



Sicurezza alimentare, corretta alimentazione e qualità pasti nelle mense ospedaliere e scolastiche

Rassegna stampa

2007 - 2012

A cura dell'ufficio stampa di Cittadinanzattiva ONLUS

IL CASO / RISPARMI ALL'ASL 10

Niente olio d'oliva e grana per i pazienti degli ospedali

Basta grissini, formaggio grana e montasio, succhi di frutta e biscottini. Succede nelle mense ospedaliere di San Donà, Jesolo e Portogruaro. In seguito ad una direttiva dell'Asl 10 dal menù invernale sono sparite diverse voci ed altre sono state sostituite, come l'olio di mais al posto di quello d'oliva. I Tribunali del malato hanno chiesto al direttore generale Paolo Stocco, «se l'eliminazione dei generi alimentari dichiarati "indisponibili", risponda a criteri nutrizionali, o a mero calcolo economico».

Cibin a pagina XXI



OSPEDALE Lettera al dg Stocco: «Scelta nutrizionale o economia spicciola?»

Menù "povero", è rivolta

Tribunale del Malato mobilitato contro l'eliminazione di grana e olio d'oliva

Fabrizio Cibin

SAN DONÀ DI PIAVE

Basta grissini, formaggio grana e "Montasio". Al bando anche succhi di frutta e biscottini. Figuriamoci poi le crostatine alla frutta e le tortine allo yogurt. La crisi sembra avere colpito anche la mensa dell'ospedale. Almeno questa è la spiegazione che ha tentato di darsi il Tribunale del Malato, che sulla questione ha chiesto spiegazioni alla direzione generale dell'Asl 10. Il servizio di tutela degli "ospiti" del nosocomio cittadino si è accorto che dal menù invernale sono spari-

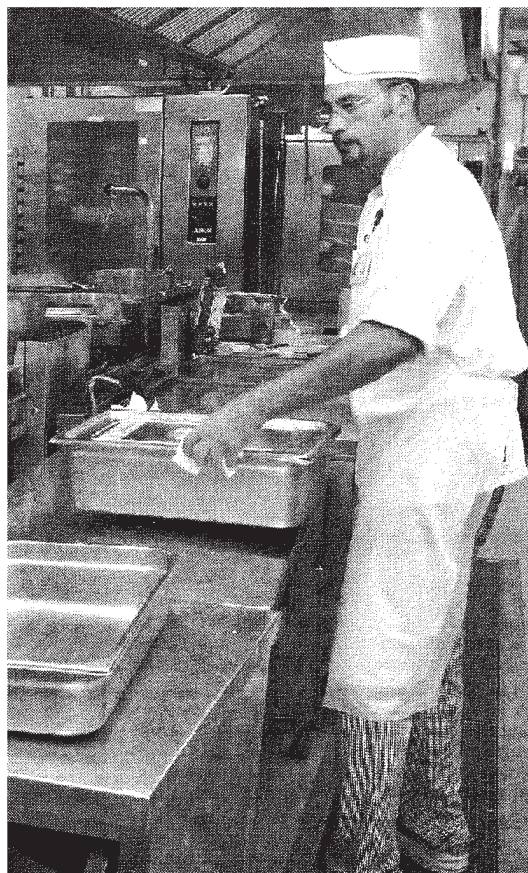
te diverse voci ed altre sono state sostituite. Questo in base ad una direttiva emanata il 12 settembre, operativa in tutta l'Asl 10 (quindi anche negli ospedali di Jesolo e Portogruaro). Nel documento si può leggere, ad esempio, che "non saranno più disponibili i seguenti generi alimentari: grissini, formaggio grana grattugiato, formaggi, formaggio Montasio, succhi di frutta, nettare di frutta, biscotti frollini monoporzione, crostatine alla frutta, tortine allo yogurt, acqua (quest'ultima fatta eccezione per i reparti operative di Cardiologia, Trasfusionale, Radiologia, Oncolo-

gia, Dialisi e Pediatria). L'olio d'oliva verrà sostituito con l'olio di mais, yogurt e omogeneizzati di frutta dovranno essere richiesti in sostituzione alla porzione di frutta. Più altre voci. Preoccupati e sconcertati, i presidenti dei due Tribunali, Luigi Basso per San Donà e Ivana Franceschinis per Portogruaro, hanno deciso di denunciare la cosa, chiedendo al direttore generale Paolo Stocco, «se l'eliminazione dei generi alimentari dichiarati "indisponibili", risponda a precisi criteri nutrizionali, piuttosto che a mero calcolo di economia spicciola».

© riproduzione riservata

Un omogeneizzato al posto della frutta

L'olio d'oliva sostituito con l'olio di mais. Yogurt e omogeneizzati di frutta al posto della frutta, quelli di carne in sostituzione di pietanze. Non più disponibili: grissini, formaggio grana grattugiato, formaggi, formaggio Montasio, succhi di frutta, biscotti, crostatine e acqua.



MENÙ PREDEFINITO

Le cucine dell'ospedale preparano centinaia di pasti al giorno

LA POSIZIONE DELL'ASL «È la risposta alle esigenze di una corretta alimentazione»

SAN DONÀ - «Una operazione che ha risposto a requisiti di completezza della giornata alimentare». Così la direzione dell'Asl 10 spiega la "distribuzione controllata" (così è stata definita) di alcuni alimenti e l'eliminazione di altri. «In qualsiasi caso - spiega la dottoressa Rita Finotto - le singole pietanze che costituiscono il menù sono sempre soggette a rivisitazione, in base alle necessità, ai gusti del paziente e alle consulenze del servizio dietetico ospedaliero». La direzione sostiene di essere sempre stata molto attenta all'alimen-

tazione dei degenti.

«Il menù ospedaliero viene stilato in base alla stagionalità e anche alle tradizioni locali - assicura - Periodicamente viene rivisto dal Servizio dietetico, anche sulla base del gradimento degli alimenti da parte dei pazienti e quindi anche sugli scarti. Il menù risponde alle linee guida di una sana e corretta alimentazione, sia in termini di apporto calorico, sia dei singoli nutrienti. Prevede una rotazione quindicinale e l'utilizzo di verdura e frutta di stagione». (F.Cib.)

© riproduzione riservata



APPELLO AL DIRETTORE GENERALE

«Non si fanno economie sui pazienti»

Il tribunale per i diritti del malato chiede al dg Paolo Stocco (nella foto) di evitare economie sulle pietanze somministrate ai pazienti dell'ospedale

Mandorla, lanciata proposta per l'Igp dei prodotti tipici

v. g. Serve il marchio Igp per i dolci tipici alla mandorla di Canicattì per proteggerne la produzione e favorirne l'esportazione. La necessità di aiutare i maestri pasticceri locali e incentivare la coltivazione dei mandorleti nel territorio è emersa durante la prima vetrina promozionale sui prodotti di pasticceria locali che si è svolta venerdì al Palazzo Stella. L'incontro ha seguito quello della scorsa settimana sui prodotti agricoli della provincia di Agrigento e ha avuto l'obiettivo di interrogarsi sullo sviluppo di queste peculiarità canicattinesi. Al dibattito sono intervenuti, tra gli altri, Diego Daniele, responsabile Cna, Gaetano Rizzo, vicesindaco di Canicattì e Salvo Di Puma, componente di **Cittadinanzattiva** e tanti addetti ai lavori. Questi hanno

manifestato la necessità di proteggere le eccellenze dolciarie da concorrenze sleali e senza qualità e soprattutto il bisogno di aiuti da parte della Regione. «Vogliamo far conoscere questa nostra pasta riccia che è un prodotto di nicchia e che in pochi sanno fare come la sanno fare a Canicattì - ha detto Diego Daniele - e la possibilità di far da volano allo sviluppo del settore dell'agricoltura con la coltivazione della mandorla. Anche con la commissione consiliare da me presieduta abbiamo fatto un percorso per cercare di capire quale è il disciplinare per l'ottenimento di questa tipicità e abbiamo dedotto che ci sono diversi punti che possiamo soddisfare e quindi può diventare un volano importante per la nostra economia».



SERVE L'IGP PER LA MANDORLA



Rivoli**Pasti negli ospedali
arriva la "pagella"**

Inizierà a giorni l'attività della commissione di valutazione dei pasti negli 8 ospedali dell'Asl To3 guidata dal direttore generale Giorgio Rabino. Formata da 8 membri, di cui 4 scelti tra associazioni di tutela dei consumatori e dei pazienti (come l'Associazione Italiana Celiachia) e 4 rappresentanti sindacali dei lavoratori, giudicherà il servizio di ristorazione, che sforna una media di quasi 800 mila pasti all'anno. «È un'ottima iniziativa - sottolinea Elisabetta Sasso, del Tribunale dei diritti del Malato - che testimonia la volontà di sottoporre ad una valutazione aggiuntiva ed esterna un aspetto delicato nell'ambito dell'assistenza del malato».

[P. ROM.]



NUMEROSE LE CRITICITÀ SUPERATE GRAZIE ALLA DENUNCIA DEL TDM, MA SONO MOLTE DI PIÙ QUELLE CHE ANCORA ATTENDONO UNA RISPOSTA

Servizio mensa sotto controllo

È stato importante il ripristino della terapia botulinica nelle gravi spasticità

● Numerose le criticità segnalate e risolte dal Tdm nel 2011.

Del resto, il Tdm, nel corso delle proprie attività ultratrentennali e grazie soprattutto al lavoro svolto con dedizione dai suoi volontari, ha acquisito una consistente esperienza, creando una banca dati con l'ausilio di tecnologie e metodologie validate nel tempo.

Nel corso del 2011, i volontari e gli operatori del progetto hanno evidenziato alcune criticità sulle quali sono stati raggiunti importanti traguardi. Basti pensare all'assegnazione di una nuova unità di personale all'ufficio distribuzione sedie a rotelle per pazienti esterni non deambulanti del «Vito Fazzi» di Lecce o all'intervento dei dirigenti di Cittadinanzattiva per la riattivazione della terapia botulinica per malati con gravi spasticità nella clinica «Villa Verde» di Lecce e nell'ospedale «Panico» di Tricase.

Non meno importanti sono l'istituzione di una commissione sul servizio mensa all'interno del «Fazzi», la predisposizione di un questionario di valutazione sullo stesso servizio mensa e la riparazione del tapis roulant per le prove sotto

sfuerzo nell'ambulatorio di cardiologia.

I volontari del Tdm, inoltre, hanno offerto la loro disponibilità per le prenotazioni degli esami mammografici.

Ovviamente, sono tante le criticità ancora in attesa di soluzione al «Vito Fazzi».

Numerose sono le segnalazioni pervenute al Tdm di Lecce in merito alle lunghe attese che, nell'unità operativa di radiologia, si protraggono per intere giornate. Anche i tempi d'attesa per l'esecuzione degli esami in regime di ricovero, come ecografie e radiografie, sono tali da prolungare i giorni di degenza dei pazienti ricoverati. Alcune difficoltà sorgono per la disposizione degli ambulatori in piani differenti dal reparto di competenza, come ad esempio chirurgia plastica, chirurgia generale e neonatologia. Spesso a creare problemi è l'insufficienza o l'assenza di segnaletica, sia per quanto riguarda la nuova ubicazione dei reparti, sia per quanto riguarda i servizi igienici. In particolare, si sottolineano le difficoltà dei pazienti in attesa di visita nell'ambulatorio di geriatria per i quali è poco agevole raggiungere persino i servizi igienici più vicini, che si trovano dal lato

opposto del corridoio, nelle unità di radiologia e laboratorio analisi, peraltro anch'essi senza alcuna segnaletica. Si registrano, inoltre, lunghi tempi d'attesa per il rilascio della cartella clinica e per i referti di varia natura. L'ubicazione del Centro unico prenotazioni all'esterno del nosocomio, poi, risulta poco funzionale. Per lo stesso motivo, sarebbe il caso di collocare un'ulteriore cassa ticket all'interno del polo oncologico. Particolarmente delicata è la situazione del pronto soccorso, a causa della chiusura del pronto soccorso di Campi Salentina e della mancata assegnazione del personale da quest'ultimo ospedale a quello di Lecce. Gli utenti sono sempre più esasperati dalle attese infinite ed estenuanti a cui sono costretti per ricevere assistenza. Infine, rimane immutato l'annoso problema costituito dalle lunghe liste d'attesa per esami diagnostici e strumentali. «In alcuni casi - concludono dal Tdm - gli operatori del Cup riferiscono agli utenti di prenotazioni "bloccate" per lunghi periodi. Ciò ingenera nell'utenza un senso di smarrimento e in molti casi di disperazione, considerato che spesso si tratta di controlli riguardanti patologie gravissime, quali quelle di natura oncologica». [a.n.]



