

Sanità Toscana

Poste Italiane
Sped. in A.P. D.L. 353/2003
conv. L. 46/2004, art. 1, c. 1, DCB Roma

Versione Pdf del supplemento al n. 28
anno XVIII del 21-27 luglio 2015
per la pubblicazione sul sito
della Regione Toscana
www.regione.toscana.it

Le opportunità di una vetrina internazionale

Katia Belvedere *

La sanità toscana sarà presente all'EXPO 2015 di Milano. Parallelamente all'Esposizione Universale che, dal primo maggio, è di fatto la vetrina mondiale e il più grande evento mai realizzato sull'alimentazione e la nutrizione, la Toscana presenterà alcune peculiarità, eccellenze e progetti portati avanti dal proprio sistema sanitario.

Collegato al tema principale dell'EXPO, che sta mettendo in risalto la necessità di dare una risposta ad una esigenza vitale come riuscire a garantire cibo sano, sicuro e sufficiente per tutti i popoli, nel rispetto del Pianeta e dei suoi equilibri, la Toscana si inserisce con alcuni temi e progetti coerenti e connessi al titolo della manifestazione "Nutrire il pianeta, Energia per la vita".

Gli orientamenti e le politiche del sistema sanitario toscano hanno infatti, ormai da decenni, posto al centro della sua azione la solidarietà, i corretti stili di vita, la visione olistica dell'individuo e del concetto stesso di salute, oltre alla ricerca, quali pilastri essenziali su cui erigere il modello del "sistema salute".

L'EXPO Milano 2015, essendo la piattaforma di un confronto di idee e soluzioni condivise sul tema dell'alimentazione, è quindi occasione non solo per promuovere e presentare al mondo i progetti su salute e sanità portati avanti con successo sul territorio toscano, ma anche condividere concetti e approcci, perché la salute può essere

CONTINUA A PAGINA 2

EXPO 2015

Gli eventi e gli obiettivi delle giornate (4-9 agosto) dedicate alla salute

La sanità in scena a Milano

Dagli stili di vita alla cooperazione, sono quattro i temi approfonditi

Il sistema sanitario della Toscana si presenta al Fuori Expo di Milano. Dal 4 al 9 agosto, nei Chiostri dell'Umanitaria, detti anche di San Barnaba, a pochi passi dal Duomo del capoluogo lombardo, si terrà l'iniziativa dal titolo "La salute prima di tutto" e saranno discussi e affrontati quattro temi cari alla Regione Toscana: Alimentazione e stili di vita; Medicine Complementari; Nutraceutica; Cooperazione sanitaria internazionale. Un appuntamento che si inserisce nell'ampio insieme di iniziative di EXPO Milano 2015 che, fino al 31 ottobre 2015, coinvolgerà 140 paesi e organizzazioni internazionali in una vetrina di 1,1 milioni di metri quadri con l'obiettivo di raggiungere 20 milioni di visitatori giunti da tutto il mondo.

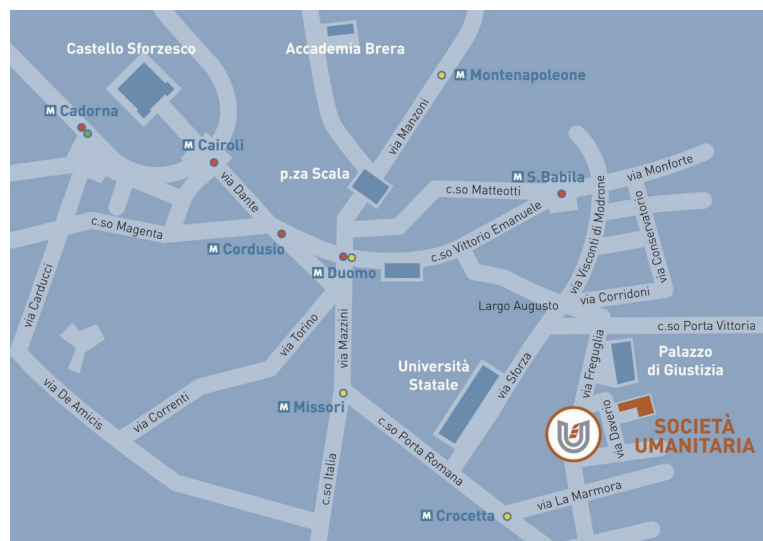
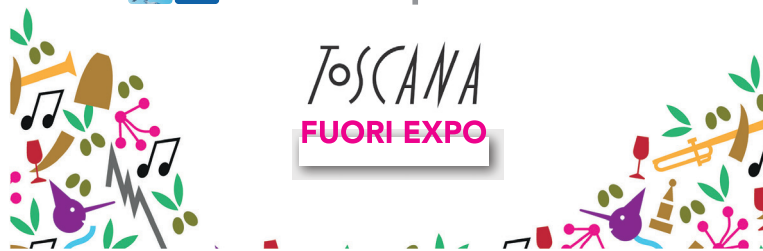
Al Fuori Expo saranno quindi portate esperienze e progetti sviluppati in Toscana e saranno presentati grazie alla proiezione di video e film, testimonianze, dibattiti, laboratori, tavole rotonde, focus, presentazioni di volumi e ricerche, dimostrazioni pratiche e incontri con gli esperti delle tematiche che saranno al centro dell'iniziativa.

Con le prime due giornate, martedì 4 e mercoledì 5 agosto, l'appuntamento si aprirà con un ampio dibattito sulle Medicine Complementari (agopuntura, fitoterapia e omeopatia) e proseguirà giovedì 6 e venerdì 7 agosto con riflessioni e spunti su alimentazione e stili di vita. Sabato 8 agosto invece spazio alla cooperazione sanitaria internazionale e ai progetti portati avanti dalla Toscana. Chiuderà la settimana, domenica 9 agosto, la presentazione dei progetti sulla nutraceutica e sul binomio tra alimento e farmaco.

Le giornate dedicate alle medicine complementari offriranno una serie di incontri interessanti su come agopuntura, fitoterapia e omeopatia possono offrire un sostegno anche in caso di patologie importanti come il tumore; un seminario dedicato all'utilizzo delle erbe officinali in cucina prevedendo l'utilizzo anche di piante spontanee meno conosciute dell'area mediterranea; una ricerca realizzata in collabo-



La salute prima di tutto



razione con l'Agenzia Regionale di Sanità (ARS) sugli stili di vita dei pazienti che utilizzano le medicine complementari e a conclusione serate con musica e attività di Tai chi e Qi gong.

La due giorni dedicata all'alimentazione e stili di vita sarà invece l'occasione per presentare i progetti regionali come "Pranzo sano fuori casa" finalizzato a favorire, per chi mangia fuori casa, la possibilità di consumare un pasto gustoso e salutare; il progetto "Ma.Ri.sa" nato con l'obiettivo principale di ridurre lo spreco nelle mense collettive; le iniziative dedicate al movimento come le esperienze dei ragazzi nei Parchi e nell'Arcipelago Toscano; una serata dedicata ai balli latino-americani e tante altre attività destinate alla promozione di corretti stili di vita quali fattori protettivi per la salute. Sarà possibile anche parlare con esperti per la valutazione del proprio stato nutrizionale.

Nella giornata dedicata alla cooperazione sanitaria internazionale saranno presentati i progetti finalizzati a rafforzare i sistemi sanitari di paesi del terzo mondo focalizzati principalmente sulla salute delle madri e dei bambini dei paesi coinvolti.

A chiusura della settimana saranno presentati alcuni dei progetti dei bandi di ricerca nel settore della Nutraceutica, con la collaborazione della food blogger Giulia Scarpaleggia che realizzerà uno show cooking con piatti nutraceutici che faranno parte del menù per la cena della sera, utilizzando prodotti forniti dalle imprese coinvolte nei vari progetti.

La sanità toscana tornerà poi a Expo 2015 nel padiglione Italia, dal 1° al 6 settembre, con l'ospedale pediatrico Meyer che presenterà l'evento "Il Meyer: l'ospedale dove anche il gioco diventa cura", laboratori con esperti della "pet therapy", teatrali e musicali, a cura della Fondazione Meyer.

Serena Consigli
Settore Ricerca Innovazione
e Risorse Umane - Regione Toscana

COMMENTO

Le fondamenta di un nuovo business

Silvia Burzagli *

Una bella vetrina, ma anche un luogo in cui gettare le basi per nuove occasioni di business. E' con questo approccio che la Toscana ha preso parte a Expo 2015, impegnandosi a cogliere le opportunità che poteva offrire al suo territorio e al suo sistema economico.

Prima regione italiana ad aver firmato un proto-

collo d'intesa con Expo 2015 e Padiglione Italia per la sua partecipazione, la Toscana si è presentata a Milano con tutta la sua bellezza, ma uscendo dai soliti cliché. E questo per trasmettere, tanto al pubblico generico, quanto alle imprese e ai potenziali investitori esteri, l'immagi-

CONTINUA A PAGINA 2

INCONTRI B2B E PIÙ DI 30 APPUNTAMENTI

Oltre 30 appuntamenti tra eventi promozionali, incontri B2B, mostre, convegni, conferenze, show cooking e wine bar. È questo il Fuori Expo della Regione Toscana. Iniziato il 2 maggio, con conclusione prevista per il 2 novembre, è in progetto integrato di valorizzazione e promozione delle eccellenze toscane che unisce spazi espositivi e contenuti culturali, turistici, scientifici, economici.

Enti pubblici e privati, Associazioni di categoria, Imprese singole ed associate, Università e Poli scientifici offriranno a tutti i visitatori nazionali ed internazionali di Toscana Fuori Expo 2015, la straordinaria opportunità di immergersi nel

"Buon vivere" toscano.

Dopo la settimana dedicata al sistema sanitario toscano Fuori Expo ospiterà una serie di iniziative che spazieranno su tutti i temi: La Toscana dei Parchi e delle aree protette; Montecatini Terme e la Valdinnievole; La cultura di un territorio che si rispecchia e si tramanda nella sua tradizione alimentare; Il buon vivere toscano e Turismo all'Aria aperta nelle eccellenze della Toscana più autentica e meno nota; La solidarietà contadina; Il brand del vino toscano di qualità.

Tante iniziative che è possibile conoscere e consultare sia partecipando agli eventi in programma, sia consultando il sito www.expotuscany.it.

ALL'INTERNO

Le frontiere dell'oncologia

A PAG. 2

La salute dei ragazzi

A PAG. 3

Sanità Toscana sospende le pubblicazioni per la pausa estiva. Il periodico tornerà l'8 settembre.

