da **personale esperto e competente**, proprio per evitare gravi carenze nutritive.

In gravidanza è possibile, ma va integrata

Se la futura mamma decide di seguire la dieta vegana deve integrare tutti i nutrienti mancanti ed essere monitorata costantemente dal medico durante tutti i nove mesi. Gli esperti dell'ADI riferiscono che è compito del personale sanitario informare le donne gravide vegane sui **rischi** cui possono andare incontro loro stesse e il feto, specificando che i rischi possono permanere anche nelle fasi successive di allattamento e svezzamento del bebè.

Lo sapevi che?

La vitamina B12 (o cianocobalamina) si trova solo negli alimenti di origine animale: carne, fegato, frattaglie, pesce e latte.

Informazione pubblicitaria



CANZONI



CONTROLLI



CALCOLA



FIABE E FILASTROCCHIE



GLI SPECIALISTI RISPONDONO LE DOMANDE DELLA SETTIMANA

Dubbio sull'intervallo di somministrazione dei vaccini

11/11/2019 Gli Specialisti Rispondono

di Professore Alberto Villani

Per ogni vaccino, compreso l'anti-meningococco B, è stato individuato l'intervallo tra la somministrazione delle dosi che assicura la migliore risposta del sistema di difesa naturale e, quindi, la migliore protezione. »

Ovulazione: può verificarsi anche se si prende la pillola?

31/10/2019 Gli Specialisti Rispondono

di Dottoressa Elisa Valmori

Ci sono casi in cui, nonostante l'assunzione del contraccettivo orale, la donna continua a essere fertile: accade, per esempio, se è in sovrappeso. »

Svezzamento: quali regole seguire?

30/10/2019 Gli Specialisti Rispondono

di Dottor Leo Venturelli

le linee guida relative allo svezzamento sono molto cambiate rispetto ad alcuni anni fa: oggi vi è molta più libertà d'azione, da usare però secondo i criteri dettati dal buon senso. Ma se si vuole andare "alla vecchia", nulla lo vieta. »

FAI LA TUA DOMANDA AGLI
SPECIALISTI



Spazio alla fantasia per intrattenere il tuo bambino

LEGGI LE FIABE

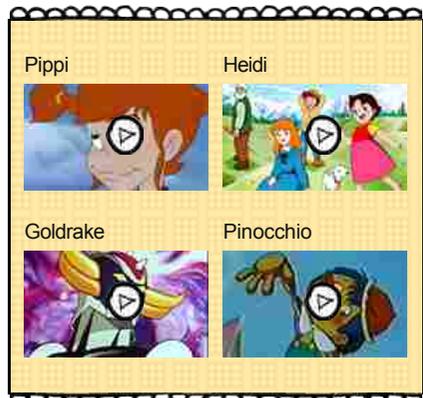
LEGGI LE FILASTROCCHES

NINNA NANNA



Le melodie più dolci per far addormentare il tuo bimbo

SIGLE DEI CARTONI



Pippi

Heidi

Goldrake

Pinocchio

bimbisaniembali.it

Contatti
Chi siamo
Pubblicità

Articoli recenti

Dieta vegana nei bambini può causare danni irreversibili al cervello
Dolce di riso al ribes

Network Universo

alVolante
alVolante usato
inSella



PRODOTTI HERBALIFE NUTRITION
QUALITÀ E INNOVAZIONE

Giovedì, 07 Novembre 2019, 02.20

A A A

Doctor33

CERCA

DALLE AZIENDE
FORUM
ARCHIVIO 2002-2007
DIVENTA ESPERTO DI DICA33
BIBLIOTECA DIGITALE
BACHECA ANNUNCI
CASI CLINICI

SERVIZI

CARDIOLOGIA
DIABETOLOGIA
ENDOCRINOLOGIA
GINECOLOGIA
MEDICINA INTERNA
NUTRIZIONE
PEDIATRIA

CANALI TEMATICI

HOME

NEWS

CANALI TEMATICI

BACHECA ANNUNCI

BIBLIOTECA DIGITALE

CODIFA

APPROFONDIMENTI

FORUM

NUTRIZIONE

Home / Nutrizione / Malnutrizione In ospedale, proposto lo screening al momento del ricovero

nov 7 2019 Malnutrizione In ospedale, proposto lo screening al momento del ricovero

La malnutrizione calorico-proteica (Mcp) nei reparti ospedalieri allunga la degenza compromettendo il decorso clinico dei pazienti e diventando una vera e propria malattia nella malattia. Ecco quanto afferma l'Adi, l'Associazione italiana di dietetica...



Per accedere è necessaria l'iscrizione a Medikey

ACCEDEI

REGISTRATI

La gestione del riconoscimento dell'operatore della salute e la trasmissione e archiviazione delle relative chiavi d'accesso e dei dati personali del professionista della salute avviene mediante la piattaforma Medikey® nel rispetto dei requisiti richiesti da

Il Ministero della Salute (Circolare Min. San. - Dipartimento Valutazione Farmaci e Farmacovigilanza n° 800.1/15/1267 del 22 marzo 2000)

Codice della Privacy (D.Lgs 30/06/2003 n. 196) sulla tutela dei dati personali

NON SEI UN MEDICO O UN FARMACISTA?
CONSULTA LE NOTIZIE SU DICA33.IT



IL SOCIAL di Doctor33

ACCEDEI

Non sei ancora iscritto? [REGISTRATI! >>](#)

Ultime notifiche



Salvatore Ilaria

ha inserito un **ANNUNCIO****Vendo Audi A6 ,2000 Diesel, 200000 km , ...**

6 novembre 2019



Salvatore Ilaria

ha inserito un **ANNUNCIO****Vendo Audi A6 ,immatricolata 2006 ,2000 ...**

6 novembre 2019



Bruno De Santis

si è registrato alla **COMMUNITY MEDIKEY**

6 novembre 2019



Giuseppe Saggese

ha contribuito ad una discussione sul **FORUM****Diagnosi in studio Mmg, dopo lo stanziam ...**

6 novembre 2019



Anonimo

ha inserito un **ANNUNCIO****Medico odontoiatra con esperienza plurie ...**

6 novembre 2019

Iscriviti a DoctorNews33

Il quotidiano online del medico italiano



IN LIBRERIA

L'Istituto Mario Negri
Maturato A., Light D. W.

[Scheda Libro >](#)

CONSULTA IL CATALOGO EDIZIONI EDRA >

DALLE AZIENDE

Osteoporosi: i benefici del collagene

protein

[Scheda prodotto >](#)

SALUTE

Martedì 12 Novembre - agg. 02:02

MEDICINA BAMBINI E ADOLESCENZA BENESSERE E FITNESS PREVENZIONE ALIMENTAZIONE SALUTE DONNA LA COPPIA
STORIE FOCUS

Le Aste immobiliari telematiche un problema? Ora non più con la nostra consulenza!
Per info: 071 20 00 00 - 333 6821010 Mail m.giaccaglia@casa-italia.it

Obesità, mozione alla Camera per riconoscerla come malattia cronica

SALUTE > MEDICINA
Lunedì 11 Novembre 2019



«In Italia, sovrappeso e obesità interessano quasi 1 adulto su 2 (10,4% sono obesi e 36% pre-obesi) e 1 su 3 tra bambini con meno di 8 anni, il più alto tasso di obesità infantile d'Europa, secondo i dati della Childhood Obesity Surveillance Initiative. I più colpiti sono i bambini e gli adolescenti del Sud (31,9%), e più di un terzo di loro non pratica né sport né attività fisica». Da queste premesse nasce la mozione parlamentare sottoscritta da tutti i gruppi politici per riconoscere l'obesità come malattia cronica recidivante che causa molteplici complicanze disabilitanti e mortali, illustrata alla Camera dal deputato da Roberto Pella (Fi), primo firmatario.

APPROFONDIMENTI

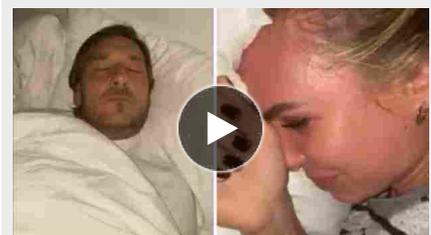


LA RICERCA
Obesità, per le donne è più difficile resistere...