RICONOSCIMENTO UNANIME

Anna Maria De Filippi ed il direttore generale della Asl di Lecce Valdo Mellone premiano un ragazzo diversamente abile per il suo impegno accanto ai volontari

AL CONSOLINO. Un opuscolo per calcolare se il proprio peso è giusto

Scuola, docenti in cattedra per le lezioni di buon cibo

●●● Combattere l'obesità giovanile per crescere adulti sani e consapevoli dell'importanza di una buona alimentazione. Con questo proposito, gli alunni delle classi seconde dell'Istituto comprensivo Consolino hanno partecipato, ieri mattina, all'incontro organizzato dall'associazione **CittadinanzAttiva** Vittoria-Scoglitti, presieduta da Anna Chiaramonte, sul tema «Prevenzione dell'obesità nell'adolescenza». All'incontro hanno partecipato Arcangela Garofalo, responsabile dell'Unità operativa struttura semplice centro di diabetologia ed Emanuela Scollo, responsabile dell'Unità operativa educazione alla salute. Per Giovanna Barravecchia, insegnante dell'istituto Consolino e referente alla Salute, «interventi come questo sono mirati alla prevenzione dell'obesità, patologia ad ampio raggio che non riguarda



Da sinistra: Giovanna Barravecchia, Anna Chiaramonte, Arcangela Garofalo ed Emanuela Scollo, insieme agli alunni del corso

da solo l'eccesso di peso, ma anche altri disturbi evitabili mediante una sana e corretta alimentazione. È di pochi mesi fa, infatti, l'indagine statistica realizzata da alcune classi sulle loro abitudini alimentari, poi valutata da una giovane esperta nutrizionista, che ha permesso loro di toccare

con mano gli errori, ma anche le buone abitudini». Agli alunni, nel corso dell'incontro, è stato distribuito da Arcangela Garofalo un opuscolo, attraverso il quale calcolare il proprio Indice di Massa Corporea e scoprire se sono in sovrappeso, normopeso o sottopeso. (*GIGE*) **GIANELISA GENOVESE**



IL CASO CITTADINANZATTIVA: 'IMPIANTARE NELLA NOSTRA REGIONE MOLTI PIU' ALLEVAMENTI SUINICOLI'
«Allarme-diossina negli alimenti, servono maggiori controlli»

— PERUGIA —

CITTADINANZATTIVA, attraverso il segretario regionale Anna Rita Cosso, non nasconde la sua preoccupazione. «L'allarme diossina negli alimenti a livello europeo si è coniugato in questi giorni con la notizia, davvero poco rassicurante, che in Umbria arrivano ogni anno un milione di suini provenienti dall'estero» denuncia l'associazione, che rincara la dose: «Sembrebbe dunque che molto prosciutto cosiddetto "nostrale" sia il frutto della lavorazione in loco di maiali olandesi, tedeschi e belgi. Non lo sappiamo con certezza, perchè sulla carne suina

non è attualmente obbligatorio apporre l'etichetta con l'indicatore di provenienza. Ai consumatori umbri andrebbe detto se tra questo milione di capi ce ne fossero di provenienti dagli allevamenti sospetti di uso di mangimi alla diossina». La riflessione genera immediatamente un'occasione per pungolare le istituzioni: «D'altra parte — commenta Cittadinanzattiva — per acquistare carne ad un euro e 17 al chilo (dati della Camera di Commercio di Perugia del 16 gennaio 2011) non possiamo aspettarci chissà quale prodotto. Questi prezzi, tra l'altro, gettano sul lastrico gli allevatori onesti. D'altra parte da questo insieme di notizie ha

preso il via una campagna tesa a sostenere che bisogna impiantare nella nostra regione molti più allevamenti suinicoli, visto che attualmente se ne producono solo 120mila capi l'anno. Cosa dobbiamo fare, allora, noi consumatori? Davvero l'alternativa è tra mangiare prosciutto alla diossina o accettare impianti zootecnici intensivi con gli annessi problemi di smaltimento dei reflui». Il passo successivo porta alle rivendicazioni: «Chiediamo più controlli, allevamenti suinicoli compatibili con l'ambiente, l'obbligo dell'etichettatura, una certificazione per i prodotti davvero locali e la filiera corta per la carne di maiale».

L.V.



INCONTRO
I rappresentanti
del movimento
a confronto
a Palazzo Donini



Parola d'ordine "tracciabilità", così produttori e consumatori cercano di contrastare l'emergenza

Allarme diossina, la ricetta di Coldiretti e Cittadinanzattiva: via alla filiera corta

PERUGIA - Miali, ma non solo, con la carta d'identità. L'allarme diossina che è risuonato in questi giorni dalla Germania sui mercati di mezza Europa, porta alla ribalta la questione della "tracciabilità" degli alimenti.

Marchi, certificati e informazioni chiare che non sempre sono presenti sul cibo che finisce sulle nostre tavole. Creando problemi non solo ai consumatori, ma agli stessi produttori. Ed è dunque in questa direzione che si muove l'azione - più che mai congiunta - che vede a braccetto associazioni di categoria e consumatori. Di "filiera corta" ha parlato nei giorni scorsi la Coldiretti. Di filiera corta torna a parlare **Cittadinanzattiva**, soprattutto all'indomani della diffusione del dato secondo il quale, ogni anno, in Umbria arrivano un milione di maiali provenienti dall'estero. Che si sommano ai 120.000 suini allevati

nelle stalle della regione.

"I consumatori - scrive Anna Rita Cosso, segretaria regionale di **Cittadinanzattiva** - chiedono più controlli, impianti zootecnici compatibili con l'ambiente, chiedono l'obbligo dell'etichettatura, chiedono il Dop, ovvero una certificazione per i prodotti davvero locali, chiedono la filiera corta per la carne di maiale, compatibilmente con le possibilità di una regione che è piccola e non può continuare a mangiarsi il proprio territorio. Serve nelle politiche agricole - aggiunge Cosso - la capacità di non essere subalterni ai piccoli interessi delle proprie clientele elettorali, mettendo al centro il benessere e la salute dei consumatori. Lo ha detto la Coldiretti Umbria in questi giorni e lo sosteniamo anche noi: la piena

tracciabilità dei prodotti rappresenta una sicurezza per i consumatori. Così come siamo consapevoli riguardo alle uova, dovremmo esserlo per tutti i prodotti alimentari".

E oggi si muove un primo passo proprio in questa direzione: la Commissione agricoltura della Camera darà infatti il via libera all'approvazione della legge di tutela del made in Italy che prevede l'etichettatura obbligatoria per gli alimenti che finiscono in tavola. A Roma in occasione della storica approvazione si troveranno migliaia di agricoltori della Coldiretti provenienti da tutte le Regioni, insieme a rappresentanti delle Istituzioni e ai parlamentari di maggioranza ed opposizione, per sostenere e festeggiare con la

preparazione in piazza e la degustazione di una salsiccia di 100 metri, realizzata utilizzando esclusivamente carne italiana.

Da domani, invece, in dieci macellerie del Perugino sarà possibile acquistare i primi tagli del suino "Terra umbra", nato dalla collaborazione di quattro diversi allevatori ((Bochi, Barilari, Scarpioni e Trequatrin), il centro macellazione carni di Perugia e dieci macellerie che hanno aderito al progetto. "Per la prima volta in Italia, diamo ad un suino un'etichetta, che non è obbligatoria", osserva Ilenia Veschini, medico veterinario coordinatore del progetto. "L'idea è quella di valorizzare un settore che per l'Umbria rappresenta un'eccellenza: abbiamo 'reinventato' un prodotto, il suino umbro, che abbiamo sempre avuto, ma che in pochi conoscono, fornendo la sicurezza di controlli dalla nascita alla macellazione, dall'allevamento alla macelleria".

Made in Italy
Oggi a Roma
la presentazione
dell'etichetta unica
obbligatoria
per tutti gli alimenti

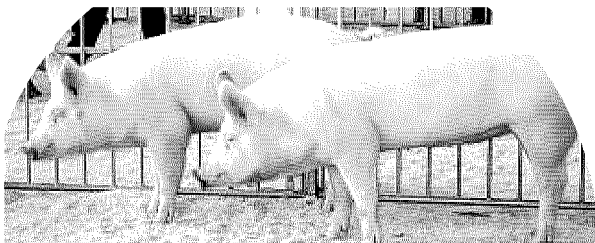
1 milione

E' il numero di maiali che ogni anno viene importato in Umbria da altri Paesi europei

120 mila

E' il numero di maiali che viene invece allevato sul territorio regionale, la carne suina costa 1,17 euro al kg

La certificazione
Da domani in vendita
nelle macellerie
tagli di carne
provenienti da animali
con la "carta d'identità"



ALLEVAMENTI DOP

L'obiettivo delle diverse campagne in atto è fornire ai suini una vera e propria carta d'identità che consenta di tracciare la provenienza del bestiame



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Nuova cucina per 1.200 pasti al giorno

*Un menù più ampio con vassoio personalizzato per i pazienti
Calamai: «Finalmente siamo riusciti a migliorare il servizio»*

LIVORNO. Una cucina all'avanguardia da 1.200 pasti al giorno, un menu più ampio con vassoio personalizzato e addirittura carrelli per la distribuzione con musiche di intrattenimento. Sono le principali novità del nuovo servizio di ristorazione, in funzione da pochi giorni, per i pazienti ricoverati in ospedale.

«L'attivazione della nuova cucina - spiega Luca Bianciardi, responsabile del presidio ospedaliero - ha permesso l'ampliamento del menù e soprattutto l'introduzione di un sistema di distribuzione con il cosiddetto vassoio personalizzato. I pazienti avranno maggiore scelta nel numero delle pietanze e

una migliore qualità. Una volta a regime il sistema consentirà, su richiesta del paziente, la distribuzione anche di vitto equosolidali, multietnici e vegetariani per poter rispondere al meglio alle esigenze etniche o religiose dei degenti».

Con il "vassoio personalizzato" cambia anche il sistema di consegna che avviene da parte del personale sanitario direttamente al singolo degente con un porta-vivande contenente il vitto richiesto il giorno precedente. Ogni distribuzione, infatti, è preceduta dalla prenotazione individuale valida per il giorno successivo. Con l'occasione sono stati modificati an-

che i percorsi di distribuzione: i nuovi carrelli di ultima generazione con scomparti riscaldati e refrigerati e con personalizzazione e musiche di intrattenimento per la Pediatria, non utilizzeranno più i corridoi del piano terra, dove passavano in modo promiscuo con gli utenti, ma passeranno dai corridoi seminterrati, opportunamente ristrutturati.

«Dopo alcuni mesi di lavoro - dice Monica Calamai, direttore dell'Asl 6 - siamo riusciti a far partire la nuova cucina. Si tratta di un risultato importante perché permette di offrire un servizio migliore in un aspetto così fondamentale, come quel-

lo del vitto per i ricoverati. Di questo dobbiamo ringraziare anche la preziosa opera delle associazioni di volontariato che ci hanno stimolato a migliorare». Soddisfatta anche l'associazione Tribunale per i Diritti del Malato. «La nuova cucina e soprattutto i nuovi servizi ad essi collegati - dice il presidente Filippo La Marca - rispondono ad una richiesta che abbiamo avanzato da circa dieci anni. Ringraziamo il direttore generale, Monica Calamai, per aver portato a buon fine questa opera di cui si sentiva la necessità, in considerazione delle molte lamentele ricevute da parte dei cittadini ricoverati».