TOSCANA FUORI EXPO

LE MEDICINE COMPLEMENTARI

Servizio
Sanitario
della
Toscana

Oncologia, le nuove frontiere

Un aiuto concreto ai pazienti da agopuntura, fitoterapia e omeopatia

Agopuntura, fitoterapia e omeopatia, le medicine complementari integrate nel Servizio Sanitario toscano, con la propria specificità di approccio, possono offrire un sostegno anche in caso di patologie importanti come il tumore. Numerose ricerche italiane, europee e internazionali hanno mostrato che una buona percentuale di malati di tumore si rivolge anche a queste terapie ed esprime una domanda in questa direzione. Uno degli studi più recenti (Bonacchi et al. 2014), realizzato in sei Dipartimenti oncologici toscani, ha rilevato, ad esempio, che il 37,9% dei malati di tumore utilizza una o più tipologie di medicina complementare, il 66,3% informa il medico di questa scelta e l'89,6% ne sperimenta i benefici. Per questo, in Toscana, è stato sviluppato un per-

corso "evidence based" al trattamento antitumorale integrato e sono state elaborate delle revisioni degli studi pubblicati in letteratura sull'argomento. La più recente è stata realizzata all'interno della Joint Action europea "European partnership for action against cancer" (Epaac), allo scopo di chiarire se le terapie complementari contribuiscano a migliorare il benessere e la qualità della vita dei pazienti oncologici e se abbiano un impatto sulla loro sopravvivenza. Da questo lavoro è emerso come le medicine complementari possano essere utilizzate sul malato di tumore in alcune situazioni cliniche sulla base di prove di efficacia documentate e con un buon profilo di sicurezza, all'interno di un approccio multidisciplinare finalizzato a selezionare la migliore terapia per ciascun paziente e

di attuare una reale "comprehensive cancer care". In quest'ambito e all'interno di un costante dialogo con l'Istituto Toscano Tumori (ITT) è stata approvata lo scorso 7 aprile la Delibera della Giunta Regionale toscana 418/2015, che definisce le modalità di integrazione dei trattamenti complementari nella rete oncologica regionale. Con questo provvedimento si mettono a disposizione dei cittadini toscani i trattamenti di medicina complementare che hanno dimostrato, in base a prove documentate, di essere sicuri ed efficaci. Queste terapie saranno integrate nella Rete toscana dei Dipartimenti oncologici dell'ITT, che opereranno in sinergia con gli ambulatori pubblici di medicina complementare e in coordinamento con le strutture di riferimento regionale per le medicine comple-

mentari, in un percorso in via di definizione. D'altra parte l'integrazione fra le terapie è la scelta più ragionevole e giusta, anche per evitare che i pazienti facciano ricorso ai trattamenti non "ufficiali" sotto forma di auto-medicazione, senza tener conto delle verifiche scientifiche e dei necessari requisiti di qualità e sicurezza, esponendosi così al rischio di potenziali interazioni con i farmaci o di ridotta compliance nei confronti dei protocolli di cura antitumorali. L'integrazione rappresenta, inoltre, un elemento di forte garanzia per la salute del cittadino, poiché le medicine complementari sono sottoposte alle stesse regole della medicina ufficiale e devono rispondere quindi ai criteri di qualità e di appropriatezza delle prestazioni. Questo tema sarà al centro della tavola rotonda del 4 agosto

"Oncologia integrata: vivere con il tumore, le terapie sostenibili" che si terrà al Fuori Expo. Vi partecipano i massimi esperti regionali e nazionali in materia; sarà riportata anche l'esperienza del Centro di medicina integrata dell'Ospedale di Pitigliano. A seguire la presentazione del volume "Le medicine complementari per il paziente oncologico. Sviluppo e opportunità dell'oncologia integrata", che raccoglie ed espone i principali e più recenti studi di letteratura riguardanti l'utilizzo di alcune medicine complementari (agopuntura e medicina tradizionale cinese, fitoterapia, omeopatia, omotossicologia e medicina antroposofica) in oncologia.

**Sonia Baccetti, Elio Rossi
Mariella Di Stefano**
Rete Toscana di Medicina Integrata

NUTRIZIONE

Con le erbe officinali un cocktail di vitalità

Prima ancora che medicinali, le erbe conosciute, raccolte e coltivate dall'uomo sono state da sempre quelle ad uso alimentare. L'uomo nasce dunque raccoglitore, di frutti, semi e radici, come del resto testimoniano reperti di villaggi mesolitici del nord Italia. E non importa andare a scomodare le antiche pratiche dell'agricoltura egizia, greca o latina per giustificare l'uso attuale in vari settori dell'"officina". Dopo il buio medievale, la successiva rinascita,

l'avvento della botanica e della ricerca farmaceutica, fino ai tempi delle bio-nano tecnologie, sembravano quasi dimenticati, o da dimenticare, gli impieghi popolari delle erbe persino per l'uso culinario, per non parlare di quello terapeutico. E invece le abbiamo mantenute, riscoperte e valorizzate facendo leva sulla tradizione, sulla consapevolezza della sostenibilità e sugli strumenti della scienza. Un percorso sempre ampia-

mente sostenuto dalla Regione Toscana. Le tematiche al centro di EXPO 2015 si prestano bene quindi a un seminario specifico sulle erbe officinali all'interno di una cucina salutare, avvalendosi della competenza ed esperienza di Paolo Emilio Tomei, etnobotanico dell'Università di Pisa, il quale ha curato e pubblicato per l'Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione nel settore Agricolo-forestale (Arsia) ri-

cerche specifiche sulle erbe nella tradizione toscana, evidenziandone in modo caratteristico la descrizione morfologica, ma anche le curiosità in cucina e nelle pratiche popolari. Così si apprende come il concetto di salute nella popolazione si allarghi, ad esempio, all'uso di erbe oltre le tradizionali aromatiche, basilico, rosmarino, salvia o menta. Recenti studi hanno, infatti, provato che molte piante spontanee commestibili

di dell'area mediterranea sono un'importante fonte di sostanze antiossidanti, meritando a pieno titolo la definizione di "cibo-medicina". Ed è molto articolato il ricettario in cui compaiono erbe selvatiche nei piatti tipici delle diverse regioni italiane, dalle frittate preparate con germogli primaverili di diverse specie, ai decotti di altre erbe utilizzate come bevande aperitive e digestive. Per non parlare degli aspetti più squisitamente nu-

trizionali. Ed è così che poi si arriva al termine di fitoalimentazione, con cui si intende proprio l'uso di "alimenti vegetali spontanei raccolti dall'uomo in momenti di carestia", con possibili, attuali e interessanti ripercussioni strategiche dal punto di vista agroalimentare, ecologico e socioculturale.

Fabio Firenzuoli
Centro di Medicina Integrativa -
AOU Careggi (Struttura di
riferimento per la fitoterapia)

SONDAGGIO RTMI

Le terapie integrative aiutano l'anziano a ringiovanire

Secundo studi pubblicati in letteratura internazionale, i cittadini che utilizzano le medicine complementari (MC) fanno più movimento, tendono ad avere una dieta salutare e sono, quindi, meno in sovrappeso, e hanno complessivamente uno stile di vita più sano. A partire da questo dato, la Rete Toscana di Medicina Integrata (Rtmi) ha voluto confrontare lo stile di vita dei pazienti che si rivolgono agli ambulatori pubblici toscani di medicina complementare con i dati del sistema di sorveglianza Passi (Progressi aziende sanitarie per la salute in Italia), avviato nel 2006 per monitorare lo stato di salute della popolazione italiana adulta, e con gli stili di

vita della popolazione generale toscana (Pool Passi 2010-2013). Nel 2014 dunque, in collaborazione con l'Agenzia Regionale di Sanità della Toscana, è stato elaborato un questionario specifico sugli stili di vita, distribuito negli ambulatori toscani di MC ai pazienti di età superiore a 18 anni. Oltre a una parte riguardante gli aspetti socio-demografici, il questionario includeva un'ampia griglia di domande su esercizio fisico, abitudine al fumo, tipologia di dieta seguita, consumo di alcol nelle diverse forme (vino, birra, superalcolici, aperitivi ecc.), consumo di farmaci (analgesici ecc.) e integratori alimentari ed erboristici. Il questionario è stato consegnato ai citta-

dini in occasione della visita e la sua compilazione è stata facoltativa e nel rispetto dell'anonimato. I risultati dei 1.064 questionari compilati nel corso di questa indagine risultano di particolare interesse. Si è rilevato, infatti, che nel campione di pazienti di MC la sedentarietà è del 25,2% contro il 26,65% della popolazione generale toscana e il consumo di alcol a rischio dell'11,6% contro il 16,9% del campione Passi. La percentuale di fumatori è del 16,8% fra i pazienti di medicina complementare contro il 28,48% del campione Passi, mentre le persone in sovrappeso o obese sono il 40,5% contro il 38% di Passi. Una prima conclusione è che i cittadini che si

rivolgono alle medicine complementari nel sistema sanitario pubblico toscano, pur essendo una popolazione significativamente più anziana, hanno uno stile di vita più sano rispetto a un campione di popolazione generale, soprattutto per quanto riguarda l'esercizio, il consumo di alcolici e l'abitudine al fumo. I dati completi dello studio saranno presentati a Fuori Expo nella giornata del 5 agosto.

Sonia Baccetti e Elio Rossi
Rete Toscana di Medicina Integrata
Fabio Voller
Agenzia Regionale di Sanità della Toscana

► **CONTROCANTO** (segue dalla prima pagina)

ne di una regione che si impegna ogni giorno per preservare il proprio stile di vita e le proprie tradizioni con uno sguardo rivolto sempre al futuro e all'innovazione.

"Sono secoli che viviamo nel futuro" è il motto che per tutto maggio ha accolto gli oltre 35.000 visitatori dello stand toscano all'interno di Expo. E oggi sono centinaia le persone che quotidianamente visitano lo spazio Off della Toscana presso i Chiostri dell'Umanitaria a Milano, per vivere un originale fuori expo che alterna momenti culturali e gastronomici a momenti più scientifici e tematici. Il tutto per un racconto fatto di ricerca e innovazione applicata ad ogni ambito della nostra vita ed economia e sviluppato grazie

ad un grande impegno corale che ha visto i territori, le istituzioni e le aziende collaborare con grande passione ed entusiasmo.

Oltre 100 imprese sono state presenti nello spazio toscano a Expo, in rappresentanza sia dei settori più tradizionali, sia di quelli più innovativi. Le università di Firenze e di Pisa hanno presentato i loro progetti di ricerca più avanzati in uno spazio ludico-interattivo rivolto a grandi e piccini. E oltre 400 sono le aziende coinvolte nel Fuori Expo: dall'agroalimentare al design, passando per la moda e l'artigianato. Contemporaneamente il settore turistico toscano ha visto all'opera centinaia di operatori per promuovere l'offerta regionale in maniera

strutturata e aggregata.