IL CASO
Diabete, in Italia 3,7 milioni di diabetici: fino al 17 screening in

CorriereAdriatico TV



Totti e Ilary Blasi sorpresi a letto: il momento intimo finisce su Instagram



Rita Pavone: «Teddy Reno? Sono arrivata illibata al matrimonio»

VIDEO PIU VISTO



Totti e Ilary Blasi sorpresi a letto: il momento intimo finisce su Instagram

LA NUOVA STAGIONE DELL'INFORMAZIONE



3 mesi a soli 15,99€

GUIDA ALLO SHOPPING

LEGGI ANCHE [Obesità, per le donne è più difficile resistere al cibo rispetto agli uomini](#)

«In entrambe le fasce di età -viene rilevato- si osservano delle differenze in base al genere, al livello d'istruzione e alla condizione socio-economica, alla residenza nelle aree urbane o più periferiche. Con un fardello pari a circa 53mila morti all'anno, l'obesità è da considerarsi un'emergenza sanitaria, con serie conseguenze per gli individui e la società in termini di riduzione sia dell'aspettativa sia della qualità della vita, e notevoli ricadute economiche».

Il testo della mozione condiviso con le Società scientifiche, le Associazioni di pazienti e di cittadinanza, dal network IO-Net, che promuove ogni anno il 10 ottobre l'Obesity Day in collaborazione con ADI - Associazione italiana di dietetica e nutrizione clinica, e la rete internazionale OPEN (Obesity Policy Engagement Network) sull'obesità, vuole concentrarsi sull'urgenza e sulla necessità di adottare, a livello nazionale, un Piano sull'obesità. Un documento, condiviso con le Regioni, che individui una strategia comune tesa a promuovere interventi basati sull'unitarietà di approccio centrato sulla persona con obesità e orientato a una migliore organizzazione dei servizi. La Mozione è stata sottoscritta da tutti i gruppi politici che ne hanno condiviso la formulazione e l'obiettivo strategico per la salute delle persone con obesità e il benessere dei loro familiari e caregivers.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

COMMENTA

ULTIMI INSERITI PIÙ VOTATI

0 di 0 commenti presenti

Speciale Tesori Nascosti

Scopri i nostri segreti meglio custoditi in offerta

Dall' 8 al 12 novembre 

Black Friday, scatta Tesori Nascosti: 5 giorni di offerte su prodotti unici



LE NEWS PIÙ LETTE



Ciclone mediterraneo in arrivo, attenti alla severa ondata di maltempo. Ecco le zone più a rischio



Gratta e Vinci fortunato: il giocatore spende 20 euro e si mette in tasca mezzo milione



Malore fatale la fulmina a 30 anni: trovata morta dalla madre in camera da letto



«Aiuto, mia madre vuole uccidermi»: bambino di 7 anni chiama la polizia, gli agenti le sparano



Gli agenti ritirano la patente alla figlia ubriaca. Il padre: «Grazie, avete evitato il peggio»

Cerca il tuo immobile all'asta

Regione

Provincia

Fascia di prezzo

Data

INVIA

 Legalmente

SALUTE

Martedì 12 Novembre - agg. 02:02

MEDICINA BAMBINI E ADOLESCENZA BENESSERE E FITNESS PREVENZIONE ALIMENTAZIONE SALUTE DONNA LA COPPIA STORIE
FOCUS

Obesità, mozione alla Camera per riconoscerla come malattia cronica

SALUTE > MEDICINA

Lunedì 11 Novembre 2019



«In Italia, sovrappeso e **obesità** interessano quasi 1 adulto su 2 (10,4% sono obesi e 36% pre-obesi) e 1 su 3 tra bambini con meno di 8 anni, il più alto tasso di obesità infantile d'Europa, secondo i dati della Childhood Obesity Surveillance Initiative. I più colpiti sono i bambini e gli adolescenti del Sud (31,9%), e più di un terzo di loro non pratica né sport né attività fisica». Da queste premesse nasce la mozione parlamentare sottoscritta da tutti i gruppi politici per riconoscere l'obesità come malattia cronica recidivante che causa molteplici complicanze disabilitanti e mortali, illustrata alla **Camera** dai deputati da Roberto Pella (Fi), primo firmatario.

APPROFONDIMENTI



LA RICERCA

Obesità, per le donne è più difficile resistere...



IL CASO

Diabete, in Italia 3,7 milioni diabetici: fino al 17 screenir in...

LEGGI ANCHE [Obesità, per le donne è più difficile resistere al cibo rispetto agli uomini](#)

«In entrambe le fasce di età -viene rilevato- si osservano delle differenze in base al



NUOVO **Quotidiano** TV



Milly Carlucci presenta Ballando on the road. Il tour parte dalla Puglia - VIDEO

genere, al livello d'istruzione e alla condizione socio-economica, alla residenza nelle aree urbane o più periferiche. Con un fardello pari a circa 53mila morti all'anno, l'obesità è da considerarsi un'emergenza sanitaria, con serie conseguenze per gli individui e la società in termini di riduzione sia dell'aspettativa sia della qualità della vita, e notevoli ricadute economiche».

Il testo della mozione condiviso con le Società scientifiche, le Associazioni di pazienti e di cittadinanza, dal network IO-Net, che promuove ogni anno il 10 ottobre l'Obesity Day in collaborazione con ADI - Associazione italiana di dietetica e nutrizione clinica, e la rete internazionale OPEN (Obesity Policy Engagement Network) sull'obesità, vuole concentrarsi sull'urgenza e sulla necessità di adottare, a livello nazionale, un Piano sull'obesità. Un documento, condiviso con le Regioni, che individui una strategia comune tesa a promuovere interventi basati sull'unitarietà di approccio centrato sulla persona con obesità e orientato a una migliore organizzazione dei servizi. La Mozione è stata sottoscritta da tutti i gruppi politici che ne hanno condiviso la formulazione e l'obiettivo strategico per la salute delle persone con obesità e il benessere dei loro familiari e caregivers.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

COMMENTA

ULTIMI INSERITI PIÙ VOTATI

0 di 0 commenti presenti



Nadia Toffa, la madre rivela gli ultimi giorni di vita: «Si è concessa un bicchiere di vino sino all'ultimo»

VIDEO PIU VISTO



Alezio, strade imbiancate dalla grandinata improvvisa - VIDEO



LA NUOVA STAGIONE DELL'INFORMAZIONE



3 mesi a soli 15,99€

GUIDA ALLO SHOPPING



Black Friday, su Amazon è già boom di offerte: tutto quello che c'è da sapere



LE NEWS PIÙ LETTE



Maltempo in arrivo, domani scuole e università resteranno chiuse - **L'ELENCO DELLE CHIUSURE**



Donna aggredita dal suo cane: rischia l'amputazione di una gamba

Questo sito contribuisce alla audience di

VIRGILIO


LA LEGGE PER TUTTI
 INFORMAZIONE E CONSULENZA LEGALE

CONSULENZE

ARTICOLI ▾

FORUM

STRUMENTI ▾


**Corso di Laurea Online in
LOGOPEDIA IN SPAGNA**

+ info

 SENZA TEST DI ACCESSO
 TIROCINIO IN PRESENZA
 LEZIONI ONLINE

EISAF
 BUSINESS SCHOOL

Laurea Abilitante ex direttiva comunitaria 2005/36/CE

DIRITTO E FISCO | NEWS

Obesità: arriva la legge per il riconoscimento della malattia cronica

11 Novembre 2019



DIRITTO E FISCO

POLITICA

CRONACA

LAVORO E CONCORSI

BUSINESS

DONNA E FAMIGLIA

TECH

MODULI

L'ESPERTO

SALUTE E BENESSERE

FOOD

LIFESTYLE


RICHIEDI UNA CONSULENZA AI NOSTRI PROFESSIONISTI

SCARICA UN CONTRATTO GRATUITO

Creato da avvocati specializzati e personalizzato per te

lexdo.it >

NEWSLETTER

Iscriviti per rimanere sempre informato e aggiornato.

ISCRIVITI
 [Informativa sulla privacy](#)

*Alla Camera mozione per
riconoscere l'obesità come malattia cronica.*

In Italia, sovrappeso e obesità interessano quasi 1 adulto su 2 (10,4% sono obesi e 36% pre-obesi) e 1 su 3 tra bambini con meno di 8 anni, il più alto tasso di **obesità infantile** d'Europa, secondo i dati della Childhood Obesity Surveillance Initiative. I più colpiti sono i bambini e gli adolescenti del Sud (31,9%), e più di un terzo di loro non pratica né sport né attività fisica". Da queste premesse, nasce la mozione parlamentare sottoscritta da tutti i gruppi politici per **riconoscere l'obesità come malattia cronica recidivante** che causa molteplici complicanze disabilitanti e mortali, illustrata alla Camera

dal deputati da Roberto Pella (Fi), primo firmatario. A comunicarlo alla redazione di La Legge per Tutti è la nostra agenzia stampa Adnchronos.

“In entrambe le fasce di età – viene rilevato – si osservano delle differenze in base al genere, al livello d’istruzione e alla condizione socio – economica, alla residenza nelle aree urbane o più periferiche. Con un fardello pari a circa 53mila morti all’anno, **l’obesità è da considerarsi un’emergenza sanitaria**, con serie **conseguenze** per gli individui e la società in termini di riduzione sia dell’aspettativa sia della qualità della vita, e notevoli ricadute economiche”.