Modificato anche il percorso dei carrelli che portano il cibo



POLICORO **PROTESTANO I SINDACATI INDIPENDENTI**

Si teme la privatizzazione del servizio mensa nel presidio ospedaliero

SALVATORE VERDE

● **POLICORO.** Amarezza e sconcerto caratterizzano la reazione delle maestranze impegnate nel settore della ristorazione del presidio ospedaliero di Policoro. Dopo le denunce di **Cittadinanzattiva** sulla qualità dei pasti e sulle quantità, si teme una campagna di sostanziale delegittimazione finalizzata unicamente alla privatizzazione della gestione futura. Lo affermano con chiarezza i responsabili della Federazione dei sindacati indipendenti **Antonio Fedele** e **Giuseppe Cavallo**, rispettivamente coordinatore e segretario territoriale, in una nota congiunta nella quale contestano «il disegno strategico delle privatizzazioni selvagge», evidenziando «l'aggravio di costi con le ditte private, come il sindacato ha già dimostrato nel passato, senza tacere il conseguente precariato dei lavoratori, la scarsa attenzione alle problematiche di sicurezza sui

luoghi di lavoro e i clientelismi di ogni specie». Inoltre, aggiungono i sindacalisti, «è davvero strano che tali minime faccende quotidiane, peraltro facilmente risolvibili, saltino alla ribalta della cronaca dopo l'efficace ristrutturazione dei locali, avvenuta negli ultimi anni, e dopo l'acquisto di moderne attrezzature della cucina, cosa che ha consentito di fornire in modo ottimale pasti adeguati per qualità e quantità ai ricoverati anche del presidio ospedaliero di Tinchi-Pisticci, sempre facendo leva sulla massima professionalità e abnegazione dei lavoratori dipendenti, sia nell'accettazione delle materie prime sia nella loro preparazione. L'azione della Fsi - in conclusione - è quella di evitare facili allarmismi e di favorire il più ampio confronto negoziale con l'azienda, tra l'altro verificando i problemi veri come i costi del servizio, i dati dell'emigrazione sanitaria e la capacità di programmazione della dirigenza».



E a Policoro le porzioni sono ridotte e poco buone

● **POLICORO.** «Nell'ospedale civile di Policoro gli ammalati mangiano male e le porzioni, per di più, sono ridotte». Non usa mezzi termini per descrivere la "bontà" del vitto servito ai ricoverati Maria Antonietta Tarsia, segretaria regionale di **Cittadinanzattiva**. Che, così, continua: «Abbiamo ricevuto numerose lamentele sulla qualità e sulla quantità dei pasti.

Si tratta di lamentele che abbiamo "girato" al direttore sanitario, Gaetano Annese». Ma non ci sono all'interno dell'ospedale cucine nuove? «Sì, ma la qualità del cibo dipende dai cuochi e dagli alimenti utilizzati. Al direttore Annese, tra l'altro, abbiamo già segnalato che per quindici giorni, nel mese scorso, sono stati usati piatti di plastica ottenendo il ripristino dell'uso di stoviglie idonee.

Adesso - conclude la segretaria regionale di **Cittadinanzattiva** - siamo in attesa di verificare se si è avviato anche alle carenze per quanto concerne il vitto». [fi.me.]



E a Policoro le porzioni sono ridotte e poco buone

● **POLICORO.** «Nell'ospedale civile di Policoro gli ammalati mangiano male e le porzioni, per di più, sono ridotte». Non usa mezzi termini per descrivere la "bontà" del vitto servito ai ricoverati Maria Antonietta Tarsia, segretaria regionale di **Cittadinanzattiva**. Che, così, continua: «Abbiamo ricevuto numerose lamentele sulla qualità e sulla quantità dei pasti.

Si tratta di lamentele che abbiamo "girato" al direttore sanitario, Gaetano Annese». Ma non ci sono all'interno dell'ospedale cucine nuove? «Sì, ma la qualità del cibo dipende dai cuochi e dagli alimenti utilizzati. Al direttore Annese, tra l'altro, abbiamo già segnalato che per quindici giorni, nel mese scorso, sono stati usati piatti di plastica ottenendo il ripristino dell'uso di stoviglie idonee.

Adesso - conclude la segretaria regionale di **Cittadinanzattiva** - siamo in attesa di verificare se si è avviato anche alle carenze per quanto concerne il vitto». [fi.me.]





Prestito per Dipendenti
chiama NORDFIN
 presti.nordfin.it

TAN 4,1%
 Tasso

in 120 Mesi
 Dilazione

fino a 30.000
 Euro

800-911163
 Annucci Google

RSS
 SCRIVI AL WEBMASTER
 OGGI 22/05/2010 ORE 15:35:19
DITELO A TCN

www.telecaprinews.it | NEWS DALLA CAMPANIA | APPROFONDIMENTI | L'OROSCOPO | IL METEO | LA VIGNETTA SATIRICA | NOTIZIE SPORTIVE | PALINSESTO | TG ORA |



Calcio: Rosella Sensi, De Rossi e' della Roma e restera' qui



cronaca > italia

ALIMENTAZIONE: CITTADINANZATTIVA, IN TAVOLA TROPPIA DISATTENZIONE



22/05/2010 "Quando si parla di cibi, si pensa non solo alla contraffazione di cui spesso sentiamo parlare, ma anche alla disattenzione che i cittadini mettono nella scelta dei loro stili di vita da rispettare a tavola. La concezione della dieta mediterranea, infatti, sembra quasi essere scomparsa proprio qui che invece dovrebbe essere costantemente ricordata. Non dobbiamo dimenticare che Salerno e' vicinissima a Pioppi, dove sono stati concepiti i criteri su cui questa

si basa. E, invece, le tavole dei salernitani non guardano con interesse questo salutare stile di vita. Tendenzia questa diffusa comunque un po' in tutta Italia". A dirlo Renato Palumbo, verificatore nazionale qualita' dei servizi per Cittadinanzattiva nel corso del convegno promosso da Luisa Pellegrino a Battipaglia, nel salernitano, sul tema: "Sos Salute: il falso in tavola". "E' inconcepibile - continua Palumbo - che si mangi cosi' male. I piu' colpiti sono i bambini. Molti di loro mangiano nelle mense scolastiche dove si fa uso di cibi precotti e poco genuini. E questo porta, tra le altre cose, ad un'obesita' infantile che e' allarmante, basti pensare che la percentuale in Campania raggiunge il 35% rispetto ad una media nazionale che sfiora il 15%". Al convegno, poi, sono intervenuti, tra gli altri, Giandomenico Consalvo (Giunta Nazionale Confagricoltura) che ha parlato della "Tracciabilita' ed etichettatura a tutela del cittadino" e Giovanni Canora (nutrizionista, Coordinatore Osservatorio Sicurezza Alimentare della Provincia di Salerno), il quale si e' soffermato su "Alimenti, modalita' produttive e di trasformazione, malattie correlate e qualita' nutrizionale". "Noi, medici di medicina generale - spiega Pellegrino - stiamo assistendo sempre piu' ad una dilagante richiesta dei nostri pazienti di sapere. I fatti di cronaca, nazionali e non solo, portano alla ribalta sempre piu' episodi di contraffazione alimentare e alimenti scaduti e poi immessi nuovamente sul mercato con certificazioni fasulle. La gente ha paura. Occorre una azione di sinergia fattiva a tutela dei cittadini".

Condividi questo articolo

More

Notizie di Cronaca

Notizie di Cronaca in Tempo Reale: Tieniti Sempre Aggiornato Su Agi.it
 www.agi.it

Prestito - Tan del 4,10%

Fino a 50.000 € solo per dipendenti e pensionati. Chiedi! No autonomi.
 prestito.nordfin.it

Vendi o Comprati Attività ?

Intermediazione Facile e Veloce Aziende, Immobili, Cogefim ti Aiuta
 www.Cogefim.com

Cerotto dimagr. -30kg/10C

Incredibile! Se perdi troppo in fretta metti il cerotto 1 giorno /2
 Phytolabel.com/it

Annucci Google

Altre notizie di cronaca

22/05/2010 - YACHT CLUB CAPRI - ROLEX CAPRI SAILING WEEK 2010'. INIZIA IL CONTO ALLA ROVESCIA PER LA 6° EDIZIONE

22/05/2010 - CRIMINALITA': RISSA TRA EXTRACOMUNITARI, 5 ARRESTI A NAPOLI

22/05/2010 - INTERCETTAZIONI: USA, SONO ESSENZIALI

22/05/2010 - VITA ARTIFICIALE: APERTURA DELLA CEI

22/05/2010 - ATTI OSCENI DAVANTI SCUOLA: AMBULANTE FERMATO A PIETRASTORNINA (AV)

22/05/2010 - TGI: BUSI ACCUSA MINZOLINI, LASCIO LA CONDUZIONE

22/05/2010 - CASA: BANDO PER SUOLI BAGNOLI, LETTERA APERTA 13 SIGLE A IERVOLINO

22/05/2010 - ARCHEOLOGIA: A POMPEI PERCORSO DEDICATO A DISABILI E PASSEGGINI

22/05/2010 - LAVORO: PERQUISIZIONI IN ABITAZIONI DISOCCUPATI NAPOLI E PROTESTE

22/05/2010 - SINDACO NAPOLI: DE MAGISTRIS, SONO UNO DEI POSSIBILI CANDIDATI

22/05/2010 - MOSTRE: A NAPOLI PER 'MAGGIO MONUMENTI' VISIBILE ORO ANNUNZIATA

NOTIZIE DALL'ITALIA

22/05/2010-il governo accoglie il grido di dolore lanciato da utelit consum: "parlamentari, governatori, assessori, consiglieri, alte cariche dello stato, riducetevi lo stipendio del 50%! riduciamo i costi della politica

22/05/2010-manovra: spunta il condono edilizio

22/05/2010-intercettazioni: usa, sono essenziali

22/05/2010-vita artificiale: apertura della cei

22/05/2010-tg1: busi accusa minzolini, lascio la conduzione

22/05/2010-musica: reno arbore al sistina con emozioni napoletane

22/05/2010-alimentazione: cittadinanzaattiva, in tavola troppa disattenzione

21/05/2010-neonati morti, fazio invia ispettori cosenza, verifiche su gestione clinica

21/05/2010-milva ricoverata d'urgenza «per seri problemi di salute»

21/05/2010-17enne annuncia suicidio su facebook: 'mi fa schifo vivere non dimenticatemi', poi si lancia da ponte

>> leggi tutte le news



NOTIZIE SPORTIVE

A cura della redazione di Telecaprisport.it

22/05/2010 - CALCIOMERCATO: TONI NEL MIRINO DEL NAPOLI (leggi)

22/05/2010 - CALCIOMERCATO: BOCCHETTI "ONORATO DELL'INTERESSAMENTO DEL NAPOLI" (leggi)

22/05/2010 - MAIELLO: "MI ISPIRO A MAREK HAMSIK" (leggi)

22/05/2010 - NAPOLI, L'AGENTE DI IEZZO: "HA FIRMATO PER UN ALTRO ANNO" (leggi)

21/05/2010 - CALCIO NAPOLI: DIRIGENTI IN BRASILE PER FRED (leggi)

>> leggi tutte le news

L'APPROFONDIMENTO

QUESTA SETTIMANA



LAVORO: CGIL A NAPOLI PER UN NUOVO PROGETTO

PREVISIONI METEO



rassegna stampa



21 MAGGIO 2010

guarda l'ultimo TG ORA



Numero verde
800-911163

Prestito per Dipendenti

TAN 4,1%

Tasso

in 120 Mesi

Dilazione

fino a 30.000

Euro

chiama NORDFIN

presti.nordfin.it

Annucci Google

La Vignetta



Indagine regionale promossa dall'Associazione consumatori utenti

Luci e ombre sulle mense pubbliche

PERUGIA - Mense scolastiche e ospedaliere sotto la lente d'ingrandimento. Come la finanziaria 2008 vuole tutti i servizi pubblici locali devono essere monitorati e valutati dagli utenti del servizio stesso. E sono proprio loro al centro dell'indagine promossa dall'Acu (Associazione consumatori utenti), Cittadinanza attiva, Movimento difesa del cittadino Umbria e finanziata dalla Consulta regionale per l'utenza e il consumo, che ha dato alla luce il rapporto 2009 sulla qualità dei servizi della ristorazione collettiva delle principali città umbre.

Dieci i comuni coinvolti (Perugia, Gubbio, Umbertide, Città di Castello, Castiglione del Lago, Spoleto, Foligno, Terni, Narni e Orvieto) e tre tipi di questionario somministrati a dirigenti comunali, aziende fornitrici e comitati di genitori. Questi ultimi auto organizzati, a tal punto che a Perugia gestendo un budget predispongono la lista della spesa, talvolta risparmiando. Alcune discrepanze si notano incrociando i dati. Ad esempio l'80% delle amministrazioni comunali

dichiara di usare il biologico ma i comitati non sono dello stesso avviso e sollecitano un aumento del suo utilizzo. Per quanto riguarda i controlli qualitativi e igienici i Comuni li giudicano ampi, ma non sempre tali sono ritenuti dai genitori. L'acqua durante i pasti, che nella maggior parte è del rubinetto, suscita molte perplessità fra i comitati. Caso d'eccellenza: Città di Castello, dove dai dati emersi si riscontra un'ottima collaborazione tra servizio mensa e comitato, oltre che somministrazione di prodotti dop, biologici e controlli quotidiani.