Questo grazie anche all'intenso lavoro sviluppato nel tempo su tutto il territorio regionale che ha visto nascere 19 percorsi destinati ai visitatori e oltre 450 eventi in tutti i Comuni.

Un lavoro sta cominciando a dare i primi frutti sia sul fronte dei flussi turistici - che le previsioni per l'estate ci dicono in crescita dell'1,8% sul 2014 - sia grazie alle 10 delegazioni straniere che la Toscana ha incontrato per gettare le basi di nuove relazioni commerciali. A distanza di quattro mesi dall'inaugurazione, quindi, il bilancio della nostra partecipazione ad Expo non può che essere positivo.

* vice direttore di Toscana promozione

► **Le opportunità...** (segue dalla prima pagina)

definita come uno stato di benessere globale, dell'individuo nella sua totalità e in rapporto all'ambiente in cui vive.

In questo contesto, negli spazi di Fuori Expo - situato nel centro storico di Milano - la Regione ha promosso sei giorni di appuntamenti e una serie di incontri, approfondimenti, workshop e manifestazioni incentrate su quattro tematiche differenti che però hanno un duplice filo rosso: l'empowerment dell'individuo come soggetto non solo al centro ma attore delle azioni salutari e la centralità dell'alimentazione come fattore preventivo e di cura.

La concezione globale dell'individuo e del concetto stesso di salute, nonché la valorizzazione delle risorse naturali del proprio territorio inscindibile dal modello di corretta

alimentazione proposto in toscana, è quindi immediatamente coerente con il messaggio dell'Esposizione universale. Altresì importante è anche l'attenzione nei confronti di un settore strategico come quello agroalimentare strettamente legato alla salute, promuovendo con forza i prodotti agroalimentari regionali, nell'ottica innovativa di una loro valorizzazione salustistica.

La partecipazione alla manifestazione rappresenta anche un'occasione importante di incontro con altri paesi per far conoscere e trasferire il nostro Know-how ormai consolidato da anni e promuovere il nostro territorio.

* Responsabile
Settore Ricerca Innovazione
e Risorse Umane
Regione Toscana

TOSCANA FUORI EXPO

ALIMENTAZIONE E STILI DI VITA

Salute, questione da ragazzi



Priorità al territorio, al consumo di frutta e verdura, al «movimento»

Per favorire l'acquisizione da parte del cittadino e della comunità di abitudini salutari, dettate da scelte consapevoli, è essenziale che l'attenzione nelle politiche sanitarie sia integrata con una azione condivisa nelle politiche e azioni sociali, educative, culturali, produttive, agricole, commerciali, turistiche, di tutela dell'ambiente e del paesaggio, con il coinvolgimento e la collaborazione del settore privato e della società civile. La strategia "Toscana da ragazzi" nasce dall'esperienza del programma regionale "Guadagnare salute in Toscana - Rendere facili le scelte salutari", programma che punta a rendere più facile un'alimentazione salutare, muoversi e

fare attività fisica, essere liberi dal fumo e rendere consapevole il consumo dell'alcol. Per questo progetto le azioni dirette al target dei bambini e dei giovani si fonda sul principio, dell'Organizzazione mondiale della sanità (Oms), della Salute in tutte le politiche. Come sappiamo le abitudini apprese da piccoli e da giovani risultano radicate nell'adulto e difficilmente modificabili, è quindi fondamentale lavorare per favorire da parte dei più piccoli abitudini sane e piacevoli. "Toscana da Ragazzi", rivolta alla fascia di età 6-18 anni, integra i contenuti di più politiche e mette a sistema le diverse azioni regionali. A supporto della strategia il sistema di sorveglianza epidemiologica,

in particolare le indagini "Okkio alla salute" e "Hbsc", realizzato in collaborazione con le istituzioni scolastiche. Le azioni sono indirizzate a favorire il benessere psicologico e sociale dei bambini e dei ragazzi attraverso esperienze scolastiche ed extrascolastiche che promuovano corretti stili di vita, in particolare la sana alimentazione, promuovendo azioni per facilitare nei bambini il consumo giornaliero di frutta e verdura, la stagionalità e filiera corta. Viene data attenzione anche al movimento, alla conoscenza e fruizione del territorio toscano e delle sue risorse ambientali, artistiche e culturali con una attenzione particolare alla salvaguardia del paesaggio e della

sostenibilità, e dell'integrazione sociale anche nell'ottica del contrasto all'abbandono scolastico. Le attività di formazione per gli operatori, per gli insegnanti e per le aziende sanitarie locali coinvolte, previste nella strategia, vanno a sostenere le competenze dei partner sui temi degli stili di vita, sulla resilienza e sulle abilità di vita dei ragazzi.

Annamaria Giannoni

Settore Prevenzione e Sicurezza in ambienti di vita e di lavoro alimenti e veterinaria Regione Toscana

Margherita Primi

Centro Ricerca, Educazione e Promozione della Salute (C.R.E.P.S.) - Università di Siena

EMPOLI, IL PROGETTO MA.RI.SA DELL'ASL 11

Da tempo l'Asl 11 di Empoli, i Comuni della SDS Valdarno Inferiore e Empolese Valdelsa e le Associazioni di volontariato sono impegnati nel progetto Ma.Ri.Sa (Mangio e Risparmio in Salute). Con l'obiettivo di ridurre lo spreco del cibo e sviluppare comportamenti solidali nella comunità, il progetto, nell'ambito della ristorazione collettiva ed in particolare quella scolastica, ha promosso interventi ed azioni come la riduzione dello spreco di cibo cucinato e non servito - quindi potenzialmente riutilizzabile -, la diminuzione dello scarto alimentare, l'educazione al consumo consapevole ed al valore del cibo e la definizione di un protocollo di riutilizzo degli alimenti recuperati.

Coinvolgendo tutti gli attori, nonostante la diversità nell'erogazione del servizio presenti fra i Comuni, è stato intrapreso un percorso condiviso di miglioramento, la cui principale azione è stata quella di quantificare ed identificare gli avanzi delle singole portate distinguendo fra spreco e scarto. Da qui sono state poi apportate modifiche orientate al miglioramento del gradimento, assicurando la sicurezza e la correttezza nutrizionale dei pasti, anche con l'introduzione di piatti e secondi unici.

Visto che lo spreco può derivare anche da modalità di somministrazione non ottimali, è stato pensato far trovare ai bambini sul tavolo apparecchiato vassoi di verdure crude miste di stagione al posto del pane: non saziano e fanno apprezzare il gusto della verdura, forniscono vitamine e sali minerali, permettono di ridurre i contorni spesso scartati.

Ulteriore ambito di lavoro è la doppia sporzionatura, ossia fornire la porzione in due volte: in questo modo il cibo rimasto nel contenitore multi porzione può essere recuperato.

La Asl 11 ha inoltre costituito un esempio virtuoso mettendo a punto un intervento di recupero del pane e della frutta non distribuita nella ristorazione ospedaliera: Da maggio 2014, in un anno, sono stati recuperati e redistribuiti 3.200 kg di cibo.

Maria Giannotti

direttore UO Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Asl 11 di Empoli

VIAREGGIO, IL BENESSERE IN QUATTRO MOSSE

L'Asl di Viareggio, volendo strutturare un'offerta permanente sul territorio della Versilia per la promozione dei corretti stili di vita per i bambini e le loro famiglie, ha promosso il progetto "Guadagnare salute in quattro mosse" con l'obiettivo di realizzare una rete che coinvolge le Amministrazioni Comunali, la Scuola, le Associazioni sportive, di volontariato e di categoria, la grande distribuzione, il mondo della Sanità e le famiglie. Partendo da questo intento, ha preso l'avvio nell'anno in corso il progetto denominato "Il Laboratorio delle 4 mosse". Il setting individuato per il progetto è rappresentato dalle realtà sportivo-ricreative e/o centri di aggregazione presenti sul territorio che i bambini ed i ragazzi già conoscono e frequentano. Lo scopo del progetto è quello di ampliarne l'offerta con laboratori esperienziali e percorsi educativo-motivazionali dedicati alla promozione dei corretti stili di vita. Le attività sono diversificate a seconda dei target e prevedono il coinvolgimento di genitori, istruttori e allenatori e volontari.

Per i bambini/ragazzi di età compresa tra i 6 e i 12 anni vengono organizzati laboratori per l'attività fisica non agonistica gestiti da personale qualificato, per apprendere ed effettuare giochi di movimento che rappresentino una alternativa a giochi sedentari o ad attività agonistiche, con un'attenzione particolare per i bambini/ragazzi che per problemi di eccesso ponderale vengono spesso esclusi da queste ultime in quanto meno "performanti".

Ai bambini e ai ragazzi coinvolti viene offerta l'opportunità di consumare merende salutari attraverso il coinvolgimento dei pubblici esercizi presenti nelle strutture e di partecipare insieme ai genitori a laboratori di educazione al gusto.

Agli adulti "di riferimento" sono proposti percorsi diversificati di sensibilizzazione sulle "quattro mosse": corretta alimentazione, lotta alla sedentarietà, no al fumo e uso moderato di alcol. Per i genitori saranno organizzati percorsi di counseling di gruppo mentre per istruttori e animatori percorsi formativi teorico-pratici mirati.

Giovanna Camarlinghi

responsabile UOS Igiene Alimenti e Nutrizione Dipartimento di Prevenzione dell'Asl 12 di Viareggio

A SCUOLA FILIERA CORTA E PIATTI SOSTENIBILI

La sempre maggiore consapevolezza rispetto all'importanza di stili di vita sani quali fattori protettivi per la salute, spinge i servizi sanitari ad occuparsene in maniera crescente con un approccio integrato e multi-settoriale. Si privilegiano così interventi di promozione della salute che mirino alla facilitazione di comportamenti sani e questo approccio è alla base del programma nazionale "Guadagnare Salute", declinato programma regionale "Guadagnare salute in Toscana", con l'obiettivo di agire in modo integrato e coordinato su fumo, alcol, scorretta alimentazione e inattività fisica.

Tenendo conto che uno dei setting di intervento maggiormente efficaci è quello scolastico, nell'Asl 8 di Arezzo si è avviato un percorso che ha messo in collegamento il mondo della scuola alberghiera e della scuola agraria con i servizi dell'azienda sanitaria che si occupano di promozione di corretti stili alimentari e di prevenzione delle dipendenze da alcool.