Il testo della mozione condiviso con le Società scientifiche, le Associazioni di pazienti e di cittadinanza, dal network IO-Net, che promuove ogni anno il 10 ottobre l’**Obesity Day** in collaborazione con ADI – Associazione italiana di dietetica e nutrizione clinica, e la rete internazionale OPEN (Obesity Policy Engagement Network) sull’obesità, vuole concentrarsi sull’urgenza e sulla necessità di adottare, a livello nazionale, un Piano sull’**obesità**.

Un documento, condiviso con le Regioni, che individui una strategia comune tesa a promuovere interventi basati sull’unitarietà di approccio centrato sulla persona con obesità e orientato a una migliore organizzazione dei servizi. La Mozione è stata sottoscritta da tutti i gruppi politici che ne hanno condiviso la formulazione e l’obiettivo strategico per la **salute** delle persone con obesità e il benessere dei loro familiari e caregivers.

CERCA ARTICOLI

cerca nel portale

SUBMIT

RICERCA AVANZATA



CERCA CODICI ANNOTATI

230-bis

Scegli fonte

SUBMIT

CERCA SENTENZA

cerca sentenza

SUBMIT



Prenota un
 appuntamento presso
 uno studio di LLpT

Potrebbe interessarti anche



Alluce Valgo Addio! Ecco
 come fare
 postsociale



Investendo 200€ in Amazon
 potrai avere un'entrata fissa
 ogni mese.
 Vici Marketing



Ricompense sorprendenti
 per gli italiani nati tra il 1941
 e il 1981
 Survey Compare

Investi in azioni Poste Italiane con soli
 200€, senza dover andare...alla Posta!!
 Vici Marketing

Scopri N26 Metal, la carta di cui tutti
 parlano
 N26

Su questo sito utilizziamo cookie tecnici e, previo tuo consenso, cookie di profilazione, nostri e di terze parti, per proporti pubblicità in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o prestare il consenso solo ad alcuni utilizzi [clicca qui](#). Cliccando in un punto qualsiasi dello schermo, effettuando un'azione di scroll o chiudendo questo banner, invece, presti il consenso all'uso di tutti i cookie



[ACCEDI](#) | [ISCRIVITI](#)

Tutti i comuni 

Cerca



Udine » Cronaca

Mele, nuovi spazi di mercato grazie anche alla ristorazione



L'assessore regionale Zannier: «Abbiamo supportato i produttori nella lotta alla cimice asiatica e nelle iniziative di settore»

G.Z.

13 NOVEMBRE 2019



SPILIMBERGO. «Le mele possono trovare nuovi spazi di mercato anche grazie a un utilizzo innovativo nell'ambito della ristorazione. Portarle all'interno della cucina offre la possibilità di inserire varianti gastronomiche di indubbio interesse e, nel contempo, contribuisce a valorizzare il prodotto mettendone in luce la versatilità e il valore delle nostre produzioni». Lo ha affermato l'assessore regionale alle Risorse agricole Stefano Zannier, a palazzo Tadea, a margine del convegno sul "Meleto Fvg - Dal territorio alla tavola", organizzato dal centro studi Fvg dell'Accademia italiana della cucina in collaborazione con il Comune di Spilimbergo.

Zannier ha apprezzato l'iniziativa che mette al centro il meleto del territorio: «Parlarne significa contribuire a far conoscere i nostri prodotti e consente di trovare nuove possibilità di utilizzo quotidiano, in questo caso nell'ambito della ristorazione. La valorizzazione diretta del prodotto può diventare un importante mezzo per far conoscere la mela nei suoi molteplici aspetti con ricadute positive anche per i produttori». L'amministrazione regionale è attenta al tema della frutticoltura in un territorio, quello friulano, particolarmente vocato grazie a condizioni ambientali e climatiche che rendono ideale la produzione di una mela di qualità. La coltivazione della mela in Friuli Venezia Giulia occupa più della metà dell'intera superficie a frutteto. Inoltre la melicoltura è un'antica tradizione di questo territorio. «Abbiamo supportato i produttori per contrastare la diffusione della cimice asiatica e i conseguenti danni - ha aggiunto Zannier -, ma sosteniamo anche le iniziative imprenditoriali del settore. Gli investimenti che alcuni produttori stanno preparando troveranno il sostegno finanziario della Regione». Al convegno sono intervenuti anche Lisetta Totis del Gruppo amatori mele antiche, Raffaele Testolin, professore di Frutticoltura e risorse genetiche all'università di

ORA IN HOMEPAGE



Acqua alta a Lignano, Grado e Marano: invase le strade vicino al porto

Francesca Artico

Noi Il Tribunale del riesame ha deciso: Blasoni resta in carcere

Noi All'Abs scatta la cassa integrazione per 1.111 lavoratori

Maura Delle Case

LA COMUNITÀ DEI LETTORI

Viaggio a Palmanova: museo multimediale e congressi per valorizzare la città Unesco

Monica Del Mondo

Eventi

14° Convegno fiera del lavoro ALIG

Noi Mv alla Fiera del Lavoro ALIG

Udine, Marco Talamini, chef del ristorante La Torre di Spilimbergo, e Roberta Situlin dell'Associazione italiana di dietetica e nutrizione. —

G.Z.

BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

Aste Giudiziarie



**San Daniele del Friuli via
Tagliamento n. 57 - 104000**



**Capriva del Friuli San Lorenzo s.c.
angolo via Pertini - 31220**

Vendite giudiziarie - Messaggero
Veneto
Tribunale di Udine

Necrologie

Flavia Gigante

Trivignano Udinese, 13
novembre 2019



Ranieri Clocchiatti

Udine, 11 novembre 2019



Anna Schiavon

Udine, 11 novembre 2019



Gino Ciotti

Bicinicco, 12 novembre 2019



Franco Fortin

Gemona del friuli, 12 novembre
2019



Cerca fra le necrologie

PUBBLICA UN NECROLOGIO

Crediti anche di difficile esigibilità e/o magazzini anche obsoleti? **PERMUTIAMO SUBITO!**
+41 (0)91 224 23 12
permute@fhouse.ch



SPECIALI ▾ ABBONAMENTI ▾ [LEGGI IL GIORNALE](#)

MENU

LA NAZIONE FIRENZE

[CRONACA](#) [SPORT](#) [COSA FARE](#) [EDIZIONI ▾](#) [SCOMPARSO](#) [MALATTIA RARA](#) [CICLISTA MORTO](#) [MAXI FRODE](#)



HOME , FIRENZE , [CRONACA](#)

Publicato il 13 novembre 2019

Salute e nutrizione, il convegno

Un'occasione per fare luce sul servizio ospedaliero collegato al cibo

Ultimo aggiornamento il 13 novembre 2019 alle 14:56

★★★★★ 1 voto

[f Condividi](#)

[Tweet](#)

[Invia tramite email](#)

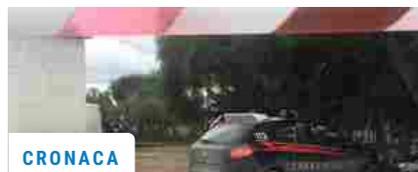


Un ospedale (foto repertorio)

Firenze, 13 novembre 2019 - "Sostenibilità e appropriatezza dei **trattamenti** in **sanità**: il caso **malnutrizione**". L'incontro in programma **venerdì 15** novembre sarà occasione per affrontare questo argomento più che mai caro ai pazienti oltreché agli specialisti del settore. Ebbene l'occasione è offerta dalla Fondazione don Carlo Gnocchi è aperta a esperti e non. Un momento di approfondimento per conoscere dati e prospettive sul servizio ospedaliero riguardo la nutrizione.

"Un paziente su tre in ospedale è malnutrito - afferma in una nota l'associazione italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica (ADI) - Siamo molto attenti

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



[CRONACA](#)

Spara e uccide la moglie, ferisce un'amica di lei e si toglie la vita



[CRONACA](#)

Acqua alta a Venezia, è emergenza. Due morti e nuova marea. Il sindaco: "Terminare Mose"



[CRONACA](#)

Tromba d'aria a Porto Cesareo, 'volano' le barche

all'alimentazione, ma ancora molto scarsa invece è l'attenzione riservata a come sono alimentati i pazienti in ospedale, soprattutto quelli complessi, nei casi di ricoveri prolungati. Presupposto necessario per una cura efficace e un percorso riabilitativo di successo è una corretta alimentazione". Il convegno prenderà il via alle 8,45 al Centro IRCCS **Don Gnocchi** di Firenze in **via di Scandicci 269**, e sarà moderato dagli specialisti Maria Luisa Eliana Luisi, Claudio Macchi e dal direttore sanitario Roberto Pupillo.