In ambito ospedaliero, l'indagine ha interpellato i direttori sanitari di sette strutture (Perugia, Città di Castello, Foligno Spoleto, Terni, Narni e Orvieto) e i responsabili del servizio mensa. "Unico standard qualitativo non insufficiente - ha detto Annarita Cosso, segretaria regionale di Cittadinanza attiva - è l'orario della cena che, tranne a Foligno, viene servita tra le 18 e le 19". Tanto si è fatto, ma si può ancora migliorare.

Melissa Ronconi



Presentato il rapporto sulla qualità del servizio di Acu, Cittadinanza attiva e Mdc

Mense, bene quelle scolastiche Negli ospedali sono da migliorare

di **LUANA PIOPPI**

PONTE SAN GIOVANNI – La qualità del servizio delle mense scolastiche lascia abbastanza soddisfatti le associazioni e i comitati dei genitori mentre quelle ospedaliere, secondo i tribunali dei diritti dei malati, sono da migliorare, e molto. E' quanto si evince dal rapporto regionale sulla qualità che l'Associazione consumatori utenti (Acu) dell'Umbria, Cittadinanza attiva e il Movimento difesa del cittadino Umbria hanno stilato per l'anno 2009.

L'analisi, presentata ieri pomeriggio al Park Hotel di Ponte

San Giovanni, ha interessato 10 comuni (Castiglione del Lago, Città di Castello, Foligno, Gubbio, Narni, Orvieto, Perugia, Spoleto, Terni ed Umbertide) e sette direzioni sanitarie (Azienda ospedaliera Santa Maria della Misericordia di Perugia, i presidi ospedalieri di Spoleto, di Foligno e di Città di Castello, Azienda ospedaliera di Santa Maria di Terni e presidio ospedaliero di Terni).

Per quanto riguarda i numeri emersi nel rapporto relativo alle mense scolastiche è risultato che il comune di Perugia è quello che presenta il numero più elevato di mense scolastiche (con

64 che erogano ogni giorno circa 4.600 pasti), seguito da Terni (con 41 per circa 3.631), Gubbio (31 per circa 1.100), Città di Castello (28 per circa 1.348) e Spoleto (22 per 1.100). Quindi tutti gli altri comuni con una media di 10-12 mense attive. A Perugia e a Terni, inoltre, vige il sistema di gestione misto mentre negli altri comuni il servizio è esternalizzato. In tutti i comuni, meno quelli di Gubbio e Foligno, è presente un comitato o una commissione mensa o, ancora, un'associazione genitori che monitora la qualità dei prodotti dati ai propri figli. Nel complesso il comune che appare più sod-

disfacente, secondo i dati comparati forniti dall'amministrazione e dai genitori, per la qualità del servizio offerto nel 2009 è stato Città di Castello.

Per quanto concerne le mense ospedaliere è sempre Perugia, con una gestione diretta, a fornire il maggior numero di pasti (circa 1.500-2.000 al giorno) seguito da Terni (700-1000), Foligno (820-850), Spoleto (160-200) e Città di Castello (130-150). Il 67% dei malati è abbastanza soddisfatto della qualità degli alimenti mentre il 50% lo è del modo in cui sono stati cucinati. Tra le richieste dei malati c'è quella di riportare le cucine all'interno delle strutture ospedaliere.



I DATI
DI DIECI
COMUNI



CHE CIBO FA

Nelle mense scolastiche e in quelle ospedaliere della regione cresce l'attenzione verso i cibi biologici, prodotti "Igp" e "Dop": specie per frutta, verdura carne e olio d'oliva



TRA I BANCHI

Nelle mense scolastiche si fa sentire sempre più la voce dei genitori che, specie nel comune di Perugia si occupano direttamente dell'acquisto delle derrate alimentari



IN CORSIA

Nei sette principali ospedali e presidi umbri, tranne Branca, si preparano e servono dai 3.300 ai 4.200 pasti al giorno con menu, in 9 casi su 10, articolati sui sette giorni

Rapporto di **CittadinanzAttiva**
Movimento difesa cittadino e Acu

SERVIZI E QUALITÀ

Convincono i controlli su cibi e locali, meno i costi: si pagano anche 80 euro al mese

Mense scolastiche promosse, ma i genitori vogliono più "biologico"

Non tutte le strutture li adottano. Ospedali, catenaccio sui capitolati

di FABIO NUCCI

Il servizio mensa scolastica è promosso anche grazie all'impegno di tanti genitori. Lo si evince dal rapporto sulla qualità delle mense scolastiche redatto da **CittadinanzAttiva**, Movimento difesa del cittadino e Associazione consumatori e utenti e relativo ai comuni di Perugia, Terni, Foligno, Città di Castello, Spoleto, Umbertide, Narni, Gubbio, Castiglione del lago e Orvieto.

L'impegno dei genitori nel tempo sembra abbia contribuito ad accrescere la qualità delle mense scolastiche dei principali comuni umbri dove, dalle raccolte firme si è arrivati alla costituzione di comitati ed associazioni. «Il loro mettersi insieme, lavorare per scegliere i prodotti, acquistarli e gestire il budget a disposizione», rileva il segretario regionale di **CittadinanzAttiva**, Anna Rita Cosso - «è un'esperienza unica». Il rapporto raccoglie le informazioni dei comuni, incrociate con quelle dei comitati mensa

e delle aziende fornitrici il servizio che nel 70% dei casi è stato esternalizzato.

Nelle circa 240 mense rilevate nei dieci comuni analizzati vengono serviti quotidianamente 17 mila pasti con menu controllati dal punto di vista nutrizionale, nell'80% dei casi, l'utilizzo di prodotti Dop, nel 70%, ed il ricorso ai prodotti biologici, nell'80%. Informazioni ottenute dai comuni che, però, appaiono discrepanti rispetto al riscontro dei comitati genitori. «Secondo le famiglie -

spiega Petra Scheffer dell'Acu - spesso il biologico non viene utilizzato e sui punti da migliorare c'è proprio il maggior impiego di tali prodotti e l'introduzione nella dieta dei bambini di carne Igp e olio d'oliva Dop». La discussione più ampia riguarda l'acqua. «Non è in discussione la qualità alla fonte - spiega Scheffer - quanto quella dell'acqua che esce dal rubinetto». A Prepo, nel comune di Perugia, viene acquistata la minerale perché l'acqua del rubinetto non viene considera-

ta di qualità per un problema di tubature. «Dal rubinetto ogni tanto esce acqua marrone», rileva un genitore del comitato mensa di Prepo. Una diffidenza che a San Sisto è sfociata nella richiesta di analisi da parte di un laboratorio privato che ha riscontrato la presenza del batterio "pseudomonas".

Uno degli aspetti evidenziati positivamente dallo studio è quello dei controlli che nel 50% dei casi sono quotidiani con tutto il personale che ha frequentato corsi di formazione Haccp. «La nota dolente - spiega Cristina Rosetti del Mdc - è la mancanza della carta dei servizi introdotta solo a Foligno, Città di Castello e Terni». Proprio il comune tiferinate si candida come una delle punte di eccellenze della regione. «La centralizzazione del servizio è stato uno shock per i genitori all'inizio - spiega l'assessore Rossella Cestini - ma è stato un modo, nel tempo, per curare meglio i menu e le forniture dei prodotti».

Servizio promosso con la sufficienza nelle mense ospedaliere i cui dati sono stati raccolti grazie al Tribunale del malato. «Tranne Foligno, il pasto serale viene servito dalle 18 alle 19 e questo non corrisponde ai nostri standard», spiega Cosso. «Ospedali ed Asl poi non hanno voluto fornire i capitolati di spesa del servizio: abbiamo ottenuto quello di Terni ma solo perché fornito dalla ditta appaltatrice (la All foods)». Riserve anche sulla qualità degli alimenti e sul controllo degli scarti che avviene solo nel 50% dei casi.

Quanto al rapporto tra fornitori di servizi pubblici e utenti, Enzo Santucci, dirigente regionale Politiche dei consumatori, ha auspicato maggiore collaborazione. «Non abbiate paura del confronto perché partecipare aiuta a superare le difficoltà ed a migliorare la produttività interna e la qualità dei servizi. I comuni, ad esempio, non vanno visti solo come una controparte ma come alleati».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il rapporto sulle mense riguarda anche sette tra ospedali e presidi umbri

DISCUSSIONE SULL'ACQUA

*A San Sisto
rilevato un batterio
E i genitori vogliono
la minerale*



L'INDAGINE ACU, CITTADINANZATTIVA E MOVIMENTO A DIFESA DEL CITTADINO «Mense scolastiche e ospedaliere? Il cibo è di qualità»

— PERUGIA —

NELLE MENSE scolastiche e anche in quelle ospedaliere il mangiare è sano e di qualità. Non solo, molti piatti sono a base di prodotti dop e bio e all'ospedale spunta pure il menù. Parola di Acu, **Cittadinanzattiva** e Movimento difesa del cittadino, che nell'ambito dei progetti promossi dalla Consulta regionale dell'utenza e del consumo, hanno condotto una indagine sulle mense scolastiche di dieci città dell'Umbria, comprese Perugia e Terni. Il monitoraggio, conti alla mano, ha coinvolto 240 mense scolastiche, che erogano circa 17.200 pasti al giorno, e quelle di sei ospedali, dove vengono preparati 4.300 pasti al

giorno. «Sulle mense scolastiche — anticipano i presidente delle tre associazioni, Giuliano Mancinelli, Anna Rita Cosso e Cristina Rosetti — sono emersi dati positivi. In particolare si è visto che è in forte aumento l'utilizzo di prodotti Dop e biologici. Inoltre nella grande maggioranza delle scuole esistono comitati mensa o associazioni di genitori che vigilano sulla qualità servita in tavola». I degenti sono soddisfatti del cibo che finisce nel vassoio? «Dall'analisi delle mense degli ospedali — proseguono le tre associazioni — è emerso che nell'ultimo anno sono aumentate le strutture dove i menu sono consultabili in forma cartacea e dove si può, è possibile prenotarsi. Anche nelle mense ospedaliere viene dichiarata un'alta presenza di prodotti biologici e dop».

IL CASO



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Primo piano I volontari tra gli studenti pavesi per educare a consumi genuini e locali

Parla il coordinatore pavese Tallarico: "I ragazzi sono attenti e interessati, soprattutto alle elementari è fondamentale creare una sana cultura"

Con CittadinanzAttiva a scuola si parla di corretta alimentazione

Alimentazione e salute è il tema del progetto portato avanti a Pavia da **CittadinanzAttiva** nell'ambito di "Verso l'Expo del consumatore". Si tratta di una iniziativa molto importante, perchè gli esperti entrano nelle scuole elementari, medie e superiori per parlare dei nuovi stili di vita basati su un'alimentazione corretta, analizzata a trecentosessantasei gradi: diete ideali per prevenire obesità e squilibri metabolici ma anche un consumo intelligente che promuova i prodotti tipici della nostra provincia e quelli stagionali. Gli alunni quindi cominciano a impattare termini fondamentali come "chilometrággio zero", "filiera corta" e l'etichettatura degli alimenti confezionati.

A incontrare gli alunni è una "squadra" di specialisti qualificati nel settore: insieme al coordinatore di **CittadinanzAttiva** per Pavia, Giuseppe Tallarico figura l'esperto di bioetica Arturo Mapelli (cui è affidata l'introduzione ai seminari con il diritto/dovere di tutelare la salute propria e dei familiari), la psicologa Sara Peruselli che spiega in maniera molto equilibrata i segreti di una buona alimentazione e don Franco Tassone, nella veste di responsabile della Mensa del Fratello della parrocchia di San Mauro di cui è parroco. "Questo perchè è importante anche far capire ai ragazzi che nell'era del consumismo in cui loro hanno la possibilità di scegliere, scartare e rifiutare -commenta Tallarico- c'è chi ancora soffre la fame

non ha cibo a sufficienza. Noi diamo ai ragazzi la dispensa sulla piramide alimentare in Lombardia e il calendario che evidenzia la stagionalità di frutta e verdura e alle scuole non chiediamo assolutamente nulla. Ci fa piacere se i ragazzi danno una piccola quota, frutto di una loro rinuncia, da devolvere appunto alla Mensa del Fratello". Un escamotage intelligente per coniugare educazione alimentare e solidarietà. Tallarico precisa anche che l'attenzione e l'interesse dei ragazzi -soprattutto degli alunni delle elementari- conferma la sensibilità verso la cultura alimentare che oggi si sta recuperando. Gli esperti vengono sollecitati con domande molto pertinenti e al termine del Seminario viene proposto ai ragazzi un breve

quiz a punteggio per verificare il livello d'attenzione e l'interesse riscontrato sottoforma di piccola gara tra alunni. Gli incontri proseguono ancora: il 7 maggio l'equipe sarà alla media Leonardo Da Vinci di Pavia e l'11 maggio di nuovo al Cossa di Pavia. Un altro tassello quindi che conferma la serietà e la professionalità che contraddistinguono i volontari pavesi di **CittadinanzAttiva**, al lavoro anche per tanti altri progetti sempre a tutela dei cittadini e, in modo particolare, delle fasce più deboli. A tal proposito a chi volesse dare il proprio cinque per mille a **CittadinanzAttiva** Assemblea Territoriale di Pavia onlus si ricorda che il codice fiscale è 96042770188.

