

S.C. COMUNICAZIONE e RELAZIONI ESTERNE

COMUNICATO STAMPA

**DECOLLA NELL'ASL TO3 IL PROGETTO:
"CON MENO SALE LA SALUTE SALE"**

UN PROGETTO CONDOTTO DAL SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE CHE PREVEDE NEL TRIENNIO UNA SIGNIFICATIVA RIDUZIONE NEL CONSUMO DI SALE, GRAZIE AD UN ACCORDO CON I PANIFICATORI, ED UNA CAMPAGNA DI SENSIBILIZZAZIONE CHE COINVOLGE I MEDICI DI FAMIGLIA ED I CITTADINI NEL CORSO DI INCONTRI PUBBLICI, IL PRIMO DEI QUALI AD ALMESE IL 15 LUGLIO

Con meno sale la salute sale: con questo slogan decolla nell'ASL TO3 il progetto di prevenzione a livello nazionale finalizzato alla progressiva riduzione del sale in tutti gli alimenti, con una maggiore attenzione ai cibi preparati a casa e prima ancora agli acquisti.

Un progetto che coinvolge anche singole categorie di produttori, come ad esempio i panificatori, tanto per iniziare dal cibo quotidiano più comune, chiamati dalla Regione nell'ambito di un'intesa a livello nazionale con il Ministero della Salute, a collaborare al progetto su base volontaria per ridurre il sale nel pane del 5% all'anno fino al 15% in tre anni e ad offrire la possibilità di acquistare pane senza sale o con metà sale.

Il tutto senza aumento di prezzo del pane; se tutti i panificatori aderiranno al progetto, è attesa nel tempo una diminuzione dell'assunzione di farmaci antiipertensivi e del numero di incidenti cardio e cerebrovascolari nella popolazione generale.

Il Presidente dell'Associazione panificatori della Provincia di Torino, imprenditore che lavora nell'ambito nel territorio di questa ASL, ha garantito la massima collaborazione suggerendo strategie per fare di questo progetto un successo: di fatto hanno già aderito, dopo due incontri tenutosi in questi giorni, molti panificatori locali.

Il Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASLTO3 (SIAN) è chiamato ad attuare e monitorare il progetto in azienda, anche attraverso l'informazione e la sensibilizzazione dei consumatori, le cui scelte, come è ampiamente dimostrato, sono in grado di condizionare il mercato: solo se verrà richiesto il pane con poco/senza sale i panificatori saranno stimolati a produrlo.

Il SIAN dell'ASL TO3 ha già all'attivo esperienze positive di collaborazione con il mondo dell'imprenditoria alimentare: ad esempio, coordina i SIAN piemontesi nel progetto della Regione Piemonte di ampliamento dell'offerta della ristorazione pubblica di piatti alle persone affette da celiachia.

Conduce il progetto "Con meno sale la salute sale" la Dr.ssa Luisella Cesari, Direttore del SIAN, con la collaborazione delle dottoresse Fiorella Vietti, Denise Spagnoli (responsabile della struttura semplice Sorveglianza e prevenzione nutrizionale) e Giovanna Paltrinieri, e delle dietiste Susanna Spagna, Lucia Bioletti e Debora Lo Bartolo.



Fondamentale e strategico per il successo del progetto il ruolo e la collaborazione dei Direttori dei Distretti ASL TO3 e dei Medici di Medicina generale e dei Pediatri di libera scelta nell'ambito del ruolo centrale che la medicina di base ricopre nel sistema sanitario pubblico; l'iniziativa presuppone la diffusione capillare dell'informazione attraverso specifici incontri con i responsabili di équipe dei Medici di Medicina generale nei singoli Distretti in

collaborazione con i relativi Direttori, come è avvenuto nel corso del primo incontro il 15 giugno a Pinerolo (foto) con il Direttore di Distretto Dr. Marco Farina.

Ai Medici di Medicina generale verrà illustrato il progetto e sarà loro distribuito materiale informativo. Sono stati richiesti dai Medici gli stessi poster illustrativi dell'iniziativa predisposti dalla Regione da collocare sulle vetrine degli esercizi di panificazione aderenti all'iniziativa, per poterli affiggere nelle sale d'attesa, in modo da richiamare immediatamente l'attenzione dei consumatori sul legame che intercorre tra produzione di pane con ridotto contenuto di sale e la prevenzione delle patologie.

“L’ipertensione arteriosa, che favorisce malattie cardio e cerebro-vascolari (con esiti mortali o invalidanti) è un rilevante problema sanitario in Italia e nel mondo, per la cui prevenzione è raccomandato fra l’altro un ridotto consumo di sale, che costituisce l’obiettivo di questo progetto” sottolinea il **Dr. Flavio Boraso** – Direttore Generale dell'ASL TO3 *“ E’ importante che tutti i Medici in ogni utile occasione abbiano la sensibilità di consigliare quindi una significativa riduzione nel consumo di sale a tutti i pazienti in particolare agli ipertesi o a coloro che sono a rischio di diventarlo Incidere davvero sull’apporto di sale, quando le abitudini alimentari sono difficilmente modificabili, si può, ad esempio, iniziando a ridurre la quantità di sale in alimenti di largo consumo come il pane, elemento cardine della dieta mediterranea.”*

Il progetto verrà presentato alla popolazione generale in occasione di una serie di incontri pubblici, il primo dei quali è previsto per il 15 luglio 2015 ad Almese, dalle 17 alle 19, presso l’auditorium Magnetto, in cui si parlerà della sinergia con il progetto Cardio50, condotto dal Servizio di Igiene e sanità pubblica con il Direttore Dr. Nicola Suma ed i suoi collaboratori. Saranno presenti agli incontri i Referenti distrettuali per la promozione della salute coordinati dalla dottoressa Alda Cosola.

26 giugno 2015