Il convegno è inoltre accreditato ECM per professioni sanitarie, per iscrizioni e informazioni contattare: Servizio Formazione Fondazione Don Gnocchi Tel. 055 7393726/725 o scrivere una e-mail a: formazione.polotoscana@dongnocchi.it.

© Riproduzione riservata

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



CRONACA

Ossigeno su Marte, ora c'è la 'prova'. Ma per la Nasa resta un mistero



CRONACA

Notizie così vere da sembrare false



LA MANOVRA PERFETTA



SOLO A NOVEMBRE, SCONTO PARI AL VALORE DELL'IVA SU TUTTA LA GAMMA FIAT!

TI ASPETTIAMO ANCHE SABATO E DOMENICA.

FINO AL 30 NOVEMBRE: SULLA PRONTA CONSEGNA, OPTIONAL ESCLUSI.



www.carfiat.it

FIRENZE - Via Ponte alle Mosse, 136/C - Tel. 055 324041
FIRENZE SUD - Via Piagentina 11/A - Tel. 055 662673
SESTO FIORENTINO (FI) - Via Lucchese, 19/B - Osmannoro - Tel. 055 342311



qui STUDIO IMMOBILIARE
www.arcaimmobiliarefirenze.it

Pubblicità

Pubblicità

Offri la migliore customer experience nel tuo negozio...
€ 230
Ann. v

Per Dormire BED friday
FINO AL 70% INTERESSI ZERO
Ann. v
LEI riv. MATRIMONIALE CONTENITORE
70%
279€

maserati.com

Performance, comfort e controllo. Scopri il nuovo

Volkswagen

T-Cross. Da 17.900 euro. #MoreThan1Thing.

SANITA': ADI, UN PAZIENTE SU TRE IN OSPEDALE E' MALNUTRITO

first-letter-small "

(ANSA) - FIRENZE, 13 NOV - Un paziente su tre in ospedale è malnutrito. Lo afferma l'Associazione italiana di dietetica e nutrizione clinica (Adi), precisando che la malnutrizione calorico-proteica allunga i tempi della degenza fino al 30-40%, ostacola il decorso clinico dei pazienti e diventa una vera e propria malattia nella malattia. "Siamo molto attenti a cosa mangiamo a casa nostra, ma ancora molto scarsa invece è l'attenzione riservata a come sono alimentati i pazienti in ospedale, soprattutto quelli complessi, nei casi di ricoveri prolungati - si spiega in una nota -. Presupposto necessario per una cura efficace ed un percorso riabilitativo di successo è una corretta alimentazione; tuttavia, la malnutrizione ospedaliera, che già in un articolo del 1974 veniva definita 'lo scheletro nell'armadio ospedaliero della medicina occidentale', continua ad essere un problema di stretta attualità". Proprio di malnutrizione ospedaliera si parlerà in un convegno ospitato il 15 novembre al Centro Irccs Don Gnocchi di Firenze, dal titolo 'Sostenibilità e appropriatezza dei trattamenti in sanità: il caso malnutrizione', organizzato in collaborazione con l'Adi. L'evento, si spiega, "si pone l'obiettivo di fissare l'attenzione sull'identificazione e la gestione del rischio nutrizionale nell'ambito del rischio clinico, fornendo conoscenze pratiche in tema di malnutrizione ospedaliera, così da attuare nella pratica clinica un modello di identificazione e assistenza del paziente a rischio che possa riflettersi positivamente sulla salute del singolo e sulla collettività".(ANSA).

13 novembre 2019

Diminuire font

Ingrandire font

Stampa

Condividi

Mail

[SANITA': ADI, UN PAZIENTE SU TRE IN OSPEDALE E' MALNUTRITO]



ALTO ADIGE

Comuni: Bolzano Merano Laives Bressanone [Altre località](#) ▾

Vai sul sito **TRENTINO**

[Cronaca](#) | [Sport](#) | [Cultura e Spettacoli](#) | [Economia](#) | [Italia-Mondo](#) | [Foto](#) | [Video](#) | [Prima pagina](#)
[Salute e Benessere](#) | [Viaggiat](#) | [Scienza e Tecnica](#) | [Ambiente ed Energia](#) | [Terra e Gusto](#) | [Qui Europa](#)

Sei in: [Salute e Benessere](#) » [Sanità: Adi, un paziente su tre in...](#) »

Sanità: Adi, un paziente su tre in ospedale è malnutrito

13 novembre 2019 [A-](#) [A+](#)

(ANSA) - FIRENZE, 13 NOV - Un paziente su tre in ospedale è malnutrito. Lo afferma l'Associazione italiana di dietetica e nutrizione clinica (Adi), precisando che la malnutrizione calorico-proteica allunga i tempi della degenza fino al 30-40%, ostacola il decorso clinico dei pazienti e diventa una vera e propria malattia nella malattia. "Siamo molto attenti a cosa mangiamo a casa nostra, ma ancora molto scarsa invece è l'attenzione riservata a come sono alimentati i pazienti in ospedale, soprattutto quelli complessi, nei casi di ricoveri prolungati - si spiega in una nota -. Presupposto necessario per una cura efficace ed un percorso riabilitativo di successo è una corretta alimentazione; tuttavia, la malnutrizione ospedaliera, che già in un articolo del 1974 veniva definita 'lo scheletro nell'armadio ospedaliero della medicina occidentale', continua ad essere un problema di stretta attualità". Proprio di malnutrizione ospedaliera si parlerà in un convegno ospitato il 15 novembre al Centro Irccs Don Gnocchi di Firenze, dal titolo 'Sostenibilità e appropriatezza dei trattamenti in sanità: il caso malnutrizione', organizzato in collaborazione con l'Adi. L'evento, si spiega, "si pone l'obiettivo di fissare l'attenzione sull'identificazione e la gestione del rischio nutrizionale nell'ambito del rischio clinico, fornendo conoscenze pratiche in tema di malnutrizione ospedaliera, così da attuare nella pratica clinica un modello di identificazione e assistenza del paziente a rischio che possa riflettersi positivamente sulla salute del singolo e sulla collettività".(ANSA).

13 novembre 2019 [A-](#) [A+](#)

Taboola Feed

Foto

Vaccini: bimba esclusa da asilo, free vax in piazza

IL CASO



TOP VIDEO



Bortuzzo presenta 'Rinascere': "Chi mi ha sparato h..."



Il video che mostra Marco Boni poco prima della scomparsa



Pinza demolitrice in azione, addio all'Hotel Alpi



Hong Kong: il momento in cui il poliziotto spara al manifestante

da Taboola

DAL WEB

Contenuti Sponsorizzati



Offerte gas e luce a confronto: ecco



Scegli Esselunga a Casa, ordina la

Scopri anche domenica.

Tosoni Auto

Nuova SEAT Tarraco. Puoi fare tutto.

Scopri anche domenica.

Tosoni Auto

Caduta capelli – Cause - I capelli persi non ricrescono

I miei consigli e le mie esperienze con la caduta dei capelli. salvareicapelli.com

APR

cerca in SienaFree.it

Cerca

Lunedì, 18 novembre 2019



SIENA FREE

QUOTIDIANO ONLINE di Siena e provincia e della Toscana



- HOME
- SIENA
- PROVINCIA
- TOSCANA
- ECONOMIA E FINANZA
- ARTE-SCIENZA-CULTURA
- EVENTI E SPETTACOLI
- SPORT
- SALUTE E BENESSERE**
- UNIVERSITÀ
- PALIO E CONTRADE
- TURISMO
- AGROALIMENTARE-ENOGASTRONOMIA
- AMBIENTE-ENERGIA
- LAVORO-FORMAZIONE
- AREZZO
- GROSSETO
- SERVIZI

Ultime Notizie <> L'oroscopo di oggi

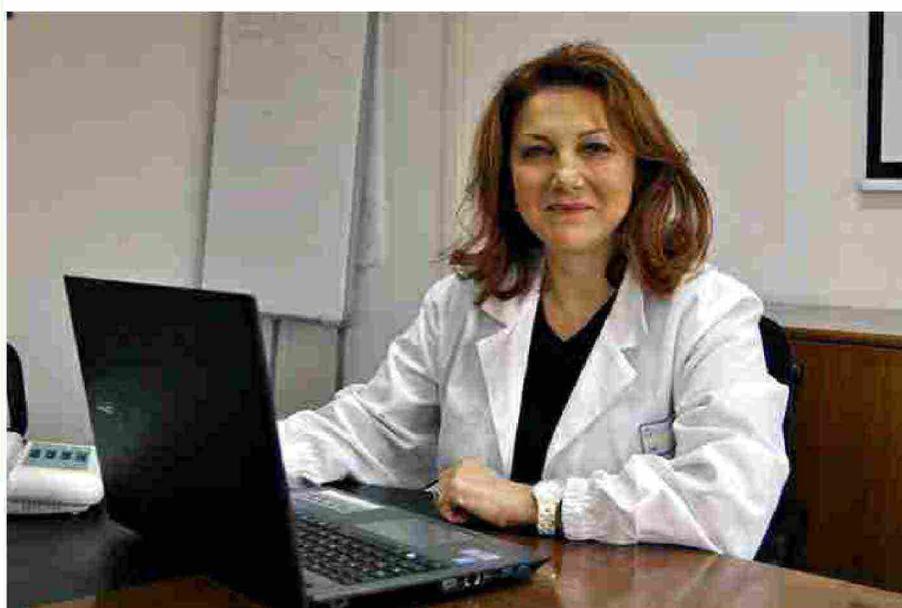


SALUTE E BENESSERE



La dottoressa Barbara Paolini ospite di "Tutta salute" su Rai3 per parlare di kiwi

Lunedì 18 Novembre 2019 10:37



25 ANNI OLIO 2030
Completare il ciclo di vita
Cari dell'Olio

SANTA MARIA DELLA SCALA
Completo Affare di

29.30 01 SIENA
NOVEMBRE DICEMBRE 2019

Save the date!