Daniela Scherrer





Le date degli incontri

Il primo progetto "Alimentazione e Salute" si articola in sette tappe, alcune già concluse e altre ancora da effettuarsi. Lunedì 19 aprile l'equipe di esperti è stata alle elementari dell'Istituto Canossiane di Pavia (classi IV e V), mentre martedì 4 maggio è stata la volta dell'Istituto Cossa (IV BO e IV CR). Ieri, venerdì 7 maggio, hanno incontrato gli studenti della media Leonardo Da Vinci (classi II). Il ciclo di appuntamenti si concluderà martedì 11 maggio: alle 8.00 è in programma il seminario per la classe IV AO del Cossa, quindi nel pomeriggio il progetto approderà alle quarti e quinte elementari di San Genesio.

Obesità infantile: la maglia nera e' detenuta dalla Campania seguita da Molise, Sicilia e Calabria, con una media del 12%. Mentre i valori minimi si registrano in Friuli Venezia Giulia (4%) e in Valle d'Aosta (6%).

ATTUALITÀ ▶ INCHIESTA

come si mangia in ospedale?

Per quanto negli ospedali italiani la ristorazione abbia fatto passi da gigante con menu e pietanze appetibili, quasi la metà dei pasti viene lasciata nel piatto dai malati. In molti casi, ma non solo, perché non è gradevole al palato. Un problema per le strutture, perché i tanti sprechi incidono molto sui costi dell'azienda sanitaria ospedaliera, e per i malati, perché non mangiare o alimentarsi poco espone al rischio di malnutrizione, una condizione che rallenta e ostacola la guarigione.

La situazione varia in base alla regione

Visto che la sanità è di competenza regionale, l'organizzazione della ristorazione in ospedale è molto variegata. Per esempio, la Lombardia e il Piemonte seguono precise linee guida.

■ La tendenza attuale è di appaltare la ristorazione, del tutto o in parte, a ditte esterne, sebbene non manchino casi di ospedali che preferiscono avere una cucina interna. A ogni modo, ogni azienda ospedaliera deve tenere sempre ben presenti questi punti:

- l'alimentazione è un bisogno primario dell'organismo, soprattutto quando la persona è malata;
- il cibo è un fattore non trascurabile per la guarigione e può, quindi, incidere sulla durata della degenza;
- il servizio di distribuzione dei pasti deve tenere conto delle condizioni fisiche e mentali dei ricoverati;
- il cibo deve essere sempre di qualità e va servito in modo adeguato;
- il malato, se non ha restrizioni, deve poter scegliere i menu che soddisfano gusti e abitudini personali.

Nel nostro Paese l'attenzione a questo aspetto della degenza ha fatto molti passi avanti, ma i piatti rifiutati sono ancora troppi. Vediamo qual è l'indice di gradimento dei cibi da parte dei malati e come si sta cercando di migliorare la ristorazione nelle varie realtà sanitarie



Le tipologie di menu

In genere negli ospedali vengono previsti più menu: uno base più, in alternativa e a seconda delle specifiche esigenze del malato, quelli dietetici.

1 Il menu base

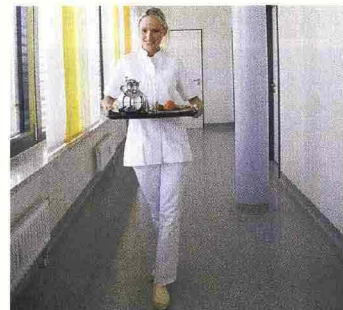
È indicato per tutti coloro che non hanno particolari restrizioni alimentari imposte dalla loro condizione di salute. Può fornire un apporto tra le 1.600 e le 2.200 calorie. Tali menu rispettano il più possibile la stagionalità, prevedono un'alternanza nella giornata e nella settimana di vari alimenti e, in genere, oltre alla presenza di piatti fissi, come il semolino, la pasta o il puré offrono almeno due alternative per portata.

2 I menu dietetici

Sono indicati per coloro che hanno malattie correlate all'alimentazione. Possono essere di vari tipi: ipocalorici (a basso apporto di calorie), cioè indicati per chi soffre di diabete e/o obesità; iposodici (con un ridotto apporto di sale) per i malati di ipertensione; ipoproteici, per chi ha un'insufficienza renale o problemi al fegato, che necessita di poche proteine; gluten-free (senza glutine) indicati per i celiaci e privi di lattosio per chi è allergico.

3 I menu per la rialimentazione

Ci sono, poi, i menu per la rialimentazione, ovvero quelli indicati per chi ha subito un intervento chirurgico a livello di stomaco o di intestino o per i reduci di un'alimentazione artificiale prolungata e che, quindi, devono riprendere gradualmente ad alimentarsi in modo tradizionale.



Il giudizio dei degenti sui pasti

Da una indagine condotta dall'Associazione italiana di dietetica e nutrizione clinica (Adi) su un campione di 760 vassoi serviti a pranzo e 460 a cena, per 5 giorni consecutivi, è emerso che:

- 1) l'8% dei vassoi viene restituito tale e quale: il malato non ha consumato nulla;
- 2) il 50% ha consumato il pasto solo in parte;
- 3) il 42% ha terminato il pasto per intero.

Al di là dei pregiudizi sulla ristorazione ospedaliera, i più si sono astenuti dal mangiare non perché il pasto servito non fosse buono ma per altre ragioni: nel 40,4% dei casi il malato non ha mangiato per problemi di salute (inappetenza, vomito, nausea).

Chi, invece, ha assaggiato o consumato il pasto per intero ha riferito le seguenti lamentele:

- per il 41,3% il pasto era insipido;
- per il 7,4% il cibo non era ben cotto;
- per l'8,3% le pietanze erano scotte.

Nel complesso, l'indice di gradimento dei pasti è risultato positivo. Infatti, i primi e i secondi piatti sono stati così descritti: per il 37,5% degli intervistati erano ottimi; per il 48% discreti; per il 14,5% scadenti.

Quanto al contorno e alla frutta: per il 44% era ottima; per il 48,5% discreta; per il 7,5% scadente.



ATTUALITÀ ▶ **INCHIESTA**

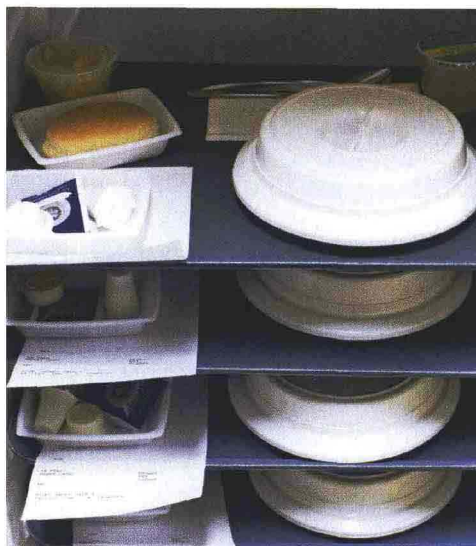
*Alcuni esempi di
diete speciali*

**Dieta iposodica e ipolipidica
per cardiopatici**

È una dieta a ridotto contenuto di sodio, senza aggiunta di sale, con alimenti scelti di facile digeribilità. Indicata nell'ipertensione arteriosa e nei disturbi del cuore e del fegato. Fornisce un apporto calorico di 1.800 calorie con il 20% di proteine, il 25% di lipidi e il 55% di carboidrati. Il menu settimanale cambia ogni 15 giorni.

Pranzo e cena: pasta 120 g, carne bianca o rossa 150 g, pesce 200 g, formaggio, (mozzarella senza sale 125 g, spalmabile o fuso 100 g), prosciutto 80 g, frutta fresca 400 g, pane senza sale 100 g.

Condimenti: olio extravergine d'oliva 30 g circa, parmigiano 10 g.



www.ecostampa.it

**Sul gradimento
incidono diversi fattori**

Sul gradimento del cibo in ospedale possono incidere tanti fattori, ma rimane il fatto che sarebbe auspicabile poter mangiare in modo simile a come si mangia a casa propria. Ecco che cosa può influenzare il giudizio dei malati sulla ristorazione ospedaliera.

- 1 Lo stato di salute:** ci sono malati che durante il ricovero per esigenze di salute vengono messi a dieta. Accade, perciò, che queste limitazioni possano non essere accolte di buon grado, portando a mangiare poco e persino a digiunare.
- 2 L'alternanza delle pietanze:** non sempre il menu può essere variato molto. Si cerca di alternare le pietanze nell'arco di un paio di settimane, ma non si può pretendere di mangiare cose diverse a ogni pasto.
- 3 Le possibilità di scelta:** tranne coloro che hanno precise limitazioni alimentari, in genere i malati possono scegliere tra 3 o più primi, 3 o più secondi e contorni. Ovviamente può capitare anche il giorno in cui fra le varie opzioni non ci sia nessuna pietanza gradita, ma occorre, in ogni modo, scendere a un compromesso.
- 4 La qualità dei prodotti:** negli ultimi anni la qualità degli ingredienti e delle materie prime impiegate nella ristorazione ospedaliera è notevolmente migliorata.
- 5 Il tempo:** sembra banale ma l'arco di tempo che passa tra quando i vassoi escono pronti dalle cucine e quando questi vengono serviti va a incidere sul

gradimento del pasto: il rischio, infatti, è quello di incappare in piatti non ben caldi o in pietanze scotte.

5 La qualità del servizio: il malato vorrebbe potersi sentire, almeno nel momento del pasto, come a casa propria. Ecco perché sulla valutazione spesso incide tanto anche il servizio: come sono le stoviglie? Viene servito esattamente quello che è stato ordinato?

6 Gli orari: spesso i malati non consumano il pranzo perché sono trascorse poche ore dalla colazione e perché, in genere, non sono abituati a pranzare alle 11 e a cenare alle 17.30-18. Il risultato, poi, è che intercorrono troppe ore tra l'orario dell'ultimo pasto serale e la colazione del giorno dopo. Per ovviare a questi disagi, oggi molti ospedali hanno modificato i propri orari, compatibilmente con le esigenze del reparto: per esempio, hanno spostato il pranzo intorno alle 12.30-13 e la cena verso le 19-20.



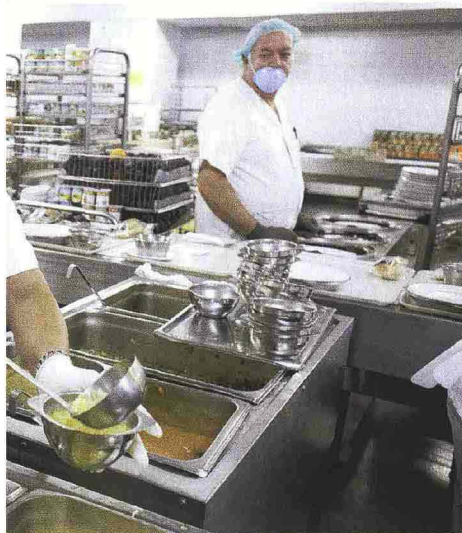
ALCUNE TESTIMONIANZE

Le opinioni delle persone ricoverate in merito alla ristorazione sono disparate. Sul sito Dissapore (www.dissapore.com) è riportata la storia di un giornalista inglese che, costretto all'immobilità in un letto di ospedale, ha pensato di scacciare il tempo fotografando ogni portata che gli veniva servita, con relativi e poco incoraggianti commenti. Questo ha indotto alcune persone a testimoniare la loro esperienza in ospedali italiani. Eccone alcune.