La finalità del progetto è quella di promuovere l'acquisizione, l'adozione attiva e il mantenimento di comportamenti salutari attraverso la formazione di "consapevoli consumatori oggi e consapevoli operatori di settore domani", coniugando i temi della salute a quelli della valorizzazione del patrimonio rurale e delle colture tipiche e sostenibili.

Sono stati coinvolti l'ISIS A.Vegni di Cortona, quale sede principale della sperimentazione, e l'ISIS Leopoldo II di Lorena di Grosseto, quale scuola partecipante ad alcune delle azioni di progetto. Le conoscenze acquisite durante i momenti formativi tenuti da operatori dell'Asl aretina in tema di corretta alimentazione e di dipendenze sono state messe in pratica in attività professionalizzanti gestite dagli insegnanti curricolari.

Sono state favorite occasioni di scambio di conoscenze tra gli studenti e insegnanti degli istituti agrari, che hanno fornito competenze sui temi della stagionalità delle colture, della filiera corta e della sostenibilità e gli studenti degli istituti alberghieri che, una volta formati secondo gli elementi di peer education, hanno fornito spunti di riflessione su stili di vita e alimentazione.

Le attività sono state orientate allo studio, alla ricerca e alla sperimentazione di modalità di integrazione tra gusto e salubrità dei cibi, puntando a sviluppare negli studenti la voglia di innovare mettendo in gioco la loro creatività.

Patrizia Baldaccini e Renzo Paradisi
Dipartimento della Prevenzione

Unità Operativa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Asl 8 di Arezzo

FOOD, A PRATO UN CONCORSO DIDATTICO

L'Uoc Igiene degli alimenti e della nutrizione dell'Azienda sanitaria pratese si è fatta promotrice del concorso "Scuola Food. Le scuole di Prato verso Expo 2015" sensibilizzando i Comuni della Provincia di Prato e coinvolgendo, per la parte organizzativa e finanziaria, le società che forniscono il servizio della ristorazione scolastica. Tutti i Comuni della Provincia hanno aderito e, a loro volta, hanno sensibilizzato le istituzioni didattiche e, quindi, le scuole. Per la formazione degli insegnanti, è stato proposto un corso-conferenza sui temi della sostenibilità delle scelte alimentari. L'agricoltura, infatti, impegna pesantemente le risorse del pianeta in termini di consumo di acqua, di terra e di emissioni di gas serra. Inoltre, circa il 30% del cibo prodotto finisce nella spazzatura. Ciò assume particolare importanza tenendo conto che nel 2050 il bisogno di cibo salirà del 50% per l'aumento della popolazione e della richiesta da parte dei paesi emergenti. Al termine del periodo stabilito sono stati presentati 34 lavori, eseguiti da 2.128 bambini, appartenenti a 24 scuole e 105 classi. La premiazione si è svolta nell'ambito di una festa alla quale hanno partecipato bambini, genitori, insegnanti e rappresentanti dei Comuni e della Azienda sanitaria locale. Tra i premi assegnati, strumentazione tecnologica didattica (LIM) e di supporto (macchine fotografiche, schermi LCD, Stampanti) buoni acquisto, libri e visite nelle fattorie didattiche.

Giuseppe Vannucchi e Riccardo Innocenti
UOC Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Asl 4

ALLA RISCOPERTA DELLA VIA FRANCIGENA TOSCANA

«Camminando per la via Francigena in Toscana: un viaggio di istruzione tra cammino e sana alimentazione». Questo il titolo del progetto dell'Azienda sanitaria locale di Livorno che, nell'ambito della strategia regionale "Guadagnare salute", ha voluto facilitare scelte salutari nei ragazzi della scuola secondaria di primo grado.

Tra il 2014 e il 2015 circa 200 studenti sono stati coinvolti in camminate per vecchi sentieri e, attraverso lo sguardo del viaggiatore, hanno osservato bellezze e risorse del territorio, condiviso l'esperienza con i coetanei e rielaborato il vissuto in classe con il supporto degli insegnanti. Una camminata in cui i giovani hanno portato il proprio pranzo preparato dalle famiglie secondo i principi del "Pranzo Sano fuori casa", ossia indicazioni regionali verso la scelta di pasti salutari.

Il percorso nasce nella scuola ed è stato realizzato grazie ad un accordo di rete fra il Dipartimento della Prevenzione dell'Asl, insegnanti, guide ambientali, l'Associazione Via Francigena e Unicoop Tirreno.

I viaggi fino ad ora realizzati, che si sono svolti in un tratto della via Francigena Toscana tra S.Miniato e Siena, sono stati definiti dagli studenti come una esperienza bella, diversa, faticosa, simpatica e da ripetere. Una esperienza che ha creato interesse tra insegnanti e genitori ed ha avviato un processo di cambiamento nella programmazione delle attività finalizzandole alla promozione di stili di vita salutari e benessere tra i giovani.

Daniela Becherini

direttore UOS Medicina dello Sport dell'Asl 6 di Livorno

Claudio Tofanari

Coordinatore Attività Nutrizione dipartimento Prevenzione dell'Asl 6 di Livorno

TOSCANA FUORI EXPO**IL PROGRAMMA DELLA MANIFESTAZIONE DA MARTEDÌ****Servizio
Sanitario
della
Toscana**

Milano accende i fari, la salute

A pochi passi dal Duomo, nei Chiostrì di San Barnaba, un itinerario dedicato

Martedì 4 agosto

Medicine complementari

Ore 10.00 - Saluti istituzionali**Stefania Saccardi** (Assessore al diritto alla Salute, welfare, integrazione socio-sanitaria e sport della Regione Toscana)**Ore 10.30**- Presentazione del numero speciale Expo della rivista scientifica **Molto Neyer** dell'ospedale Pediatrico Meyer di Firenze, Pensiero Scientifico Editore, saranno presenti autori e la Direzione dell'Ospedale.- Presentazione del notiziario regionale per le medicine complementari **MCToscana** a cura di Mariella Di Stefano.**Ore 11.30**- Tavola rotonda: **Oncologia integrata: vivere con il tumore, le terapie sostenibili**Modera: **Mariella Di Stefano**Relatori: **Gianni Amunni, Sonia Bacchetti, Simonetta Bernardini, Massimo Bonucci, Franco Cracolici, Luisa Fioretto, Fabio Firenzuoli, Alberto Laffranchi, Emanuela Portalupi, Mnuela Poncella, Elio Rossi**- Presentazione del volume: **Le medicine complementari per il paziente oncologico - Sviluppo e opportunità dell'oncologia integrata** di Sonia Baccetti, Mariella Di Stefano, Elio Rossi.**Ore 14.00**- **Agopuntura, fitoterapia e omeopatia** - Gli operatori degli ambulatori di medicina complementare del Sistema sanitario toscano rispondono a domande e curiosità del pubblico.- **Massaggio cinese, auricoloterapia, coppettazione, fior di prugna, qi gong e shiatsu.** Dimostrazioni pratiche aperte al pubblico, a cura di Sylvie Barberousse, Tommaso Conti, Chiara Menicalli, Valeria monechi, Federica Sabatini, Filippa Terranova, Antonella Traversi, Catia Vuono.**Ore 17.00**- **L'erbe artificiali all'interno di una cucina salutare.** Incontro con gli esperti, a cura di Fabio Firenzuoli, Paolo Emilio Tomei.**Ore 18.30**- **Show cooking con degustazione.** Ricette con piante medicinali aromatiche. A cura di Ana Rivera**Ore 20.30**- **Suono, Salute e benessere.** Laboratorio l'arte dell'ascolto. A cura di Fabio Pianigiani**Ore 21.30**- **Qi gong.** Sessione collettiva aperta al pubblico. A cura di Maurizio Tronconi con Maria Angela Rossi**Mercoledì 5 agosto****Ore 10.00**- **Agopuntura, fitoterapia e omeopatia.** Gli operatori degli ambulatori di medicina complementare del Sistema sanitario toscano rispondono a domande e curiosità del pubblico.- **Messaggio cinese, auricoloterapia coppettazione, fior di prugna, qi gong e shiatsu.** Dimostrazioni pratiche aperte al pubblico, a cura di Sylvie Barberousse, Tommaso Conti, Chiara Menicalli, Valeria monechi, Federica Sabatini, Filippa Terranova, Antonella Traversi, Catia Vuono.**Ore 11.00**- **Nutrizione e medicina naturale nella vita della donna: allattamento, gravidanza, menopausa.** Incontro con gli esperti. A cura di Nadia Baccellini, Elena Cerri, Marialessandra Panozzo.**Ore 14.00**- **Messaggio cinese, auricoloterapia coppettazione, fior di prugna, qi gong e shiatsu.** Dimostrazioni pratiche aperte al pubblico, a cura di Sylvie Barberousse, Tommaso Conti, Chiara Menicalli, Valeria monechi, Federica Sabatini, Filippa Terranova, Antonella Traversi, Catia Vuono.**Ore 15.00**- **Le medicine complementari, una stile di vita salutare per tutti. Stili di vita e medicine complementari in Toscana: la ricetta dell'Agenzia regionale di Sanità.** A cura di Sonia Baccetti, Elio Rossi, Fabio Voller**Ore 16.00**- **Tavola rotonda: Che il cibo sia la tua medicina e la medicina in tuo cibo: alimentazione nella medicina cinese, omeopatia e ayurvedica.**Modera: **Rosaria Ferreri**Relatori: **Maria Marchitello, Simona Mezzera, Antonio Morandi, Duccio Petri Saudelli.****Ore 18.30**- **Shokiw cooking con degustazione.** Ricette per la salute. A cura di gianluca Pardini**Ore 20.30**- **Suono, salute e benessere.** Laboratorio l'arte dell'ascolto. A cura del maestro Fabio Pianigiani.**Ore 21.30**- **Tai chi.** Sessione collettiva aperta al pubblico. A cura di Alberto Albani con Maria Vannucci.**Giovedì 6 agosto**