SOCIAL e SERVIZI



Diamo fiducia
a chi ci ha dato fiducia

BancaCras

Gruppo Abbanca Credito Cooperativo della Toscana

La dottoressa Barbara Paolini

Frutto carico di vitamina C protagonista della stagione autunnale, alimento che aiuta ad affrontare la stagione fredda e che favorisce la funzionalità intestinale.

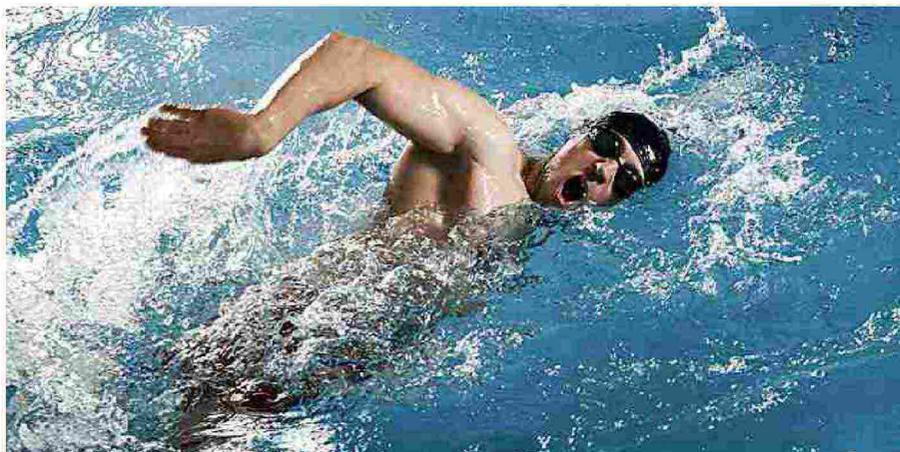
il kiwi il protagonista della trasmissione "Tutta salute" in onda su Rai 3, martedì 19 novembre, alle ore 11. Ospite in studio la dottoressa Barbara Paolini, medico dietologo della UOSA Dietetica e Nutrizione Clinica dell'Azienda ospedaliero-universitaria Senese e coordinatore dei presidenti regionali dell'Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione clinica. La dottoressa Paolini analizzerà nel dettaglio quelle che sono le principali caratteristiche nutrizionali dei kiwi, cercando di dare consigli utili e indicazioni sull'utilizzo del frutto nell'ambito di una corretta e sana alimentazione.

POTREBBE INTERESSARTI

- La dottoressa Barbara Paolini ospite di "Tutta salute" su Rai3 per parlare di kiwi - 18.11.19
- Prevenzione oncologica con Cna Pensionati & Lilt, una super collaborazione da "110 e lode" - 16.11.19
- A Rino Rappuoli il prestigioso Robert Koch Award 2019 - 16.11.19
- Sorrisi per sempre: a Campostaggia i primi risultati del servizio odontoiatrico per pazienti fragili adulti - 15.11.19
- Il professor Giuseppe Minniti è il nuovo direttore della Radioterapia del policlinico di Siena - VIDEO - 15.11.19
- Trasporto sanitario di emergenza-urgenza, dalla Regione 97 milioni per il 2019 - 14.11.19
- Problemi alla rete per le prenotazioni CUP in provincia di Siena - 14.11.19
- ATL Siena Onlus ed Hermann Route di Abbadia San Salvatore donano due monitor multiparametrici alla Pediatria delle Scotte - 13.11.19
- La Compagnia del Bucchero porta le sue "Vacanze Forzate" ai Concordi - 13.11.19
- Pediatria di Nottola: donate le Bayley-III, kit per diagnosticare il ritardo dello sviluppo neuroevolutivo nei bambini - 11.11.19

GUARDA ANCHE

Taboola Feed



Ecco perché questa app di fitness piace proprio a tutti!

Urban Sport | Sponsorizzato


 ORDINA LA TUA SPESA ONLINE.
 

NOLEGGIA LA TUA AUTO
OGGI.



LEASYS NOLEGGIO CHIARO FIAT

tikamoon

Arredo in legno massello



Sbrincia qui

NUOVA GAMMA ABARTH 595
70° ANNIVERSARIO

DA 199€ AL MESE

TAN 3,95% - TAEG 5,98%

E DOPO 48 MESI SEI LIBERO
DI TENERLA, CAMBIARLA O RESTITUIRLA

FOA BANK

RICHIEDI PREVENTIVO

MESSAGGIO AGLI UTENTI DEL SERVIZIO WHATSAPP

Da una 15ina di giorni non è più attivo il nostro servizio di invio notizie su whatsapp in quanto l'azienda ha bloccato il nostro numero. Dopo numerose richieste per capire il motivo ci hanno risposto, dopo 10 giorni, adducendo una presunta "violazione dei termini del servizio" specificando la vendita di prodotti non consentiti. Ora, inviando SOLAMENTE notizie, e avendo letto la corposa lista delle vendite vietate per cercare di capire un motivo per tale violazione, deduciamo che, per qualche geniale algoritmo di qualche geniale software, articoli tipo "arrestato spacciatore di cocaina" vengano considerati come vendita... ma ripetiamo, sono solo deduzioni che facciamo. Avendo spiegato nei dettagli il tutto al servizio assistenza abbiamo ricevuto zero risposte e il numero è tuttora bloccato. Siamo dispiaciuti per la situazione e ci scusiamo con i 3.000 utenti del servizio soprattutto per non poter avvertire direttamente a causa del blocco del numero. Speriamo che quanto prima la situazione sia chiarita in modo da poter ripristinare il servizio. Grazie mille.

QUI quotidiano online. Registrazione Tribunale di Firenze n. 5935 del 27.09.2013

QuiNews.net

SIENA
 Oggi 10° 12° 
 Domani 9° 12° 
 Un anno fa? [Clicca qui](#)

QUInews Siena.it

lunedì 18 novembre 2019

 Mi piace 3061

TOSCANA SIENA VALDELSA VALDICHIANA AMIATA FIRENZE ▾ LUCCA ▾ PISA ▾ LIVORNO ▾ AREZZO ▾ GROSSETO ▾ MASSA CARRARA ▾ PISTOIA ▾ PRATO ▾

Home Cronaca Politica **Attualità** Lavoro Cultura e Spettacolo Sport Interviste PALIO Blog Persone Animali Pubblicità Contatti

ASCIANO BUONCONVENTO CASTELNUOVO BERARDENGA CHIUSDINO MONTERIGGIONI MONTERONI D'ARBIA MONTICIANO MURLO RAPOLANO TERME SIENA SOVICILLE

Tutti i titoli: [Sciopero della sanità, possibili disagi evacuati nel senese](#) [Dietologa senese svela i segreti del kiwi](#) [Salvata una famiglia con l'elicottero](#) [Frana la collina, tredici](#)

Attualità LUNEDÌ 18 NOVEMBRE 2019 ORE 14:05

Dietologa senese svela i segreti del kiwi

[Tweet](#)



Barbara Paolini sarà ospite della trasmissione di Rai tre Tutta salute, per una puntata dedicata alle proprietà di questo frutto

SIENA — Barbara Paolini, medico dietologo della Uosa Dietetica e Nutrizione Clinica dell'Azienda ospedaliero-universitaria Senese sarà ospite domani della trasmissione di Rai tre Tutta salute, per una puntata dedicata alle proprietà del kiwi.

Ospite in studio, la dottoressa Paolini analizzerà nel dettaglio le principali caratteristiche nutrizionali di questo frutto e il suo utilizzo nell'ambito di una corretta e sana alimentazione.

Barbara Paolini è anche coordinatore dei presidenti regionali dell'Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione clinica.