→ «La mia personale esperienza contempla due degenze abbastanza lunghe al **Santa Maria delle Grazie di Matera**. Ho più volte detto ad amici e conoscenti che si mangia davvero bene. Stentavo a crederci io stesso: all'ora di pranzo/cena la scelta era tra almeno 3-4 pietanze per il primo e per il secondo, e un paio per il contorno. Ottimi la pasta col sugo fresco e il pane, buoni gli affettati, i passati di verdura e il minestrone. Voto finale: 7+».

→ «**Santa Chiara di Pisa**: 2 settimane di degenza, senza un particolare regime da seguire. Pranzo e cena: minestra o semolino o pasta malcondita, orrendo secondo di carne o raramente pesce, contorno di verdure sfatte, frutto (non di stagione) e di domenica (oh gioia!) dolcino confezionato o budino; tutto, pane compreso, sembrava vecchio di due giorni e riscaldato (malamente); non avevo mai mangiato peggio di così».

→ «Il problema è quello del cibo insapore che allontana (soprattutto psicologicamente) dagli affetti domestici e fa sentire (qualsiasi cosa tu abbia, per il solo motivo che l'hai nel piatto) un malato... Secondo me i direttori delle strutture ospedaliere dovrebbero pensarci: mangiare con un gusto un cibo semplice ma saporito fa stare meglio, e coadiuva la cura, al di là del fatto che segua o no dettami tradizionali. La differenza potrebbe farla anche solo la fogliolina di basilico fresco sulla pasta al pomodoro. Possibile che non si possa proprio fare?»



Dieta aproteica

È una dieta equilibrata con un normale apporto di calorie, lipidi (grassi), glucidi (zuccheri), ma con un ridotto apporto di proteine, potassio, fosforo e sodio, con l'impiego di alimenti aproteici. È indicata in presenze di malattie a carico dei reni e per alcune che interessano il fegato. Si tratta di una dieta equilibrata normocalorica da 2.300 calorie con il 9% di proteine, il 28% di lipidi e il 63% di carboidrati. Il menu settimanale cambia ogni 15 giorni.

Pranzo e cena: pasta aproteica 150 g, carne bianca o rossa 75 g, pesce 100 g, formaggio: mozzarella 125 g; spalmabile 100 g, prosciutto 60 g, verdura 600 g, frutta di stagione 600 g, pane biscottato aproteico 160 g.

Condimenti: olio extravergine d'oliva 50 g, parmigiano 10 g.



3 casi
di ristorazione ospedaliera

Ecco come è organizzata la ristorazione in 3 ospedali italiani.

MOLINETTE DI TORINO

La cucina interna è gestita da una ditta di ristorazione.

Orari pasti: 12-12.45, 18.30-19. I malati ordinano il pasto il giorno prima.

I menu: i pasti principali sono forniti con vassoi personalizzati, le colazioni sono allestite al momento della distribuzione, gli spuntini sono distribuiti in sacchetti personalizzati.

→ Sono previste varie tipologie di diete: vitto comune; 16 tipologie di diete standard; 3 tipologie di menu etnici.

→ In più, i menu sono personalizzati in base alle esigenze sanitarie e personali del degente (vegetariani, celiaci, musulmani eccetera).

→ Sono previsti 2 menu stagionali con rotazione ogni 4 settimane, 3 menu etnici, ma non è previsto un menu "bio".

→ Oltre ai menu standard il malato può avere una dieta: iposodica; senza glutine; cremosa; liquida; diagnostico-strumentale; post-operatoria; ipoproteica; a ridotto contenuto di lattosio; ipocalorica; iperproteica; menu musulmano; menu induista; menu ebreo.

Per i bambini: non è previsto un menu pediatrico vista la tipologia degli malati (per la maggior parte non sono bambini).

Il livello di soddisfazione: un'indagine sulla qualità percepita (2004) ha evidenziato un buon gradimento generale del servizio e di alcune portate specifiche quali: minestre, formaggi, affettati, grissini. Un buon gradimento, ma con un margine di miglioramento per portate quali: risotti, carne, pesce, verdure cotte e crude. Le portate meno gradite sono risultate essere le pastasciutte, le minestrine, la puree e il pane.

I costi: il costo medio di un pasto per l'ospedale è di € 5,82 + Iva 10%. →

Dove la cucina è più curata

Se è vero che nella maggior parte degli ospedali oggi non vengono più serviti solo porzioni di semolino, piatti di pasta scotta o di riso in bianco è altrettanto vero che ci sono ospedali che hanno deciso di curare particolarmente la ristorazione ospedaliera. Vediamo alcuni buoni esempi.

Ospedale Cardinal Massaia di Asti

Si punta sulla qualità: dalla cucina gestita direttamente dall'ospedale escono pasti a base di verdure fresche, carni selezionate di pura razza piemontese che arrivano dalla valle Bormida, latticini del Pianalto, formaggi Doc e, in generale, prodotti provenienti dalla zona o dalle aree limitrofe (3-30 km), perché si è deciso di ricorrere alla filiera corta.

I menu, che comprendono tanti prodotti biologici, Dop (denominazione di origine protetta), Igp (indicazione geografica protetta), sono stati studiati nel pieno rispetto della stagionalità. Non stupisce, quindi, il fatto di trovare anche bagna cauda, flan di cavolfiori, pasta trafilata al bronzo, ossibuchi.

Ospedale Civile di Adria (Ro)

Si tratta di un ospedale con menu "a chilometri zero": alle persone ricoverate vengono proposti prodotti agroalimentari delle aziende agricole locali. Si tratta, quindi, di prodotti freschissimi visto che arrivano dal circondario, sicuramente più gustosi, legati alla stagionalità, più sicuri ed ecologici. Del resto il fatto che frutta e ortaggi arrivi dal Polesine, contribuisce a

ridurre l'inquinamento ambientale legato ai lunghi trasporti.

Ospedale Sant'Angelo di Mestre (Ve)

La cucina dell'ospedale è a vista: il menu prevede una trentina di piatti differenti; si presta, inoltre, molta attenzione anche a come vengono presentate le pietanze affinché stimolino l'appetito.

Istituti ortopedici Rizzoli di Bologna

Si è scelta la filiera corta e l'introduzione di alimenti della tradizione locale in via di estinzione. Sono molti i prodotti biologici impiegati (frutta, legumi, verdura, pasta di semola, riso) e quelli Dop Emilia-Romagna (parmigiano reggiano, prosciutto, coppa, salami, pere di Romagna, mele, pesche, scalogno). Sono previsti anche menu per le diverse ernie e confessioni religiose.

Ospedale Morgagni-Pierantoni di Forlì

Qui i menu sono scritti in italiano, francese e inglese ma anche in arabo e cinese. Nel menu sono inclusi anche piadina romagnola, cous-cous e altre specialità etniche.

Ospedale di Imola

Il 70% dei pasti forniti viene preparato con materie prime biologiche.

Ospedale Misericordia di Grosseto

Sposa anche la cucina multi-etnica. Infatti, il menu comprende anche kebab, cous-cous e spezzatino del Maghreb.



ATTUALITÀ ▶ INCHIESTA

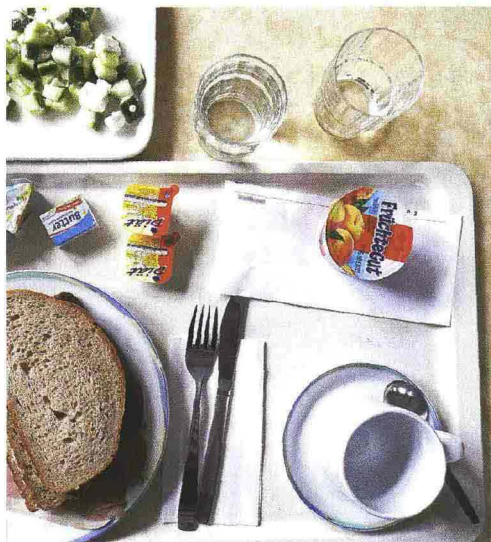
*Alcuni esempi di
diete speciali*

Dieta a basso residuo (senza scorie)

È una dieta equilibrata priva di fibre, latte e derivati, con alimenti scelti di facile digeribilità. È indicata nelle malattie gastrointestinali in fase acuta, diarrea, diverticolite, duodenite, colite fermentativa, retocolite ulcerosa, morbo di Crohn e per accertamenti diagnostici come la colonscopia. Si tratta di una dieta normocalorica da 2.000 calorie con il 18% di proteine, il 30% di lipidi e il 52% di carboidrati. Il menu settimanale cambia ogni 15 giorni.

Pranzo e cena: pasta 140 g, carne bianca o rossa 150 g, pesce 200 g, prosciutto crudo 80 g, patate o carote 200 g, succo di frutta 125 ml, pane 100 g.

Condimenti: olio extravergine d'oliva 35 g circa.



**AZIENDA OSPEDALIERA
UNIVERSITARIA CAREGGI
DI FIRENZE**

La cucina è a conduzione diretta, ossia i pasti sono preparati da personale dipendente.

Orari pasti: pranzo ore 12, cena ore 18.30.

L'ordinazione dei pasti avviene con la compilazione di moduli cartacei almeno 2 giorni prima. A breve si passerà a un sistema informatizzato per prenotazioni 24 ore prima.

I menu: i pasti vengono serviti in carrelli multiporzione in linea caldo/fresco e porzionati in reparto dopo la scelta del malato.

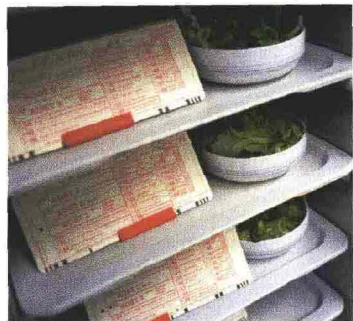
→ I menu non sono personalizzati, ma vi è un'alternanza quindicinale, e cambiano a seconda della stagionalità. Non sono previsti prodotti bio o etnici, ma su richiesta vengono preparati piatti che vanno incontro alle diverse esigenze religiose, mentre non è previsto l'impiego esclusivo di prodotti a filiera corta con solo prodotti del territorio.

→ Ci sono, inoltre, 12 diete speciali.

Per i bambini: non vengono ricoverati.

Il livello di soddisfazione: è mediamente buono. Su una scala da 1 (pessimo) a 5 (ottimo) è intorno a 4.

I costi: Un pasto costa mediamente 5-6 euro.



**OSPEDALE SAN CARLO
DI POTENZA**

La cucina è interna all'ospedale.

Orari pasti: pranzo 11.30-12.45, cena 17.30-18.45. È consentito scegliere il menu per il giorno successivo; chi ha problemi particolari segue una dieta elaborata dalla dietista.

I menu: i pasti sono serviti su vassoi personalizzati a bassa conducibilità termica e trasportati su carrelli termorefrigerati. Le stoviglie in porcellana sono: bolo per il primo, piatto piano con copripiatto per il secondo, bolo per il contorno con coperchietti. Vaschetta per frutta e posate sono monouso.

→ I menu possibili sono 20 e possono essere personalizzati. Prevedono anche alimenti tipici del territorio, ma non cambiano in base alla stagione né sono previsti quelli bio o etnici.

→ Il menu dietetico prevede, oltre alla dieta d'ingresso e a 2 standard, altre 18 proposte per malattie specifiche, una dieta pre e post-operatoria, una per celiaci, una per le intolleranze al latte e una vegetariana.

→ In caso di dieta standard, il menu prevede per pranzo o cena un primo e un secondo piatto (carne o pesce o uova o formaggio), contorno, pane e frutta di stagione.

→ Per le diete liquide sono previsti brodo, omogeneizzato di carne o pesce e alla frutta; per quelle semiliquide pastina in brodo, crema di riso o semolino, omogeneizzato di carne o pesce e alla frutta. In alcuni casi la dieta viene personalizzata dalla dietista.

Per i bambini: è prevista la dieta una pediatrica.

Il livello di soddisfazione: buono.

I costi: il calcolo è complicato perché dipendono da varie voci: dipendenti della cucina e della cooperativa che distribuisce i pasti, dietiste e materiali di consumo.



**Qual è il grado
di soddisfazione?**

Quanto piace alle persone ricoverate quello che viene servito in ospedale? Difficile dirlo. A guardare dagli scarti che quotidianamente vengono raccolti - il 45% su 240 milioni di pasti serviti ogni giorno - si direbbe poco.

■ Alcuni ospedali si sono organizzati già da tempo per rilevare con dei questionari in alcuni periodi dell'anno qual è il gradimento dei ricoverati su vari servizi, tra cui vitto e alloggio.