Alimentazione e stili di vita

Ore 10.00 - Apertura dei lavori e saluti
Emanuela Balocchini, Liliana Coppola**Ore 11.00**- **Pranzo sano fuori casa.** Tavola rotonda sul progetto regionale, con preparazione di panini sani.Modera: **Stefano Romagnoli**Partecipano: **Giovanna Camalinghi, Maria Giannotti, Gianni Masoni, Grazia Simone, Gloria Turi.****Ore 12.30****M.A.R.I.S.A - Mangio e risparmio in salute.** Tavola rotonda sul progetto dell'Azienda Usl di Empoli diretto a promuovere una cultura contro lo spreco alimentare, proponendo il recupero del cibo preparato alle mense collettive.Modera: **Maria Giannotti**Partecipano: **Luca Belcari, Giovanna Cristriani, Cristina Martini, Gloria Tognetti.****Ore 13.30****Show cooking con degustazione.** Ricette tradizionali toscane tra salute e recupero dei cibi. A cura degli studenti dell'Istituto Alberghiero-Agrario "Datini" di Prato e dello chef Mauro Cipriani.**Ore 16.00****Guadagnare salute in quattro mosse.** Focus sul progetto dell'Azienda Usl di Viareggio fianzzato a promuovere corretti stili di vita per bambini e adulti. A cura di Giovanna Camarlinghi, Luigi Franchini, Massimo Gay, Guido Intaschi, Andrea Lombardi, Emanuele Palagi.**Ore 17.00****I sapori della solidarietà.** Focus sul progetto dell'Auser Toscana per l'offerta di pasti a domicilio agli anziani, per sentirsi meno solo e più in salute. A cura di: Giovanni Forconi, Andrea Petracchi.**Ore 18.30****Show cooking con degustazione.** A cura di Auser Toscana.**Ore 21.00****Balli latino-americani.** Serata danzante, un modo piacevole per stare in forma. A cura di Francesca Cecconi, Letizia Gozzi.**Venerdì 7 agosto****Ore 10.00****Toscana da ragazzi.** Focus sulla strategia regionale per favorire i sani stili di vita e la conoscenza del territorio toscano nei bambini e ragazzi. A cura di Anna Amodeo, Andrea Carubi, Sandro Tacconi, Daniela Volpi, con la partecipazione di Erio Ziglio**Ore 11.00****La Via Francigena Toscana.** Un viaggio di istruzione tra cammino e sana alimentazione. A cura di Daniela Beccherini, Claudia Tofani.

Racconti di studenti e insegnanti della Scuola G. Bartolena di Livorno.

Ore 11.30**La tavola del buon vivere.** Esperienza scolastica della coltivazione dei prodotti alla realizzazione di piatti sani sostenibili. A cura di Patrizia Baldaccini, Renzo Paradisi.

Racconti degli studenti dell'Istituto Alberghiero-Agrario "A. Vegni" di Cortona.

Ore 12.00**Show cooking con degustazione.** Ricette sane e gustose con prodotti di filiera corta. A cura dell'Istituto Alberghiero-Agrario "A. Vegni" di Cortona.**Ore 16.00****Scuola Food.** Il concorso didattico delle scuole di Prato verso Expo 2015. A cura di Riccardo Inocenti, Lucia Livatino, Giuseppe Vannucchi.**Ore 17.00****E...state nei parchi e Ragazzininsieme.** Esperienza dei ragazzi nei Parchi e nelle Aree verdi e nell'Arcipelago Toscano, tra movimento, sana alimentazione, ambiente e integrazione sociale. A cura di Antonella Bonini, Annamaria Giannoni, Margherita Primi.**Ore 18.30****Show cooking con degustazione.** Aperitivo sano e gustoso. A cura dell'Istituto Alberghiero-Agrario "A. Vegni" di Cortona.

Durante le giornate del 6 e del 7 agosto, alcuni professori delle Aziende sanitarie toscane saranno disponibili per una prima valutazione dello stato nutrizionale, attraverso il calcolo dell'indice di massa corporea e della circonferenza vita.

Sabato 8 agosto

Cooperazione sanitaria internazionale

Ore 10.00**Apertura dei lavori e saluti**
Maria José Caldès**Ore 10.30****La ricerca sannitica come supporto alla crescita del sistema sanitario del Nicaragua.** Laboratorio sul diritto di accesso all'acqua. A cura di Andrea Grillo, Mauro Rubichi con la partecipazione di Water Right Foundation.**Sanità
Toscana**direttore responsabile
ROBERTO NAPOLETANO
vice direttore
ROBERTO TURNO
comitato scientifico
Valtere Giovannini
Susanna Cressati
Sabina Nuti
Lucia Zambelli

Supplemento a Il Sole 24Ore - Sanità

reg. Trib. Milano n. 679 del 7/10/98

Stampa: Il Sole 24 Ore Spa Via Tiburtina Valeria (Ss 5) km 68,700
67061 Carsoli (Aq)

"Sanità Toscana" è una pubblicazione informativa realizzata in base a un accordo tra Il Sole-24 Ore Spa e la Regione Toscana

VEDÌ 4 A 9 DOMENICA 9 AGOSTO

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

La salute prima di tutto

Ore 11.30
Assistenza e formazione per la salute della donna e del bambino in Gisiordania. Testimonianza del progetto. A cura di Giulia Dogliana, Teresa Leone, Marco Zanchetta.

Ore 12.30
La cooperazione sanitaria nell'ambito della sicurezza alimentare in Cina. Testimonianze dal progetto. A cura di Alessandra Giudi, Andrea Lato, con la partecipazione dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana.

Ore 13.30
Pranzo con piatti tradizionali arabi

Ore 14.30
Proiezione del film "Il figlio dell'altra" di Lorraine Levy

Ore 16.30
Sostegno allo sviluppo della pediatria e della endoscopia nel Centro medico di Nanoro. Laboratorio di creazione di farine sostenibili del Burkina Faso. A cura di Elena Banci, Paolo Lionetti, Jacopo Merlini, Monica Paci.

Ore 18.00
Rafforzamento dei sistemi sanitari ospedalieri e territoriali senegalesi nel settore materno-infantile. Proiezione video e racconti di esperienze dal progetto. A cura di Diego Barsuglia, Filippo Del Bubba, Mbaye Diop, Marcella Filieri.

Ore 19.30
Apericena con piatti tipici e musiche senegalesi.

Durante la giornata, saranno presentati i rappresentanti delle Ong che collaborano al progetto di cooperazione sanitaria internazionale presentati

Domenica 9 agosto



Nutraceutica

Ore 9.30
Apertura dei lavori e saluti del Direttore della Direzione Diritti di cittadinanza e coesione sociale, Regione Toscana.

Ore 10.00
La nutraceutica per la salute. Nutrizione e benessere, cibo per la salute, quando la ricerca farmaceutica incontra l'alimento.

Progetto di ricerca nel settore nutraceutica finanziati dai bandi regionali:

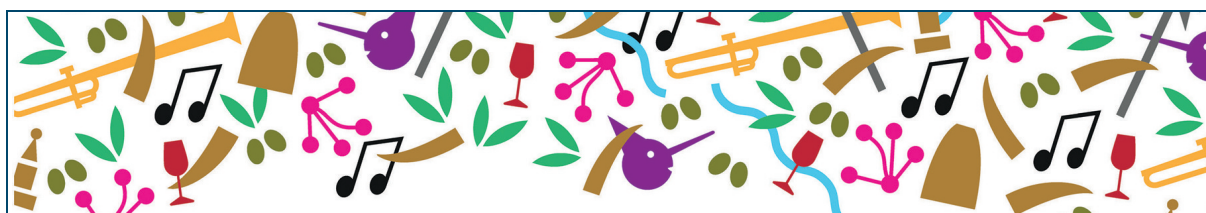
- la birra per le ossa (BEERBONE);
 - alimenti "antichi" fermentati come antiossidanti (NUTRA-TOSCAFRICA);
 - gli insetti per la pressione arteriosa (INSECT CARD);
 - il latte d'asina per i bambini allergici al latte vaccino (L.A.B.A Pro. V.);
 - il riso rosso per le arterie (carRYYR);
- A cura dei responsabili dei progetti con l'animazione dello staff Meet the Life Sciences.

Ore 11.00
Show cooking nutraceutico. A cura della food blogger Giulia Scarpaleggia.

Ore 15.30
Progetti di ricerca nel settore nutraceutica finanziati dai bandi regionali:

- farina toscana per il cuore (F.A.T.E. Pre.Sco.);
 - olio di oliva toscano antiossidante (OLIVA PLUS);
 - le proprietà antinfiammatorie del pane toscano (PANACEA);
 - la vitamina A per il benessere dei reni (VITA);
 - il cibo nelle patologie neuromuscolari (NUTRA-FISH);
 - il tagatosio come dolcificante (TAGIDISFRU);
 - l'uva per il cuore (Cardio.Mir.San.To.);
 - il vino con la carta di identità (WINEFINGER);
- A cura dei responsabili dei progetti con l'animazione dello staff Meet the Life Sciences.

Ore 19.00
Cena con nenu nutraceutico.