- [↻ Una dottoressa senese ospite sulla Rai](#)
- [↻ Obesità, nuovo farmaco sperimentato a Siena](#)
- [↻ Gli esperti nutrizionisti di Siena in tv](#)

Tag [kiwi](#) [siena](#) [rai 3](#) [tutta salute](#) [dietetica](#) [azienda ospedaliero-universitaria senese](#) [dieta](#)



Scontro Feltri-De Girolamo: «Tu mi interrompi, ma sta' zitta! Ma perché devi rompermi i c...?»

Programmazione **CINEMA**

FARMACIE DI TURNO 

per sapere come disattivare i Cookie.

Accetto

Non accetto

Informativa estesa



telegram
Le news sul tuo smartphone



Unisciti al canale
https://t.me/oksiena



HOME

ATTUALITÀ

EVENTI

CRONACA

PALIO E CONTRADE

ROBUR

MENSSANA

SPORT

TERRITORIO

TOSCANA

MULTIMEDIA

ANNUNCI

OKSIENA

unicef





I SEGRETI E I BENEFICI DEL KIWI IN TV CON LA DOTTORESSA PAOLINI

News inserita il - EVENTI



Frutto carico di **vitamina C** protagonista della stagione autunnale, alimento che aiuta ad affrontare la stagione fredda e che favorisce la funzionalità intestinale. È il **kiwi** il protagonista della trasmissione "Tutta salute" in onda su Rai 3, **martedì 19 novembre, alle ore 11**. Ospite in studio la dottoressa **Barbara Paolini**, medico dietologo della UOSA Dietetica e Nutrizione Clinica dell'Azienda ospedaliero-universitaria Senese e coordinatore dei presidenti regionali dell'Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione clinica. La dottoressa Paolini analizzerà nel dettaglio quelle che sono le principali caratteristiche nutrizionali dei kiwi, cercando di dare consigli utili e indicazioni sull'utilizzo del frutto nell'ambito di una corretta e sana alimentazione.

Articoli correlati »

• I SEGRETI E I BENEFICI DEL KIWI IN TV CON LA DOTTORESSA PAOLINI

• A SIENA NUOVO APPUNTAMENTO CON "EXPERIA"

• LA MISERICORDIA DI PIEVASCIATA INAUGURA LA SEDE DI PONTE A BOZZONE

• "NATALE A MONTEPULCIANO" CON MERCATINI, EVENTI E STREET FOOD




Telegram
OKSIENA

Le news sul tuo smartphone unisciti al nostro canale
<https://t.me/oksiena>

BANNER BOX CONTATTACI
La tua pubblicità su OKSIENA

SIENA
Le Web Tv di Siena e Dintorni

retewebitalia.net
Media Partner - OKSIENA

I giorni dell'usato FCA, solo a Novembre.

Scopri le promozioni sull'usato garantito Fiat Chrysler Automobiles.

VISITA IL SITO



FINO AL 4 DICEMBRE €
22.90

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA IL CASOLARE FARCHIONI

Scorta 5 litri

IN TUTTI I PUNTI VENDITA COOP Centro Italia

Officina - Carrozzeria Gomme - Autolavaggio

CSM autoriparazioni
di Barluzzi, Anichini & C. s.n.c.

Carrozzeria autorizzata GRUPPO GENERALI SAI FONDIARIA

RENT CAR sostituzione pneumatici

Via dell'Artigianato, 8 - Loc. Pianella VIENI
Castelnuovo Berardenga, Siena **ATROVARGI**
Email: carlo.anichini@alice.it Tel/Fax 0577/363184

remeha

REV15
Il rivenditore esclusivo culturale e commerciale REMEHA

Servizio di assistenza tecnico Tata e Fujitsu

TATA FUJITSU

Il Bocconcino
Panineries, bruschetteria & more
Via Rinaldini, 8 - Siena - Tel. 0577 1524688

Il Locale di Guido RISTORANTE PIZZERIA BRACERIA

Via Principale, 46/50 Baccardo
Taverne D'Arbia - Siena Siena-Bettolle
0577 366199 - 347 2949092 Uscita Taverne
illocalediguide.it info@illocalediguide.it VERANDA ESTIVA

LAVORI IN FERRO
F.lli Falcinelli

BANNER BOX CONTATTACI
La tua pubblicità su OKSIENA

Ultimo: L'euforia del sindaco Barbieri: "A Mondolfo abbiamo dato nuova vita ad uno spazio da troppi anni lasciato nel totale abbandono"



L'Altro giornale

L'informazione per il territorio e la sua gente - direttore Elpidio Stortini

PRIMA PAGINA SENIGALLIA AREA MISA AREA CESANO FANO URBINO AREA METAURO FALCONARA JESI



AREA ESINO



EVENTI IN PRIMO PIANO SENIGALLIA

Con le vie del gusto la gioia del cibo per tutti: parte da Senigallia un nuovo percorso culinario alla scoperta della disfagia

18 Novembre 2019 elpidio

Con le vie del gusto la gioia del cibo per tutti: parte da Senigallia un nuovo percorso culinario alla scoperta della disfagia

La Fondazione Paladini, insieme a chef ed aziende sensibili, è ancora in prima linea per sensibilizzare sui disturbi di questa malattia

SENIGALLIA - Dopo le precedenti esperienze con gli istituti alberghieri, quest'anno la Fondazione Paladini è voluta uscire dall'ambito scolastico per andare sul territorio ed organizzare eventi culinari attenti anche alle persone disfagiche.

Il progetto "Le vie del gusto... per tutti", presentato questa mattina in Comune, alla presenza del sindaco Maurizio Mangialardi, del presidente del Consiglio regionale Antonio Mastrovincenzo, del presidente della Fondazione Paladini, Roberto Frullini e della referente Simonetta Sagrati, si propone di offrire occasioni di convivialità a coloro che hanno la disfagia e per tale motivo sono spesso impossibilitati a cenare fuori dalle proprie abitazioni.



GLI ARTICOLI PIU' LETTI



Scontro tra due camion lungo la Statale Arcevese a Serra de' Conti: feriti i due

conducenti / FOTO



Improvviso decesso a Senigallia di Daniele Bottacchiaro uno dei titolari della Carrozzeria

Romagna

LE NOTIZIE

 CRONACA
 POLITICA
 ECONOMIA
 LAVORO
 CULTURA
 SPETTACOLI
 EVENTI
 SPORT

Attraverso il progetto si vuole creare una rete di ristoratori "virtuosi" e attenti a queste necessità, motivati ad accrescere le proprie competenze nell'ambito dei bisogni speciali della popolazione, che con l'innalzamento dell'età tenderà sempre più ad incontrare tali problematiche.

I ristoratori saranno capaci di adottare gli accorgimenti corretti nella preparazione dei cibi, affinché questi si trasformino da minaccia per la persona a risorsa alimentare da cui attingere nutrimento e gioia.

Nello specifico verranno organizzati sei eventi conviviali con un menù che prevede anche piatti adatti a persone con disfagia.

Gli eventi conviviali avranno inizio venerdì 22 novembre al Ristorante Uliassi – con la collaborazione di Catia e Mauro Uliassi – in occasione della consueta serata "Il gusto della solidarietà", organizzata annualmente dalla Fondazione Paladini; nel 2020 seguiranno alla Cantina Santa Barbara nel mese di gennaio; alla Cantina Sociale Colonnara a febbraio; a seguire nel mese di aprile presso Nana Piccolo Bistrò di Senigallia, con la collaborazione dello chef Michele Gilebbi; nel mese di maggio da Sepia by Niko di Senigallia, in collaborazione con lo chef Niko Pizzimenti, e chiuderà il ciclo un incontro conviviale nel bucolico paesaggio dell'abitazione dello chef Silvano Pettinari nel mese di luglio.

Un evento "fuori programma" è in previsione per il periodo estivo nella suggestiva location del Foro Annonario con la collaborazione di tutti gli chef e dell'amministrazione comunale di Senigallia.

Ad ogni evento sarà possibile degustare i gelati realizzati dal maestro gelatiere e presidente del Centro Studi Gelato Artigianale Martino Liuzzi, da sempre attento alle tematiche della salute connesse ai benefici del gelato.

L'ideazione e realizzazione de "Le vie del gusto...per tutti" ha visto la collaborazione di Simonetta Sagrati e Claudio Salvanelli, amici della Fondazione Paladini, con Sonia Brunetti e Roberto Frullini.

Un progetto così importante ha trovato in Antonio Mastrovincenzo Presidente dell'Assemblea Legislativa delle Marche e in Maurizio Mangialardi Sindaco di Senigallia, due alleati sensibili a quelle che sono le problematiche di chi soffre un disagio e questo ha portato ad avere il loro patrocinio.