■ In base alle risposte e alle carenze denunciate, gli ospedali cercano di provvedere. Ecco i risultati dove è stata svolta un'indagine tra i ricoverati.

Ospedali Riuniti di Bergamo

Due volte all'anno viene consegnato un questionario di gradimento, secondo una scala che va a 1 (per niente soddisfatto) a 7 (molto soddisfatto). Nel 44,97% dei casi, i malati si sono dichiarati molto soddisfatti e nel 29,54% soddisfatti del vitto. In particolare, il 41,54% si è detto molto soddisfatto e il 24,92% soddisfatto dei servi-pasti con vassoio personalizzato; solo il 3,28% ha manifestato totale insoddisfazione.

Ospedale Civile di Adria (Ro)

Da un'indagine condotta nel 2008 si sono avuti i seguenti risultati: l'80% ha apprezzato la varietà dei menu; l'83% ha potuto scegliere il cibo che gli piaceva di più; il 23% ha giudicato ottima la qualità della ristorazione e il 60% buona; l'88% ha dichiarato di avere sempre ricevuto il pasto ordinato;



Dieta pre e post-operatoria

È una dieta a strettissimo controllo calorico non sufficiente a coprire il fabbisogno giornaliero, che può essere aumentato prendendo integratori alimentari. È indicata nella fase prima e dopo un intervento per consentire una graduale ripresa dell'alimentazione. Ha un ridotto apporto di proteine, un maggiorato di lipidi e un normale apporto di glucidi. Le calorie sono circa 700, con il 10% di proteine, il 36% di lipidi e il 53% di carboidrati.

Menu tipo a pranzo e cena: pastina in brodo, tacchino o pollo al vapore, patate, frutta cotta, olio extravergine d'oliva 40 g circa, parmigiano 10 g.

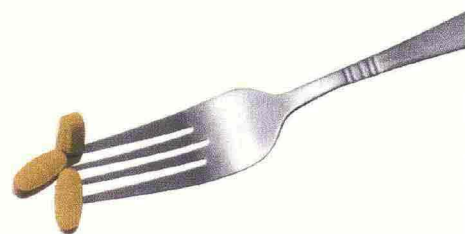


IL TRIBUNALE DEL MALATO

«L'attenzione è più forte, ma non in tutte le strutture»

Un parere sulla ristorazione ospedaliera arriva anche da Francesca Moccia, coordinatrice nazionale del Tribunale per i diritti del malato - **Cittadinanzattiva** a Roma.

«Rispetto al totale disinteresse di anni fa, la situazione è decisamente migliorata. Il panorama a livello nazionale è, tuttavia, molto diversificato dato che la sanità è organizzata diversamente da regione a regione. Oltre alle strutture ospedaliere dove esiste una reale attenzione verso la ristorazione con punte di eccellenza, ci sono, purtroppo, ancora tante strutture dove i pasti sono di qualità scadente e di quantità inadeguata e dove il servizio lascia a desiderare, anche da un punto di vista umano. Si tratta di situazioni che abbiamo potuto constatare con i nostri occhi visto che in passato, nell'ambito di campagne sulla sicurezza negli ospedali, abbiamo fatto ispezioni in reparto e anche nelle cucine degli ospedali. Il fatto che la tendenza attuale sia, quella di appaltare la ristorazione a ditte esterne, non è né un bene né un male. Conta, invece, che vengano fatti sempre i controlli».



L'ESPERTO

«Va controllata la situazione nutrizionale del malato al momento del ricovero»

Abbiamo approfondito il tema della ristorazione ospedaliera con la dottoressa **Daniela Boggio Bertinet**, direttore S.C. Dietetica e nutrizione clinica all'ospedale Molinette di Torino.

Chi sono i malati a rischio di malnutrizione in ospedale?

Sia i malati acuti sia quelli con malattie croniche o degenerative possono avere problemi di malnutrizione già all'ingresso in ospedale. In genere si calcola che per circa il 40-50% dei malati ricoverati esista questo rischio. E molto spesso durante la degenza, la situazione peggiora. Da qui è importate porre grande attenzione alla situazione nutrizionale del malato al momento del ricovero mediante un controllo specifico.

Quando viene restituito un vassoio ancora intatto, si chiede al malato perché non ha mangiato?

Normalmente il conteggio di ciò che il ricoverato mangia e di ciò che avanza è una valutazione che richiede molto tempo. È stata fatta in passato e si fa ancora all'interno di studi clinici specifici. Purtroppo, non può essere fatta d'abitudine e in maniera sistematica. Tuttavia, spesso, questi casi vengono segnalati dagli infermieri se si rendono conto al ritiro dei vassoi che qualche malato non mangia o non si nutre in modo sufficiente.

In base a che cosa il ricoverato che non ha alcuna limitazione dietetica deve scegliere il menu?

Solo in base al proprio gusto e alle sue possibilità di alimentazione. Chi ha difficoltà a mangiare determinati alimenti, dovrà essere messo nella condizione di scegliere anche cibi che più sono adatti alla sua situazione. Per esempio, l'anziano, che ha difficoltà a masticare, dove poter scegliere alimenti cremosi.

Che cosa si intende per dieta liquida?

È un'alimentazione di consistenza liquida che permette al malato di assumere bevendo tutta una serie di cibi che forniscono gli stessi nutrienti che si avrebbero alimentandosi con una dieta solida. In pratica, si tratta di frullati molto diluiti e di preparati industriali di consistenza liquida, già pronti per l'uso.

Servizio di Stefania Parisotto.

il 47% ritiene che siano buone le quantità servite, mentre il 31% le giudica sufficienti. Complessivamente, rispetto alla qualità dei pasti, il 10% si dichiara molto soddisfatto e il 77% soddisfatto.

Ospedale Maggiore di Parma

Da una prima indagine condotta nel 2008 si evidenzia che l'85% degli intervistati ha giudicato soddisfacente la qualità dei pasti serviti, per gli orari e la possibilità di scelta, mentre nel 90% dei casi è stata giudicata soddisfacente la quantità di cibo servito.

Policlinico S.Orsola Malpighi di Bologna

Dall'indagine svolta nel 2009 è emerso che il 79,1% dei ricoverati ha trovato soddisfacente la qualità del cibo servito; l'85,7% ha gradito molto le possibilità di scelta del menu.

Azienda ospedaliera S.Maria di Terni

Da un'indagine a campione tra il 2007 e il 2009 sul vitto ospedaliero è emerso che il 66,6% degli intervistati si è dichiarato soddisfatto e il 18,2% moderatamente soddisfatto. In una scala che va da 1 a 10 il vitto ospedaliero è stato giudicato pari a 7,5.

Ospedale SS. Annunziata di Sassari

Da un'indagine svolta nel settembre-ottobre 2009 nelle unità di Pneumologia, Urologia, Neurologia, Clinica chirurgica e medica e Malattie infettive è emerso che il 90% dei ricoverati è soddisfatto dei pasti.

Azienda osp. Cannizzaro di Catania

Da un questionario sul gradimento dei malati distribuito nel 2008 è risultato che per il 34,92% dei ricoverati il pasto è stato soddisfacente.

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

SPECIALE

Eventi

MILANO E LA SUA PROVINCIA

■ **AGROALIMENTARE** / La Lombardia è la prima regione agricola d'Italia; tra le priorità del progetto, il consumo dei prodotti Dop e Igp

Expò 2015, l'Associazione dei consumatori promuove il consumo locale e di stagione

Nell'ambito del progetto "Verso l'Expo del Consumatore", l'associazione di tutela dei consumatori lombarda premia "le buone pratiche" della filiera agroalimentare regionale.

Nel Bando "Le buone pratiche dell'agroalimentare", che il Movimento Difesa del Cittadino Lombardia propone alle realtà produttive, dirette è indirette, della filiera agroalimentare lombarda (ad esclusione del comparto vitivinicolo) e agli enti pubblici quali Comuni, Province, Comunità Montane e Enti Parco, vengono sottolineate alcune priorità: l'attenzione ad una produzione agricola sostenibile e di qualità, prima di tutto, e poi l'approvvigionamento da fornitori locali e la promozione del consumo locale e di stagione. E ancora l'assortimento di prodotti Dop, Igp e tradizionali o l'utilizzo di imballi a ridotto impatto ambientale. Senza dimenticare l'impegno

degli enti pubblici nell'informare i cittadini sulla produzione agricola del territorio o nel promuovere l'applicazione di buone pratiche nell'erogazione dei servizi di ristorazione scolastica.

Il Bando (<http://versoexpo-delconsumatore.wordpress.com/2-il-progetto/>) è stato realizzato da sette associazioni di tutela dei consumatori lombarde (Movimento Difesa del Cittadino, Adiconsum, Assoutenti, **Cittadinanzattiva**, Confconsumatori, Movimento Consumatori e Unione Nazionale Consumatori), rivolto ai cittadini, agli attori della filiera e alle istituzioni.

La finalità è quella di creare un circolo virtuoso tra domanda ed offerta dei beni alimentari e dell'indotto ad essi legato. Un processo tale da condurre alla valorizzazione della produzione locale lombarda e della stagionalità, quali sinonimi di qualità, sicurezza alimentare e sostenibilità. Da qui l'idea di coinvolgere gli operai

dell'agroalimentare lombardo, nella promozione della qualità e delle buone pratiche attraverso il bando "Le buone pratiche dell'agro". Nello specifico, obiettivo di "Verso l'Expo del Consumatore" è anche quello di orientare il consumatore a scegliere e preferire, consapevolmente, un'alimentazione locale, sana, sicura, stagionale e sostenibile. È in questo ambito che si inserisce "Alimentazione e Territorio", il progetto di Confconsumatori, che parte dalla constatazione di come la Lombardia sia, di fatto, la prima regione agricola d'Italia e come sia necessario contribuire alla formazione di una nuova generazione di consumatori che scelgano di mangiare prodotti locali e stagionali.

Questo percorso si intreccerà con quello "Alimentazione e prodotti di qualità", curato dal Comitato Lombardo dell'Unione Nazionale Consumatori che punta sulla diffusione e conoscenza dei marchi

Dop, Igp e dei prodotti agroalimentari tradizionali.

Con "Mobilità e Alimentazione", Assoutenti pone, invece, l'accento su come promuovere il trasporto pubblico, anche alla luce dell'occasione di riqualificazione urbana e di ammodernamento delle infrastrutture prevista per Expo 2015. Obiettivo principale sarà quello di rendere i sistemi di mobilità privata e collettiva, oltre che realmente accessibili a tutti per costi ed informazioni, integrati tra loro.

Infine, un semplice ma significativo elemento richiamerà anche visivamente la campagna "Verso l'Expo del Consumatore" e, con essa, tutto il materiale informativo e divulgativo del progetto: un albero con radici e foglie di diversi colori ad evidenziare sia il lavoro di équipe svolto dalle associazioni, sia il richiamo al legame con il territorio e i suoi prodotti ma, soprattutto, il ruolo centrale del cittadino-consumatore rispetto a queste tematiche.

Tra gli obiettivi, anche quello di orientare il consumatore a scegliere consapevolmente un'alimentazione sana e sostenibile



L'indagine del Tribunale del Malato

«In ospedale non si mangia così male»

In ospedale a Dolo la cucina è abbastanza variegata ma il personale che consegna i vassoi ai malati è sprovvisto di guanti e cuffie. Queste alcune segnalazioni emerse da un monitoraggio effettuato dal Tribunale del Malato. «L'indagine conoscitiva - spiegano il presidente del Tribunale Francesco Bosello e la coordinatrice Sandra Boscolo - è stata eseguita a seguito di ricorrenti segnalazioni. Per antonomasia, in ospedale non si mangia bene, tuttavia, abbiamo trovato molte persone soddisfatte della qualità del servizio anche se i pazienti più giovani e più in salute sono le più insoddisfatte». Il monitoraggio è stato eseguito da otto valutatori civili e volontari dell'associazione in tutti i reparti di degenza dell'Ospedale di Dolo su un campione di circa 100 pazienti ricoverati. «Anziché presentare il consueto que-

stionario cartaceo - spiega la coordinatrice - abbiamo formulato le domande direttamente ai pazienti ricoverati e ai familiari in assistenza, usando un nostro questionario autorizzato dalla Dirigenza Medica e proposto nei reparti di Ortopedia, Urologia, Ginecologia, Orl e Urologia». Il monitoraggio ha evidenziato che quasi ovunque il servizio viene prestato da personale sprovvisto di cuffie e guanti ed il cibo viene servito in vassoi coperti. «La quasi totalità degli intervistati - si legge nella relazione conclusiva - ha effettuato un giudizio positivo circa la qualità degli alimenti, eccetto che per la pasta, scotta, e quella in brodo immangiabile». La quasi totalità degli intervistati ha dichiarato che la quantità è abbondante e soddisfacente anche nell'aspetto.