FUORI EXPO

4-9 agosto 2015
CHIOSTRI UMANITARIA
Via Daverio, 7 - Milano



La salute prima di tutto

• MEDICINE COMPLEMENTARI • ALIMENTAZIONE E STILI DI VITA
• COOPERAZIONE SANITARIA INTERNAZIONALE

PROGRAMMA

TOSCANA

EXPO MILANO 2015



Ingresso libero dalle 10.00 alle 23.00

I RELATORI

Alfredo Albiani (Discipline del benessere Centro Olistico Tunatao); **Anna Amedeo** (Direzione Competitività del sistema regionale e sviluppo delle competenze, Regione Toscana); **Gianni Amunni** (Direzione, Istituto Toscano Tumori); **Nadia Baccellini** (Ambulatorio di Medicine Complementari, AOU Pisana); **Sonia Baccetti** (Rete toscana di medicina integrata, Regione Toscana, Centro Fior di Prugna, Azienda Sanitaria Firenze); **Patrizia Baldaccini** (Dipartimento di prevenzione, Azienda Usl di Arezzo); **Emanuela Balocchi** (Direzione Diritti di cittadinanza e coesione sociale, Regione Toscana); **Elena Banci** (Servizio Dietetico, AOU Meyer); **Sylvie Barberousse** (Centro Fior di Prugna, Azienda Sanitaria Firenze); **Diego Barsuglia** (Associazione IF ONLUS); **Daniela Becherini** (Dipartimento di prevenzione, Azienda Usl di Livorno); **Luca Belcari** (Assessorato Ambiente, Comune di Montaiene); **Katia Belvedere** (Direzione Diritti di cittadinanza e coesione sociale, Regione Toscana); **Simonetta Bernardini** (Centro di Medicina Integrata di Pitigliano, Azienda Usl di Grosseto); **Antonella Bonini** (Direzione Politiche ambientali, energia e cambiamenti climatici, Regione Toscana); **Massimo Bonucci** (Associazione Ricerca di Terapie Oncologiche Integrate (ARTOI)); **Maria José Caldés** (Centro Salute Globale, AOU Meyer); **Giovanna Camarlinghi** (Dipartimento di prevenzione, Azienda Usl di Viareggio); **Andrea Carubi** (Direzione Competitività del sistema regionale e sviluppo delle competenze, Regione Toscana); **Francesca Cecconi** (Uisp Empoli); **Elena Cerri** (MTC in ostetricia e ginecologia, Azienda Usl di Pisa); **Mauro Cipriani** (Ristorante aderente al progetto regionale "Pranzo sano fuori casa"); **Tommaso Conti** (Centro Fior di Prugna, Azienda Sanitaria Firenze); **Liliana Coppola** (Direzione generale Sanità, Regione Lombardia); **Franco Cracolici** (Scuola di Agopuntura Tradizionale della città di Firenze); **Giovanna Cristiani** (Servizi scolastici, Comune Santa Croce); **Giulia Dagliana** (Centro Gestione Rischio Clinico, AOU Careggi); **Filippo Del Bubba** (Associazione IF ONLUS); **Mariella Di Stefano** (Rete toscana di medicina integrata, Regione Toscana); **Mbaye Diop** (Coordinamento Associazione Senegalesi della Toscana (CASTO)); **Rosaria Ferreri** (Centro di Medicina Integrata di Pitigliano, Azienda Usl di Grosseto); **Marcella Filieri** (Coordinamento Staff Direzione Aziendale, Azienda Usl di Pisa); **Luisa Fioretto** (Dipartimento oncologico, Azienda Sanitaria Firenze); **Fabio Firenzuoli** (Struttura di riferimento regionale per la fitoterapia, AOU Careggi); **Giovanni Forconi** (Auser Toscana); **Luigi Franchini** (Dipartimento di prevenzione, Azienda Usl di Viareggio); **Massimo Gay** (Confederazione italiana agricoltori); **Annamaria Giannoni** (Direzione Diritti di cittadinanza e coesione sociale, Regione Toscana); **Maria Giannotti** (Dipartimento di prevenzione, Azienda Usl di Empoli); **Letizia Gozzi** (Uisp Empoli); **Andrea Grillo** (Cooperazione sanitaria internazionale, Azienda Usl di Livorno); **Alessandra Guidi** (Dipartimento di Scienze Veterinarie, Università di Pisa); **Riccardo Innocenti** (Dipartimento di prevenzione, Azienda Usl di Prato); **Guido Intaschi** (Dipartimento salute mentale e dipendenze, Azienda Usl di Viareggio); **Alberto Laffranchi** (Divisione Radiodiagnostica I, Istituto Nazionale Tumori Milano); **Teresa Leone** (Associazione MEDU Roma); **Andrea Leto** (Direzione Diritti di cittadinanza e coesione sociale, Regione Toscana); **Paolo Lionetti** (Dipartimento di Gastroenterologia, AOU Meyer); **Lucia Livatino** (Promozione della salute, Azienda Usl di Prato); **Andrea Lombardi** (Uisp Lucca); **Maria Marchitello** (Centro di omeopatia, Azienda Usl di Pisa); **Cristina Martini** (Assessorato Pubblica Istruzione e servizi scolastici - Politiche giovanili, Comune di Montaiene); **Gianni Masoni** (Confesercenti); **Chiara Menicalli** (Centro Fior di Prugna, Azienda Sanitaria Firenze); **Jacopo Merlini** (Free lander); **Simona Mezzera** (Associazione di omeopatia classica Lycopodium); **Valeria Monechi** (Centro Fior di Prugna, Azienda Sanitaria Firenze); **Antonio Morandi** (Scuola di Medicina Ayurvedica "Ayurvedic Point"); **Monica Paci** (Dipartimento di Gastroenterologia, AOU Meyer); **Emanuele Palagi** (Misericordia, Lido di Camaiore); **Marialessandra Panozzo** (Struttura di riferimento regionale per l'omeopatia, Azienda Usl di Lucca); **Renzo Paradisi** (Dipartimento di prevenzione, Azienda Usl di Arezzo); **Gianluca Pardini** (Academy of Italian Cuisine di Lucca); **Andrea Petracchi** (Auser Toscana); **Duccio Petri** (Scuola di Agopuntura Tradizionale della città di Firenze); **Fabio Pianigiani** (Compositore, musicoterapeuta); **Emanuela Portalupi** (Società italiana di medicina antroposofica); **Margherita Primi** (CREPS, Università di Siena); **Anna Rivera** (Osteria Slow Food); **Stefano Romagnoli** (Direzione Competitività del sistema regionale e sviluppo delle competenze, Regione Toscana); **Manuela Roncella** (Unità operativa senologia, AOU Pisana); **Elio Rossi** (Struttura di riferimento regionale per l'omeopatia, Azienda Usl di Lucca); **Maria Angela Rossi** (Scuola del Fiume-Centro Studi Wushu Hahano); **Mauro Rubichi** (Associazione Italia-Nicaragua); **Federica Sabatini** (Centro Fior di Prugna, Azienda Sanitaria Firenze); **Stefania Saccardi** (Assessore al Diritto alla salute, welfare, integrazione socio-sanitaria e sport della Regione Toscana); **Gabriele Saudelli** (Master di medicina integrata, Università di Siena); **Giulia Scarpaleggia** (Food blogger); **Grazia Simone** (Centro Tecnico per il Consumo); **Sandro Tacconi** (Direzione Diritti di cittadinanza e coesione sociale, Regione Toscana); **Filippa Terranova** (Centro Fior di Prugna, Azienda Sanitaria Firenze); **Claudio Tofanari** (Dipartimento di prevenzione, Azienda Usl di Livorno); **Gloria Tognetti** (Servizi Educativi e Scolastici, Comune di San Miniato); **Paolo Emilio Tornei** (Botanica ambientale, Università di Pisa); **Antonella Traversi** (Centro Fior di Prugna, Azienda Sanitaria Firenze); **Maurizio Tronconi** (Scuola del Fiume-Centro Studi Wushu hahano); **Gloria Turi** (Dipartimento di prevenzione, Azienda Usl di Siena); **Giuseppe Vannucchi** (Dipartimento di prevenzione, Azienda Usl di Prato); **Marta Vannucci** (Discipline del benessere, Centro Olistico Tunatao); **Fabio Voller** (Osservatorio di Epidemiologia, Agenzia Regionale di Sanità della Toscana); **Daniela Volpi** (Direzione Diritti di cittadinanza e coesione sociale, Regione Toscana); **Catia Vuono** (Centro Fior di Prugna, Azienda Sanitaria Firenze); **Marco Zanchetta** (Associazione MEDU Firenze); **Erio Ziglio** (MCI Università di Innsbruck).

TOSCANA FUORI EXPO

COOPERAZIONE SANITARIA INTERNAZIONALE

Servizio
Sanitario
della
Toscana

In Nicaragua priorità ai reni

Nei pozzi analizzati rilevata una contaminazione da metalli pesanti

La Toscana dal 2012 è impegnata in un progetto che in Nicaragua, oltre a promuovere la ricerca come supporto alla crescita del sistema sanitario del paese, e combatte principalmente la diffusione dell'insufficienza renale cronica (Irc). In Nicaragua, paese più povero dell'America Latina dopo Haiti, che si trova in termini di Pil procapite al 130° posto a livello mondiale, con un indice di sviluppo umano che lo colloca al 129° posto (UNDP 2011), la Irc è definibile come emergenza. Se l'Irc è in crescita sia nei Paesi sviluppati, dove vi sono correlazioni accertate con ipertensione e diabete, sia nei paesi poveri dove tra le cause sembrano avere maggior risalto i fattori ambientali, in Nicaragua tra il 1992 e il 2005 il tasso di mortalità è passato dal 4,5 al 10,9 (x100.000), ed è soprattutto nei Dipartimenti di León e Chinandega che si registrano tassi di incidenza, prevalenza e

La cooperazione sanitaria internazionale è per la Regione Toscana uno strumento importante per la promozione della solidarietà fra i popoli e per la collaborazione tecnica fra territori e Paesi. Tale attività è sviluppata dal Centro di Salute Globale in forte sinergia con tutte le Aziende Sanitarie, che collaborano attivamente sia nella fase di scrittura progetti, che nella fase di realizzazione pratica con l'invio in missione di numerosi operatori sanitari, come evidenziato dai progetti di seguito descritti.

mortalità molto alti. Sono state formulate varie ipotesi sulle possibili cause, ma nessuno degli studi realizzati è arrivato a conclusioni univoche. Il Cista (Centro Ricerche su Salute, Lavoro e Ambiente dell'Università di León) ha così rilevato una maggior diffusione dell'Irc nelle comunità dove prevalgono la coltivazione della canna da zucchero e delle banane (Torres, 2007). Nelle varie ricerche realizzate, sono emerse correlazioni con il lavo-

ro agricolo, l'esposizione a pesticidi, la disidratazione, l'ipertensione e il consumo di guaro lija (un rum di qualità scadente). Il Centro nel 2012 ha proposto ai partner toscani un progetto incentrato sull'analisi dell'acqua per il consumo umano, per individuare la presenza di eventuali agenti chimici, batterici o di altro genere, correlati con l'insorgenza di danni renali. Grazie a questo progetto nei pozzi analizzati è stata rilevata una contaminazione dovuta so-

prattutto a metalli pesanti (arsenico, vanadio) e a colibatteri. Successivamente è iniziata una fase di studio epidemiologico nella quale si realizzerà uno screening campionario per determinare la prevalenza di IRC nella popolazione di Malpaesillo. Le persone coinvolte dovranno compilare un questionario indicando le abitudini, l'occupazione e altri dati utili a determinare i fattori di rischio. Sarà così possibile incrociare i dati dello studio caso-controllo con quelli dell'analisi dell'acqua. I risultati dello studio offriranno delle informazioni utili alla programmazione di interventi di prevenzione e promozione della salute, nonché alla diagnosi precoce della malattia.