«Il Consiglio regionale – ha affermato il Presidente Antonio Mastrovincenzo – da tempo è a fianco della Fondazione Paladini per promuovere e patrocinare progetti di inclusione innovativi ed efficaci. Abbiamo sostenuto la nascita del centro clinico NeMo, che è ormai a un passo dalla completa realizzazione, e oggi, dopo l'esperienza positiva vissuta con gli studenti degli istituti alberghieri, presentiamo un nuovo progetto che ha un duplice obiettivo, quello di permettere alle persone affette da disfagia e ai loro familiari di vivere insieme degli eventi dedicati al buon cibo e quello di avviare delle buone prassi che possano diventare un esempio anche negli altri ristoranti marchigiani. I principali ingredienti di questi piatti sono sicuramente la solidarietà e la condivisione – aggiunge Mastrovincenzo -. Ringrazio Roberto Frullini, presidente della Fondazione, gli chef e tutti i protagonisti del progetto che hanno messo a disposizione la loro professionalità, dimostrando che la gioia del gusto e della convivialità è senza barriere».

LE RUBRICHE

[GIROVAGANDO](#)[MONUMENTI](#)[MANIFESTAZIONI](#)[PERSONAGGI](#)[LIBRI](#)[FIERE & SAGRE](#)[NUMERI UTILI](#)[PRODOTTI TIPICI](#)[RICETTE](#) [RSS - Articoli](#) Privacy

Il Sindaco di Senigallia Maurizio Mangialardi è intervenuto con dei ringraziamenti: *"Un grande ringraziamento va alla Fondazione Paladini e ovviamente agli chef e alle aziende che hanno aderito a questa bella iniziativa. Grazie per aver scelto ancora una volta la nostra città quale sede di un evento così prestigioso e che ha come filo conduttore i temi della solidarietà e dell'inclusione. Sono certo che Senigallia saprà ancora una volta essere protagonista e dare il proprio contributo con le sue eccellenze enogastronomiche".*

Nasce così una positiva sinergia tra tanti attori del territorio: ristoranti, aziende ed enti per percorrere insieme "Le vie del gusto... per tutti".

Sono partner dell'iniziativa: Catia e Mauro Uliassi (Ristorante Uliassi), Michele Gilebbi (Nana Piccolo Bistrò), Niko Pizzimenti (Sepia by Niko), Silvano Pettinari (Banqueting & Catering S. Elena), Martino Liuzzi (Centro Studi Gelato Artigianale), l'Azienda Vinicola Colonnara, l'Azienda Vinicola Santa Barbara, Sirman e Coop. Allenza 3.0 che da anni sostiene le attività della Fondazione Paladini e in questo progetto intende collaborare in maniera ancora più attiva per potenziare e dare continuità a quelli che sono i temi della solidarietà e della cittadinanza consapevole.

Per rimanere aggiornati sul progetto visitare il sito internet www.fondazionepaladini.it e i social network della Fondazione e delle singole location.

Approfondimento sulla disfagia

I disturbi della deglutizione, con esito in disfagia, sono una caratteristica comune e frequente nelle persone affette da malattie neuromuscolari - più in generale da malattie neurodegenerative come l'Alzheimer, Parkinson, demenza e molte altre - rappresentando una causa maggiore di deterioramento dello stato di nutrizione e di idratazione, che aggrava la degenerazione della malattia.

Le problematiche fisiche legate alla deglutizione non vanno valutate solamente dal punto di vista fisiologico, ma l'attenzione va posta anche alla sfera emotiva e sociale dell'alimentazione.

Le persone, infatti, colpite da disfagia percepiscono una condizione di esclusione dalla quotidianità e dalle abitudini familiari, vivendo la propria situazione come stigmatizzante rispetto alle persone "sane" e creando solitamente le condizioni affinché il pasto venga vissuto come momento privato e privo di soddisfazione, in antitesi all'ormai condivisa associazione del cibo alla convivialità e quindi alla socializzazione, tanto da essere entrato come protagonista anche negli studi sociologici.

Un dato importante con il quale le pratiche alimentari moderne possono essere messe in relazione è l'emergere di una sfera pubblica come elemento caratterizzante delle società moderne, in contrapposizione ad una sfera privata sempre più marcata. Il ristorante si inserisce all'interno di questa "modernizzazione" dove con la progressiva privatizzazione della società in un senso, nell'altro si sviluppa una domanda di occasioni di incontro, di contatto e di scambio sociale; il ristorante sembra offrire una facile occasione per praticare questi contatti.

Il cibo quindi funge da "mediatore delle relazioni" e contribuisce a generare un'emozione di gioia, che deriva dalla gradevolezza del palato, ma anche dalla piacevolezza del momento in cui si consuma, caratterizzato dalla socializzazione e dalla relazione fuori dalle mura domestiche.

La socializzazione prevede sempre una relazione biunivoca - uno scambio di esperienze - e per questo la possibilità di mangiare al ristorante da parte della persona con disfagia permette a lei stessa di godere del piacere generato dal mangiare fuori casa, ma consente anche al resto dei commensali ed alle persone che vi ruotano intorno di "apprendere" da questa condizione "diversa" di vita, di allontanare lo stigma e la paura legata all'essere "altro", oltre che di scoprire quanto possano positivamente sorprendere nuove situazioni e condizioni di vita.

PARTNER DEL PROGETTO

RISTORANTE ULIASSI

Ristorante 3 stelle Michelin affacciato sul mare di Senigallia.

Catia e Mauro Uliassi sono due fratelli, nati e cresciuti a Senigallia. Hanno aperto il Ristorante Uliassi nel 1990 con leggerezza e grande entusiasmo, volendo appassionare le persone alla loro cucina e invogliandole a tornare. Pian piano, quello che per loro era quasi un gioco è diventata una realtà solida.

Oggi sono un team di oltre 30 persone e il ristorante è valutato con 3 stelle Michelin, 5 cappelli Espresso, 3 forchette del Gambero Rosso.

La cucina è semplice e contemporanea, affonda le sue radici nelle tradizioni della Riviera Adriatica, giocando con le contaminazioni. Si ispira al profumo del mare, ma non esclude divagazioni anche nella selvaggina.

Accanto alle proposte storiche del ristorante nel menù si affiancano i Lab, 10 piatti inediti da scoprire ogni anno.

Ristorante Uliassi, Banchina di Levante n. 6, Senigallia (AN)

NANA PICCOLO BISTRO'

Nana Piccolo Bistrò è un delizioso ristorante di Senigallia; conta circa quaranta coperti all'interno, ma nella bella stagione si aggiungono i tavoli all'aperto nella verdeggiante via Carducci.

La cucina è affidata a Michele Gilebbi mentre il servizio a Valentina Greco. L'atmosfera, frizzante e carica di stile degli arredi e nella mise en place, è quella minimal di un neo-bistrot francese ma la cucina, moderna ma non modernista, strizza l'occhio alla Spagna, dove lo chef ha lavorato negli anni passati. Il menù asseconda la stagionalità, ma in carta si trova sempre il riso con i crostacei, cucinato secco all'iberica.

Le preparazioni, alcune effettuate a vista, si caratterizzano per leggerezza, cottura veloce e qualità delle materie prime.

Michele Gilebbi è inoltre l'ideatore di Patatas Nana, patate fritte in olio di girasole puro a 155° C, scolate, asciugate e lasciate raffreddare a temperatura ambiente e salate a mano.

L'ulteriore particolarità di queste patate è la provenienza: sono coltivate secondo la tradizione nella zona della Vega Grandina in Andalusia e irrigate dall'acqua incontaminata del Rio Dúrcal, che nasce sulla Sierra Nevada e che conferisce loro un sapore unico.

Nana Piccolo Bistrò, Via Giosuè Carducci n.19, Senigallia (AN)

SEPIA BY NIKO

Ristorante situato nel cuore di Senigallia, in uno dei posti più belli della città, Piazza del Duca.

Oltre alla location, deliziosi sono i piatti preparati da Niko Pizzimenti, chef e titolare del ristorante insieme alla moglie Giulia Gambelli che è la responsabile in sala.

Il locale nasce con l'intento di far mangiare la gente come hanno cresciuto lui in casa: pesce fresco abbinato a materie prime vicine e coltivate come si deve. Un menù prevalentemente ispirato al sole e ai profumi del Mediterraneo che cambia una volta al mese.

La cucina di Sepia porta a sperimentare l'incontro fra il garbo riservato delle colline marchigiane (territorio di origine della mamma di Niko) e l'irruenza marina della Sicilia (regione da cui proviene il papà): un contrasto grintoso ma domato, che si ricompona piatto dopo piatto in una credibile rotta mediterranea.

Sepia by Niko, Piazza del Duca n. 11, Senigallia (AN)

AZIENDA COLONNARA

Colonnara viene fondata nel 1959 a Cupramontana, in quella che è stata definita "la capitale del Verdicchio" dei Castelli di Jesi.

