

*Istituto Giannina Gaslini*



Genova, 16 ottobre 2018 - L'Istituto Gaslini - con la U.O. Centro Nutrizionale e in collaborazione con le aziende di ristorazione CIRFOOD, CAMST e ARGENTA - promuove una serie di iniziative per affermare e diffondere l'importanza della corretta nutrizione a partire dall'ospedale.

Un menu speciale per degenti e dipendenti, la distribuzione di materiale informativo-didattico con consigli per una corretta alimentazione destinato ai piccoli pazienti e, presso il ristorante aziendale, una comunicazione studiata ad hoc per rimarcare l'importanza di un corretto stile di vita a tavola: sono queste le azioni che sono messe in campo per celebrare, anche all'interno dell'Istituto Giannina Gaslini, la Giornata Mondiale dell'Alimentazione, che, come ogni anno, si celebra in tutto il mondo il 16 ottobre, data di fondazione della FAO, Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura.

La Giornata Mondiale dell'Alimentazione è stata infatti scelta per lanciare il "FEEDucation Project", un progetto di educazione alimentare promosso dal nostro Istituto in collaborazione con CIRFOOD, l'impresa che gestisce il servizio di ristorazione per i degenti, le loro famiglie e per tutto il personale ospedaliero, e gli altri partner della ristorazione, quali ARGENTA e CAMST.

Obiettivo del progetto, studiato dal Centro Nutrizionale dell'Istituto Gaslini diretto dal dottor Paolo Fiore, è quello di insegnare ai più piccoli l'importanza di seguire un'alimentazione equilibrata sia per contrastare la malnutrizione per eccesso (sovrappeso e obesità) che affligge sempre più la popolazione occidentale, sia per evitare la malnutrizione per difetto o incongrua (disalimentazione) ovvero i disordini dell'alimentazione con rischio di deficit o di eccesso di uno o più nutrienti.

“Voglio ringraziare l'Istituto Gaslini per questa iniziativa - afferma la vicepresidente e assessore alla Sanità di Regione Liguria Sonia Viale - perfettamente in linea con lo sforzo che il nostro sistema sanitario sta compiendo a tutti i livelli per diffondere l'educazione alimentare e prevenire patologie anche gravi in età adulta. I dati sull'obesità infantile in Liguria impongono un impegno maggiore da parte di tutti i soggetti coinvolti nel promuovere l'educazione alimentare e i corretti stili di vita. Come Regione Liguria stiamo puntando ad una forte alleanza con i pediatri di libera scelta per favorire questo processo educativo e intercettare i primi sintomi di sovrappeso e obesità e anche su questi temi l'istituto Gaslini costituisce l'hub di riferimento per tutte le aziende del nostro territorio. Gli obiettivi - conclude - sono comuni e il

nostro sistema sanitario, anche grazie alla creazione di Alisa, oggi sa lavorare in rete”.

Le iniziative programmate per la giornata di martedì 16 ottobre prenderanno il via sin dalla mattina, quando il Cirghiotto, la mascotte di CIRFOOD dedicata ai più piccoli, sarà in corsia per distribuire materiale informativo-didattico attraverso il quale i nostri piccoli pazienti potranno apprendere divertendosi le regole di una corretta alimentazione. Indicazioni che si ritroveranno anche all'interno del ristorante aziendale, per il quale è stata studiata una comunicazione ad hoc rivolta ai dipendenti e alle famiglie dei degenti e dove è previsto, inoltre, un menu speciale.

La merenda sarà offerta a cura del Gruppo Argenta, azienda che gestisce il servizio vending machine all'interno dell'Istituto, che distribuirà a tutti i bimbi un cestino con uno spuntino e un piccolo gadget.

La giornata del 16 ottobre sarà solo la prima di una serie di iniziative che l'Istituto Giannina Gaslini dedicherà all'alimentazione nel corso della fine del 2018 e del 2019. È in via di definizione, infatti, un calendario di eventi che vedranno i piccoli degenti e le loro famiglie coinvolti in una serie di laboratori didattici sul valore del cibo e della sua sostenibilità.

Sei gli appuntamenti fino ad ora programmati, quattro promossi in collaborazione con CIRFOOD e due con CAMST, azienda che si occupa della gestione del servizio bar. L'obiettivo è quello di sviluppare un percorso che possa coinvolgere tutta la popolazione del nostro Istituto, guidandola verso l'acquisizione abitudini nutrizionali sempre più corrette.