Maria José Caldes Pinilla
direttore Centro di Salute Globale
Nicole Mascia
Centro di Salute Globale

CINA

Una partnership sulla sicurezza alimentare

Istituito nel giugno del 2009 presso l'Università di Pisa, il centro Sino Italiano per la sicurezza alimentare (Cisisa) nasce da un accordo di collaborazione tra la Regione Toscana e la Regione autonoma del Guangxi nell'ambito del controllo degli alimenti con l'obiettivo principale di favorire le reciproche conoscenze su tali tematiche e la creazione di canali privilegiati di scambio delle figure operanti nel settore. L'accordo formalizza la collaborazione tra il Dipartimento di Scienze veterinarie dell'Ateneo pisano, l'Assessorato regionale al Diritto alla Salute e l'Istituto zooprofilattico sperimentale di Lazio e Toscana e il partner cinese della Regione autonoma del Guangxi nell'ambito della sicurezza alimentare. L'attiva collaborazione ha portato, nel 2012, all'apertura ufficiale della prima sede cinese del Cisisa presso l'Università del Guangxi che, insieme alla parte italiana, coordina le attività bilaterali di formazione e ricerca. Il Centro fin dalla nascita ha operato su formazione e ricerca: in particolare ha suscitato interesse il sistema nazionale e toscano della sicurezza degli alimenti che, unico in Europa, si colloca sotto la sfera di azione del sistema sanitario. In tale ambito si è strutturata la scuola di alta formazione per docenti universitari e dirigenti operanti nella amministrazione pubbliche della regione del Guangxi. Negli anni le attività del centro hanno attratto l'interesse di Università e Centri di ricerca cinesi oltre ad Amministrazioni pubbliche quali la Food and Drug Administration e la Entry-exit Inspection and Quarantine Bureau di altre Province e Municipalità che sono gli organismi più importanti per la tutela della sicurezza alimentare. Quest'anno il Cisisa ha siglato un accordo con l'università dello Zhejiang per l'adesione al centro e la creazione di una sede locale per la formazione e la ricerca sulla normativa alimentare nella Provincia dello Zhejiang. Infine, le competenze acquisite nella formazione sui sistemi di gestione e controllo della sicurezza alimentare con la Cina hanno portato al coinvolgimento del Cisisa in progetti finanziati dall'Unione Europea per la riqualificazione dell'offerta formativa nell'ambito della Sanità Pubblica nei cinque paesi dell'Asia Centrale.

Andrea Leto
coordinatore del Sistema Sanitario della regione Toscana
Alessandra Guidi
pro-rettore per la Internazionalizzazione dell'Università di Pisa

CISGIORDANIA

Assistenza e formazione a donne e bambini

Dare assistenza e formazione per la salute della donna e del bambino in Cisgiordania. Questo l'obiettivo di uno dei progetti che la Regione Toscana sta promuovendo con l'intento di sostenere il sistema sanitario palestinese, valorizzando le sue risorse umane, e tutelare il diritto alla salute delle donne e dei bambini.

In Cisgiordania o West Bank, territorio del Medio Oriente situato sulla sponda occidentale del fiume Giordano - dove risiede parte della popolazione costituita prevalentemente da arabi palestinesi, governati dall'A nazionale palestinese (ANP) - la mortalità infantile è sei volte superiore a quella di Israele, mentre la mortalità materna è nove volte più alta. I dati della letteratura evidenziano quindi la critica situazione in cui si trova il sistema sanitario palestinese.

La situazione poneva ulteriori preoccupazioni perché la diminuzione della mortalità infantile è stata progressiva e continua tra il 1967 ed il 1987 per poi arrestarsi nel periodo 2000-2006, a dimostrazione di un arresto del miglioramento delle condizioni globali di salute. La percentuale di bambini minori di 5 anni con crescita ridotta

(stunting) è incrementata dal 7,2% nel 1996 al 10,2% nel 2006. Questa crescita ridotta nell'infanzia è un indicatore della malnutrizione cronica ed è associata a una maggiore mortalità e ad un aumentato carico di malattie, compresi un compromesso sviluppo cognitivo ed un decadimento delle performance scolastiche.

Grazie al progetto sono state realizzate cliniche mobili con il coinvolgimento della popolazione locale, che riescono a portare servizi di cura prevenzione nell'ambito pediatrico e ginecologico-ostetrico a circa 11.000 donne e 10.000 bambini dei diversi villaggi della Cisgiordania. Un aspetto fondamentale dell'intervento verte sulla collaborazione tra personale sanitario israeliano e palestinese attraverso momenti di formazione del personale medico e la condivisione del lavoro sul campo. In questa ottica, gli operatori sanitari palestinesi ed israeliani diventano attori che possono giocare un ruolo importante come cittadini attivi che si impegnano per un futuro migliore di pace, dialogo e collaborazione.

Maria José Caldes Pinilla
direttore Centro di Salute Globale

BURKINA FASO

Riflettori su endoscopia e pediatria

Dal 2008 la Toscana sostiene lo sviluppo della Pediatria e della Endoscopia Digestiva nel Centro Medico di Nanoro in Burkina Faso. Il paese è uno dei più poveri al mondo e - anche a causa della sfavorevole situazione geografica, l'estrema povertà del suolo e l'eccessiva crescita demografica, - ha un indice di sviluppo umano che lo colloca al 183° posto su 186 paesi analizzati (ONU 2013). Qui si registra un elevato tasso di mortalità infantile che è principalmente causato dall'elevata incidenza delle malattie infettive e da un'insufficiente presa in carico delle donne gravide. In questo contesto, aggravato dall'effettiva mancanza di adeguate risorse alimentari per le sfavorevoli condizioni climatiche e la scarsità di acqua, la malnutrizione è una delle prime concause della mortalità infantile. Grazie ad una convenzione tra l'Università di Firenze e la Comunità Camilliana, è stata garantita la presenza continua di almeno un medico specializzando in Pediatria formato nella gestione delle patologie pediatriche tropicali e missioni di supervisione di medici tutor.

Il progetto, il cui obiettivo è ridurre il tasso di mortalità infantile nel distretto di Nanoro, ha portato a termine nel 2009 la costruzione di un padiglione pediatrico che attualmente è dotato di 36 posti letto, con 6 stanze di degenza ordinaria e una stanza per pazienti più critici, dotata di erogatori di Ossigeno a flusso continuo. Sono inoltre stati assunti 5 infermieri Burkina-

bè dedicati alla Pediatria. Applicando le direttive OMS sono stati messi a punto dei protocolli sulle patologie pediatriche più frequenti (malnutrizione, malaria, diarrea, broncopneumite, meningite, emorragie).

Per migliorare la presa in carico e la gestione dei pazienti malnutriti dal 2010 è stato seguito il nuovo approccio outpatient, inizialmente attraverso l'uso dei Ready to Use Therapeutic Food, una pasta secca a base di latte ed arachidi. La criticità è che questo preparato non è prodotto in Burkina Faso, per cui questo approccio è risultato poco sostenibile per la prevenzione della malnutrizione. Il progetto si è dunque proposto di avviare la produzione di una farina arricchita prodotta partendo da ingredienti locali, facilmente reperibili, e di individuare modelli di dieta riproducibili in ambiente domestico. Nel 2012 è stata prodotta la prima farina arricchita che viene usata per il trattamento dei bambini malnutriti e distribuita alla dimissione dall'ospedale. In questo percorso il coinvolgimento delle donne/mamme attraverso attività di educazione alla salute è stato e continua ad essere il perno centrale verso una diminuzione della mortalità correlata alla malnutrizione infantile.

Maria José Caldes Pinilla
direttore Centro di Salute Globale
Nicole Mascia
Centro di Salute Globale

SENEGAL

L'eterna lotta alla malnutrizione

La cooperazione internazionale toscana è attiva anche in Senegal grazie ad un progetto che punta a rafforzare i servizi sanitari ospedalieri e territoriali nel settore materno-infantile. Un progetto utile perché il Senegal nonostante la crescita economica registrata negli ultimi anni, circa il 65,3% della popolazione vive al di sotto della soglia della povertà. Il problema tocca soprattutto le zone rurali (80%). La mortalità infantile (nei primi 5 anni di vita) è di 65 su 1.000 e tra le cause più comuni si riscontra malaria e polmonite. La mortalità neonatale è invece di 26 su mille nati vivi a causa di infezioni (36%), prematurità (27%), asfissia (23%), infezioni congenite (7%). La mortalità materna è di 370 su 100mila nati vivi, più del triplo dell'Obiettivo del Millennio per il 2015. Il 93% delle donne in gravidanza effettua almeno una visita prenatale, ma solo il 50% arriva allo standard ottimale di quattro. Esiste un grave problema di accessibilità delle prestazioni. In questo contesto si inserisce il progetto, nato dai rapporti di amicizia e collaborazione tra comunità locali Toscane e Senegalesi, intervenendo nella Regione di Louga, la Regione di Thies e la Comunità rurale di Touba. Per ridurre la mortalità materno-infantile sono stati potenziati i presidi sanitari; è stato promosso un approccio sui principi dell'assistenza primaria tra amministratori locali, operatori sanitari e promotori comunitari; sono state sensibilizzate le donne in età fertile sull'importanza della consultazione prenatale e del parto assistito, nonché sperimentato l'accesso gratuito alle prestazioni sanitarie inerenti gravidanza e parto. Centrale anche il ruolo delle matrone e dei guaritori tradizionali nella lotta alla malnutrizione. La produzione di prodotti alimentari naturali a basso costo ed elevato valore nutritivo da parte dei terapeuti tradizionali - utilizzo delle foglie di Moringa - unita alla formazione dei medici della Region Medecale di Louga, rappresenta un significativo ed efficace esempio di mutuo riconoscimento e integrazione.

Maria José Caldes Pinilla
direttore Centro di Salute Globale
Nicole Mascia
Centro di Salute Globale

TOSCANA FUORI EXPO

NUTRACEUTICA

Un impulso all'innovazione



Sono 14 i progetti tecnico-scientifici selezionati ai blocchi di partenza

Il termine nutraceutica indica una disciplina nata a cavallo tra l'alimento ed il farmaco, tra la nutrizione e la salute, che approfondisce e consolida il valore di prodotti agroalimentari in forza delle loro proprietà funzionali. Le relazioni tra alimentazione e cura rappresentano un aspetto cardine attorno al quale si possono far ruotare politiche di promozione della salute, ed è proprio in questo senso che la Regione ha inteso raccogliere la sfida svilup-

pando programmi a sostegno di questo comparto. Attraverso uno specifico bando, rivolto agli enti di ricerca toscani e del Servizio Sanitario Regionale, con la partecipazione delle imprese del territorio, sono stati individuati 14 progetti adesso ai blocchi di partenza. Selezionati sulla base della loro qualità tecnico-scientifica, del grado di innovazione, dell'affidabilità del partenariato, questi progetti sono finalizzati ad approfondire tematiche quali le proprietà

salutistico-nutrizionali dei prodotti tipici e della dieta mediterranea, l'identificazione di nuovi strumenti per il controllo degli alimenti, la messa a punto di metodi innovativi per la veicolazione di principi attivi e fitocomplessi, l'aumento della qualità dei prodotti, anche nei loro rapporti con paesaggio, cultura e storia. Quello della nutrizione è un tema in cui la nostra regione ha molte carte da giocare: questa iniziativa vuol concorrere ad un'ulteriore valorizza-

zione delle proprietà degli alimenti tipici di elevata qualità, della filiera corta e del Made in Tuscany, finalizzata alla promozione della salute dei cittadini.