Il nucleo storico dei vigneti si trova sulla riva destra del fiume Esino, tra i comuni di Cupramontana, Apiro, Staffolo, San Paolo di Jesi. Questa particolare zona di medio-alta collina conferisce ai vini una caratteristica minerale e acidula, che si è rivelata determinante nello sviluppo dei prodotti d'eccellenza dell'azienda.

A partire dai primi anni Sessanta e con riconoscimento della Doc al Verdicchio nel 1968, si inizia la sperimentazione sulle potenzialità di questo vitigno e sulle possibilità di invecchiamento di uno dei pochi bianchi italiani vocati all'affinamento.

Di pari passo con il graduale ampliamento della cantina, che oggi conta più di cento soci e produce tutte le principali Doc regionali, è stata consolidata la competenza nella spumantizzazione con il Metodo Classico e Martinotti che pone la cantina tra i produttori di riferimento delle Marche.

La cantina di invecchiamento è il cuore dell'azienda, dove le bottiglie riposano per anni e il silenzio è interrotto solo dai movimenti rituali dei cantinieri ed è possibile cogliere l'essenza stessa di Colonnara: la volontà di recuperare antiche tradizioni e di investire costantemente nella sperimentazione per ottenere risultati eccellenti.

Da segnalare infine la torre vinaria, simbolo di Colonnara che domina la collina su cui da sempre ha sede la cantina. La parte inferiore della torre è utilizzata ancora oggi per alcune fasi della vinificazione.

Colonnara, Via Mandriole n. 2, Cupramontana (AN)

AZIENDA SANTA BARBARA

Il vino è un profumo, un sapore, un'arte che scorre nelle vene di Stefano Antonucci fin da quando era bambino: una vera e propria passione. Nel 1994 decide di lasciare il suo posto in banca e inseguire il suo sogno dando vita all'Azienda Santa Barbara.

La passione, unita al rispetto della terra e alla voglia di innovare sono le basi sulle quali è stata improntata l'azienda.

I vigneti, tra i 25 e i 40 anni, sono distribuiti su 45 ettari di terreno lungo le sinuose colline che dal comune di Barbara attraversano Serra de Conti, Montecarotto, Arcevia fino ad arrivare a Morro D'Alba e Cupramontana, una fascia di terra racchiusa tra il Mare Adriatico, a est, e la catena degli Appennini, ad ovest.

Le lavorazioni vengono svolte ancora a mano, sotto l'attenta guida di rinomati tecnici ed esperti contadini.

Nella cantina ci si avvale solo di moderne attrezzature che sappiano preservare e valorizzare al meglio l'essenza stessa delle uve appena colte. La barricata è collocata all'interno di un antico monastero, che fin dalle sue origini venne utilizzato per la fermentazione del vino: grazie, infatti, ad una temperatura e ad un'umidità costante si è creato un ambiente naturalmente ottimale per l'affinamento e l'invecchiamento del vino.

Tanti riconoscimenti e premi, la cantina Santa Barba da anni è sempre presente nelle classifiche dei migliori vini italiani ed europei.

Azienda Santa Barbara, B.go Mazzini n. 35, Barbara (AN)

CENTRO STUDI GELATO ARTIGIANALE

Professionalità, aggiornamento, creatività e qualità sono le linee che permeano l'operato del Centro Studi Gelato Artigianale, costituitosi sulla spinta dello straordinario successo del Gelato Artigianale Festival, un fenomeno esplosivo nel 2010 che ogni anno torna a stupire e richiamare ad Agugliano appassionati da ogni dove. Grazie al Centro Studi Gelato Artigianale che ha sede nell'ex convento di San Francesco della suggestiva frazione di Castel d'Emilio, il gelato è ormai oggetto di ispirazione ed attenzione per l'intero arco dell'anno.

L'esperienza didattica maturata da Martino Liuzzi, presidente ed ideatore di questa realtà che vanta ormai un profilo di livello internazionale, la collaborazione del Comune di Agugliano e della Confartigianato sta permettendo di realizzare i sogni di giovani che vedono nella figura del gelatiere un'opportunità di lavoro, un mestiere di cui non cala la richiesta, in controtendenza allo stato generale di incertezza dell'economia.

Nel Centro si svolgono corsi di primo livello frequentati da partecipanti giunti persino dalla Finlandia e dalla Svezia.

Martino Liuzzi, oltre ad essere il presidente del Centro Studi Gelato Artigianale, è anche socio ADI (Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica), presidente dell'Associazione Gelato Artigianale Festival e ricercatore nutrizionista (docente e formatore di futuri talenti).

È autore del libro "Il gelato che cercavi" viaggio di un alimento funzionale tra studio e ricerca, Chiriotti Editori.

Centro Studi Gelato Artigianale, ex convento di San Francesco, Castel d'Emilio (AN)

COOP ALLEANZA 3.0

Coop Alleanza 3.0 è la più grande cooperativa d'Italia, fa parte del Sistema Coop, che riunisce 94 cooperative di consumatori, di cui 7 grandi. Con oltre 400 negozi, è presente da nord a sud in undici regioni: Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Emilia-Romagna, Marche, Abruzzo, Puglia, Basilicata, Sicilia e, tramite società controllate, anche in Lazio e Campania.

Coop Alleanza 3.0 nasce nel gennaio 2016 dalla fusione di Coop Adriatica, Coop Consumatori Nordest e Coop Estense. Dal 1° gennaio 2018 sono entrate a far parte di Coop Alleanza 3.0 anche Coop Eridana e Coop Sicilia: un'unione per raggiungere al meglio l'obiettivo della Cooperativa, ovvero garantire la qualità e la convenienza a soci e clienti, praticando forme di acquisto collettivo di prodotti di consumo ed essere al tempo stesso competitivi sul mercato.

Una cooperativa di consumatori è una società fondata sulle persone, costituita per soddisfare le esigenze dei propri soci e, più in generale, dei consumatori, sotto il profilo economico, sociale e culturale.

La Coop Alleanza 3.0 è basata sui valori dell'uguaglianza dei diritti, della democrazia, della solidarietà, della responsabilità individuale, dell'equità. Secondo il dettato dei padri fondatori, le cooperative si ispirano all'etica del lavoro, dell'onestà, del rispetto degli impegni, della responsabilità sociale.

Coop Alleanza 3.0, Soci Zona Ancona, c/o Ipercoop "Il Maestrale" S.S. Adriatica 16 Nord n. 91, Cesano di Senigallia (An)

BANQUETING & CATERING S. ELENA SILVANO PETTINARI

La PTC s.r.l. è una società di catering che ha il proprio laboratorio presso l'Abbazia Sant'Elena.

L'iniziativa nasce dal connubio delle esperienze di Silvano Pettinari, stimato ed affermato chef nel campo della ristorazione ed in particolare dei ricevimenti, di Federico Pianesi e Roberta Pianesi che hanno iniziato la loro attività nel settore della ristorazione e dei ricevimenti nel 1995 con la ristrutturazione ed il recupero conservativo degli ambienti dell'ex monastero dell'Abbazia stessa.

La società è in grado di preparare menù a base di carne, di pesce (incluso le crudité) e per vegetariani. Offre menù tradizionali, rispettando la tipicità regionale e la stagionalità, sia di carne che di pesce oppure anche menù che seguono le nuove tendenze con la fusione di sapori e culture diverse dalla nostra.

Particolare cura viene riservata nella scelta di ingredienti sempre di primissima qualità.

PTC: Via Sant'elena,40, - Serra San quirico

SIRMAN

Da 50 anni Sirman produce le migliori attrezzature per i Professionisti della Cucina, della lavorazione carni e della distribuzione organizzata.

Dalla prima idea imprenditoriale del fondatore Nereo Marzaro ad oggi, l'azienda si è evoluta costantemente grazie ad una moderna ed efficiente organizzazione interna e ad un team d'eccellenza che opera affinché i prodotti Sirman, interamente progettati e realizzati in Italia, siano presenti in oltre 600 punti vendita nel mercato nazionale e in 126 paesi nel resto del mondo.

Oggi l'azienda è riconosciuta come leader nel settore grazie ad un'ampia gamma di attrezzature, caratterizzate dalla perfetta combinazione di tecnologia e affidabilità, design innovativo e funzionalità, destinate a soddisfare nel migliore dei modi le esigenze di ristoranti, bar, pizzerie, macellerie, salumerie, supermercati, laboratori e industrie alimentari.

Una sinergia di collaborazioni ad altissima professionalità che ha portato Sirman ad affermarsi come l'unico vero partner globale nel mercato italiano e significativa realtà a livello internazionale.

SIRMAN spa, Viale dell'Industria n. 9/11, Curtarolo (PD)