Andrea Frosini

Ufficio per la Valorizzazione della Ricerca biomedica e farmaceutica (UVaR)

Donatella Tanini

Settore Ricerca, innovazione e Risorse umane - Regione Toscana

BEERBONE

Il progetto si propone di valutare gli effetti benefici del Silicio contenuto nelle birre prodotte in Val d'Orcia. La birra ad adeguato contenuto di Silicio si propone come nuovo trattamento preventivo per patologie croniche degli anziani legate anche a condizioni di malnutrizione, osteoporosi e osteoartrite. Il Silicio, autorizzato come integratore alimentare, è essenziale per il metabolismo del tessuto connettivo ed osseo. Studi epidemiologici nutrizionali hanno positivamente associato l'assunzione di Silicio con la densità ossea, evidenziando carenze nutrizionali di Silicio nelle diete occidentali. La birra è in assoluto l'alimento che maggiormente contribuisce all'assunzione del Silicio nella forma prontamente biodisponibile e bioassorbibile.



ASINA, LATTE ANTIALLERGIA

Il latte di asina, opportunamente integrato, rappresenta un latte sostitutivo ideale in alcune categorie di soggetti. Un attento studio sul latte di asina Amiata, razza autoctona allevata sul territorio Toscano, consentirà di mettere in luce la composizione chimica generale, le peculiarità nutrizionali, il contenuto di componenti nutraceutici e di predisporre apposite Linee Guida igienico-sanitarie, nell'ottica di fornire ai soggetti affetti da allergia alle proteine del latte vaccino (Aplv) o all'anziano un prodotto sicuro, qualitativamente e nutrizionalmente adeguato alle loro esigenze. Il progetto potrà consentire anche di organizzare una rete di offerta del prodotto ai bambini che ne hanno bisogno su scala regionale.



INSECT CARD

Il progetto si propone di investigare le potenzialità nutraceutiche di due specie di insetti di facile allevamento (Galleria mellonella e Tenebrio molitor), con l'obiettivo primario di valutare la possibilità di impiego delle loro componenti nutraceutiche nella prevenzione di malattie cardiovascolari come l'ipercolesterolemia e l'ipertensione. Tra gli obiettivi del progetto valutare gli apporti delle principali componenti nutritive ed, in particolare di Omega-3 e di Omega-6 da parte di entrambe le specie, verificare l'azione anti-ipercolesterolemica in animali da esperimento dopo somministrazione degli Omega-3 e Omega-6 estratti dalle larve e formulare delle componenti nutraceutiche estratte dagli insetti.

LA FARINA PER IL CUORE

Il progetto vuole sviluppare un pane Toscano funzionale dedicato alla dieta dei pazienti infartuati per rigenerare il cuore e prevenire lo scompenso cardiaco. Il pane sarà fatto con farina derivata da grani di genotipi antichi di frumento tenero, coltivati in Toscana e biofortificati con Ferro e Zinco, ad alto contenuto di acido α -lipoico (ALA). Principali obiettivi del progetto sono: Fare un pane Toscano (pane FATEPreSCO) ricco di modulatori epigenetici che acetilano gli istoni (ALA, Ferro, Zinco); Valutare la cardioprotezione da consumo di pane FATEPreSCO in modelli sperimentali di scompenso cardiaco; Verificare la cardioprotezione da consumo di pane FATEPreSCO in pazienti infartuati e analizzarne il rapporto costo/beneficio.

OLIVA PLUS

L'obiettivo principale del progetto OLIVA PLUS è la formulazione e lo sviluppo di un prodotto innovativo: un olio di oliva a parametri nutraceutici e organolettici controllati. Per conseguire questo obiettivo il progetto prevede i seguenti obiettivi secondari: Identificazione di microcomponenti ad elevato potenziale nutraceutico nei sottoprodotti della raffinazione dell'olio di oliva; Sviluppo di processi innovativi di separazione delle componenti nutraceutiche (fenoli, steroli, tocoferoli) dai sottoprodotti della raffinazione di olio di oliva (oleine) e della frangitura delle olive (sanse e acque di vegetazione); Sviluppo di metodiche di diagnostica chimica e biomedica per la qualifica di prodotto.

CIBI ANTICHI, CURE MODERNE

Il progetto si propone di sviluppare nuovi alimenti fermentati dall'elevato valore nutraceutico e con potenziale effetto prebiotico. Verranno sviluppati nuovi alimenti fermentati a partire da grani antichi ancora coltivati in Toscana e legumi quali la Fagiola della Garfagnana. Il progetto, inoltre, ha come obiettivo lo sviluppo e la caratterizzazione di alimenti funzionali di origine vegetale dalle elevate proprietà nutraceutiche a partire da prodotti agroalimentari dell'Africa sub sahariana. Nell'ambito del progetto verrà valutata la composizione della dieta di popolazioni che vivono in ambienti diversi: villaggi rurali e piccoli agglomerati urbani, con particolare riferimento al consumo di cereali e legumi (varietà di miglio e fagioli Niebè).

VITAMINA A PER I RENI

In collaborazione con un'azienda Toscana, Steve Jones, specializzata in supplementi dietetici, il progetto vuole sviluppare un supplemento alla dieta basato su un olio arricchito con la vitamina A, che possa indurre le cellule staminali renali ad essere più attive e riparare meglio i tessuti danneggiati nei pazienti anziani affetti da malattie renali croniche. Questo a lungo termine potrebbe migliorare la salute dei pazienti, riducendo la morbidità e la mortalità, e ridurre il costo della terapia renale sostitutiva. In questo modo uno dei prodotti italiani e toscani più tipici ed importanti e caposaldo della dieta mediterranea, l'olio, può diventare un piacevole veicolo di somministrazione di un farmaco, con il quale condire i cibi e contemporaneamente assumere una terapia.

NUTRA-FISH

L'ambizione di questo progetto è identificare nelle sostanze bioattive contenute nel cibo e nei nutrienti possibili nuove modalità di terapia per le distrofie muscolari. L'osservazione che sostanze bioattive ed antiossidanti siano capaci di migliorare i problemi muscolari dei soggetti affetti da DMD ha fatto pensare ad un loro uso come possibile alternativa terapeutica. Tuttavia, non vi sono dati preclinici sufficientemente robusti. L'obiettivo globale del progetto è di analizzare un ampio numero di sostanze nutraceutiche in un modello di distrofia muscolare validato in zebrafish e verificare se tali bioalimenti possano avere sufficiente valenza per future sperimentazioni cliniche nel bambino con DMD.

ESTRATTI DI RISO ROSSO

Il progetto prevede lo sviluppo di nuove formulazioni idonee al rilascio graduale di monacolina K, principio attivo e maggior componente dell'estratto di riso rosso fermentato. La monacolina K, da un punto di vista chimico, è la stessa sostanza isolata per via sintetica dall'*Aspergillus terreus*, nota come lovastatina e già approvata farmacologicamente per il trattamento delle dislipidemie, ovvero, una condizione clinica nella quale si riscontrano elevate concentrazioni di lipidi nel sangue. Il completo successo della ricerca porterà all'ottenimento, pertanto, di una serie di nuovi veicoli polisaccaridici o liposomiali per il trasporto e rilascio controllato di estratti di riso rosso fermentato (Ryr) come trattamenti ipocolesterolemizzanti.

L'UVA CONTRO GLI INFARTI

L'obiettivo principale di questo progetto è dimostrare se il consumo abituale di succo d'uva ottenuto da uva Sangiovese, vitigno d'elezione in Toscana, abbia o meno potenzialità cardio-rigenerativa, in grado di ottimizzare il metabolismo di un cuore infartuato e migliorare la qualità della vita dei soggetti infartuati. In particolare il progetto CardioMiRSanto mira a chiarire i meccanismi epigenetici cardio-riparativi su base metabolica mediati dai microRNA vegetali contenuti nel succo d'uva. Il programma di ricerca fornirà nuove conoscenze sulla relazione tra controllo epigenetico del metabolismo cardiaco e funzione del cuore infartuato durante trattamento nutraceutico, basato sull'assunzione quotidiana di succo di uva funzionale, ricco di microRNA vegetali.

WINEFINGER

L'a possibilità di estrarre Dna da vino è stata documentata da numerose pubblicazioni dell'ultimo decennio. L'acquisizione conoscitiva che consente di "leggere" il Dna di vite per risalire al vitigno d'origine dei vini monovarietali è invece molto più recente e rappresenta una vera e propria frontiera in materia di certificazione analitica del vino. La realizzazione del progetto Winefinger permetterà la messa a punto di una metodica analitica multidisciplinare (molecolare, biochimica e bioinformatica) per la tracciabilità, lungo tutta la filiera di produzione, del Brunello di Montalcino. La metodica vuole porsi come modello di tracciabilità analitica applicabile anche ad altre regioni produttrici di vini monovarietali di qualità.

LA CURA DEL LIEVITO MADRE

In Toscana molti prodotti da forno sono ancora ottenuti secondo la tradizionale procedura del rinfrasco (rinnovare giornalmente l'impasto acido, utilizzabile come agente lievitante). Il progetto si propone di realizzare un pane con proprietà nutraceutiche sfruttando l'enorme biodiversità degli impasti acidi (lieviti madre) toscani. In particolare, prevede di ottenere ceppi di batteri lattici con elevata capacità peptidasi per poi selezionare quelli in grado di produrre peptidi bioattivi (attività anti-infiammatoria, anti-ossidante, antitumorale). I ceppi più promettenti, insieme a lieviti debitamente scelti, saranno poi impiegati per produrre pani ad elevata digeribilità con capacità nutraceutiche scientificamente dimostrate.

DOLCIFICANTE TAGATOSIO

Una strategia nutraceutica per ridurre l'insulino-resistenza, l'espressione e l'attività dei Rage potrebbe essere la sostituzione del fruttosio nella dieta con tagatosio, sviluppato come sostituto ipocalorico dello zucchero. Il progetto si prefigge di chiarire e sviluppare l'uso del tagatosio per i suoi benefici su iperglicemia e iperinsulemia, e validare gli effetti nella prevenzione della sindrome dismetabolica nella riduzione delle complicanze cardiovascolari e dell'incidenza del diabete di tipo 2 e dell'infiammazione. L'innovazione potrebbe essere lo sviluppo di alimenti e bevande nutraceutiche contenenti tagatosio, ottenuti attraverso tecnologie idonee a garantire stabilità del prodotto e buon assorbimento nell'organismo.



NON PIÙ SOLI NEL DOLORE

Cure palliative, un riparo sicuro
di calore umano e scienza medica

La legge 38/2010 tutela l'accesso alle cure palliative e alla terapia del dolore.



Regione Toscana