Luisa Giantin**MONITORAGGIO**

In ospedale a Dolo la cucina è abbastanza variegata ma il personale che consegna i vassoi ai malati è sprovvisto di guanti e cuffie



Aggiungi un posto a tavola

Il recupero di pasti e alimenti per chi ha fame:
le esperienze di Last minute market e Bancoalimentare

Lorenza Passerone

Portatore di allegria o testimone di amore e amicizia, come il cestino di Cappuccetto Rosso e la tavola imbandita di Alice nel Paese delle Meraviglie, il cibo non è solo una necessità primaria dell'uomo, ma è anche uno dei più forti elementi di aggregazione sociale, come insegnano appunto le fiabe dei più piccoli. Parallelamente può essere causa di divisione di classe e problemi di salute (abuso, errato consumo o carenza). Quello che dalla maggior parte di noi viene considerato uno scontato pasto quotidiano, può diventare per altri un bene raro e prezioso, anche in società moderne e occidentali.

Il valore degli alimenti

Imparare ad avere un corretto approccio con il cibo, conoscerne il suo valore, diventa, quindi, essenziale fin da bambini. È questa la filosofia degli ultimi progetti promossi da Last Minute Market (LMM) e Bancoalimentare. Società *spin off* dell'Università di Bologna la prima e onlus assistenziale la seconda, entrambe le realtà da anni si dedicano – tra le varie attività – al recupero di prodotti alimentari e pasti già pronti in diverse realtà (industria alimentare, GDO, ristorazione collettiva) e alla loro redistribuzione in strutture filantropiche. I dati di Siticibo, progetto di Bancoalimentare, parlano di 78.273 tonnellate di alimenti recuperati nel corso del 2009 per circa 8.000 enti caritativi e un totale di 1.350.000 persone indigenti assistite. Prendendo ad esempio il caso delle mense scolastiche, il procedimento di riutilizzo è simile: nella mezz'ora successiva all'orario di refezione i pasti non consumati vengono recuperati per la procedura di abbattimento della temperatura (che ne consente la conservazione) e la sera stessa vengono offerti agli ospiti delle strutture beneficiarie, ossia istituti di assistenza e case famiglia vicine alle scuole. Ogni giorno viene effet-

tuato il conteggio dei pasti recuperati, ma anche delle grammature avanzate della razione di ogni bambino. Nelle singole realtà territoriali, LMM collabora infatti con le ASL per il monitoraggio dei recuperi e degli avanzi, in modo da poter costantemente ridefinire i menù secondo una logica di "consumo totale", che elimini gli sprechi ma garantisca il dovuto apporto nutrizionale.

L'esperienza nelle scuole

Caso esemplare è quello di 10 scuole del veronese su cui, a partire dal 2008, LMM opera con un progetto biennale sostenuto dagli assessorati e finanziato della Fondazione Cariverona: solo l'anno scorso sono stati riadoperati 8.663 kg di alimenti, che hanno consentito a 3 strutture beneficiarie di abolire le spese di ristorazione. Non solo, il recupero di pasti uguali per tutte le scuole sottolinea la democraticità dell'intera iniziativa. Al di là di numeri e procedure tecniche, è da evidenziare l'aspetto didattico-filosofico del progetto, che prevede il coinvolgimento dei bambini. «LLM conduce incontri di sensibilizzazione con i più piccoli, grazie anche al sostegno degli insegnanti, che sono proprio i primi testimoni dello spreco quotidiano – spiega Piercarlo Roi, responsabile dei progetti in Veneto – Il passo successivo, invece, vede il coinvolgimento delle famiglie, dove spesso imparano atteggiamenti sbagliati». Ai bambini viene spiegato cosa si fa con i pasti che loro non consumano, come viene buttato il cibo con cui spesso giocano tra i tavoli e, in generale, ad avere un approccio più corretto verso l'alimentazione.

Parallelamente, la direttrice nazionale di Siticibo, Giuliana Malaguti, pone l'accento sul "potenziale umano" del mangiare: «Ripartire dal cibo che arriva nel nostro piatto tutti i giorni e non darlo più per scontato, averne rispetto perché frutto della fatica dell'uomo. Concepire le persone che abbiamo accanto, le risorse che abbiamo a disposizione



come "dono" è il punto di partenza della nostra concezione educativa. Educare verso "l'Altro" vuol dire educare verso il cibo, il pane, la frutta e, di fatto, verso l'ambiente tutto. Ciò che abbiamo ci è stato affidato ed è prezioso, ne siamo responsabili nel presente ma anche per chi verrà dopo di noi». ■

Tutte le scuole che vogliono partecipare ai progetti di educazione alimentare possono contattare direttamente le segreterie di Last minute market (tel. 051/2096150) e Siticibo (tel. 02/89658450).

Web

www.lastminutemarket.org
www.bancoalimentare.it
www.siticibo.it
www.cittadinanzattiva.it

« **HAPPY FRUIT** »

Capponi agli studenti: «Mangiate sano»

NELL'AULA magna dell'Istituto «Gentili» è stato presentato ieri a una platea di studenti delle scuole superiori maceratesi «Happy Fruit», il progetto di educazione alimentare, finanziato dal Ministero per lo sviluppo economico e portato avanti dalla Provincia di Macerata in collaborazione con Regione, Cittadinanza Attiva e Unicef. Il presidente della Provincia Capponi ha

ricordato che «i giovani di oggi sono figli di una società che ha guardato con poca attenzione a perseguire un giusto stile di vita, facendosi influenzare da mode e pubblicità» e ha lanciato una sorta di slogan: «Salute e bellezza a costo zero» togliendo dalla tavola cibi derivati dalla chimica. Tra gli intervenuti anche l'assessore provinciale all'agricoltura, Patrizio Gagliardi.



Sommario

Home
L'editoriale
Consiglio dei Ministri
Parlamento
Unione Europea
Governi
Parlamondo
Authority
Press Release

Interrogazioni
Parlamentari

Politica
Economia
Ambiente
Trasporti
Sanità
Editoria & TLC
Esteri
Istruzione & Cultura
Giustizia & Difesa
Sport & Spettacolo

Newsletter

Scrivi qui la tua e-mail! Riceverai ogni settimana il meglio delle interrogazioni parlamentari e l'agenda degli appuntamenti politici

In Collaborazione Con



Data pubblicazione:
25/02/2010

Codice Rif.: (4-06261)

Mense ospedaliere: gettato il 45% dei pasti

dell'On. Giorgio Jannone (Pdl)

Al Ministro della salute. - Per sapere - premesso che: i bilanci delle aziende ospedaliere italiane contano duecentoquaranta milioni di pasti all'anno, di cui viene il 45 per cento viene gettato. Tali scarti sono costosi sia per i bilanci della sanità, che per i pazienti. Infatti la malnutrizione è uno dei problemi che si dovrebbero risolvere attraverso interventi suggeriti da un gruppo di esperti nominati dal Ministero della salute stesso. Ne soffrono dal 20 al 60 per cento dei ricoverati, percentuale stabile dagli anni '70. Sono pronte e andranno presto in Conferenza Stato-regioni delle linee guida per far mangiare degnamente i clienti degli ospedali, da Trapani ad Aosta. Il cibo è terapia ed è ormai accertato che i tempi di guarigione sono strettamente legati all'alimentazione, che deve risultare gradevole al palato oltre che adatta dal punto di vista nutrizionale e dietetico; il servizio di ristorazione, come confermano anche le ultime rivelazioni di «Cittadinanzattiva», è uno dei punti deboli dell'assistenza sanitaria se bene negli ultimi anni siano stati compiuti progressi in sicurezza e qualità. L'associazione italiana di dietetica e nutrizione clinica, l'Adi, ha svolto un'indagine per misurare il malcontento degli avventori in reparto. Su un campione di oltre 760 vassoi esaminati a pranzo e oltre 460 a cena per cinque giorni consecutivi l'8 per cento vengono rifiutati integralmente. Avanzi che a un nosocomio di circa 600 posti letto pesano mediamente 136 mila euro all'anno. Il 50 per cento vengono consumati in parte, il resto per intero; non sempre però i rifiuti sono determinati dal mancato gradimento. Il 40,4 per cento dei malati riferisce di aver digiunato per problemi di salute. Tra quelli che invece mangiano, per intero o parzialmente, il 41,3 per cento lamentano pietanze insipide, il 7,4 per cento crude, l'8,3 per cento scotte, il 2,6 per cento adducono altri motivi. «Chiariamo. Spesso non possiamo usare il sale perché la dieta deve essere iposodica», precisa Francesco Leonardi, segretario nazionale Adi, direttore dell'unità operativa di dietologia al Cannizzaro di Catania, dove le ordinazioni del menù preferito vengono digitate su palmari *on-line* e il pasto servito su vassoi termici personalizzati. Diversi fattori influiscono sul successo del menù. Il tempo che trascorre dal momento in cui il vassoio esce dal punto di cucina e arriva al cliente. La qualità delle materie prime, definite sul capitolato d'appalto. La varietà di scelta. L'alternanza e la stagionalità dei menù. Il rispetto della gastronomia locale. Per finire con l'accuratezza della presentazione; se al Cannizzaro si può optare tra 5 primi e 3 secondi, altrove il menù è fisso e ripetitivo. «Molto dipende dall'attenzione dell'economato, l'ufficio che organizza il servizio ristorazione, dice Gianfranco Tarsitani, responsabile dell'igiene dell'ospedale universitario Sant'Andrea di Roma. Oggi però disponiamo di soluzioni tecniche vantaggiose». Un esempio è il sistema di trasporto refrigerato. Cibo confezionato dunque precotto, trasportato in reparto in un «ambiente modificato» cioè con azoto liquido e anidride carbonica. Sapore e temperatura non vengono alterate. «il risultato è gradevole, molte aziende del nord si regolano così». La maggior parte dei nosocomi italiani (6 su 10 secondo una ricerca della regione Piemonte) hanno appaltato il servizio a ditte che provvedono con vassoi confezionati nei loro impianti o nelle cucine interne dell'ospedale da cuochi privati. Così al Sant'Andrea, dove il cibo impiega al massimo 20 minuti per raggiungere il letto; sul piano della prevenzione delle tossinfezioni, terrore degli igienisti, è fondamentale che gli alimenti non vengano mantenuti troppo a lungo a tiepide temperature, alleate dei batteri. Il Careggi di Firenze è uno dei pochi nosocomi dove hanno preferito gestire direttamente la mensa in locali e con personale dipendente (ai fornelli si alternano 32 cuochi). «Per ogni ricoverato spendiamo 11 euro al giorno, tra colazione, pranzo e cena. I *catering* esterni a volte ne richiedono 15. Usiamo carrelli multiripartizione, il paziente può scegliere al momento tra 3 primi, 2

News

militare
Giustizia & Difesa
Frosinone, previsto l'ampliamento del carcere ma gli agenti sono ancora pochi

Giustizia & Difesa
Rebibbia,

Curiosità

Ryanair parla inglese anche sulle tratte totalmente italiane

Policlinico Umberto I: stanziati 200.000 euro per le colonnine posaceneri

Caffè in cialde, triplicano i costi e i danni all'ambiente

Padova: coinquilini leghisti, no grazie!

...altre

Link

data_{dec}

La NAVICELLA
di Italia Oggi

ROMA
TRE
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI

ISMETT
Istituto Mediterraneo per i Trapianti e Terapie ad Alta Specializzazione

Itinera

FERPi
FEDERAZIONE RELAZIONI PUBBLICHE ITALIANA

Porto Napoli

gsk
GlaxoSmithKline

abirale

« HAPPY FRUIT »

Il valore della frutta nelle scuole

MELA ROSA, Pianella, Rosetta, Durella, Appietta, Mela in Pietra, sono alcune tra le più antiche specie di mele, tipiche del territorio marchigiano che, dopo essere quasi scomparse dal mercato, sono state recuperate e sono ora oggetto di valorizzazione. Di queste qualità di mela si parlerà anche oggi in occasione dell' Happy Fruit Marche, un convegno sulla «frutta nelle scuole» che si svolgerà a Macerata nell'aula magna dell'Istituto tecnico commerciale Gentili. A metà mattinata, per la tradizionale ricreazione, ai 250 studenti che prenderanno parte ai lavori sarà offerto uno snack proprio a base di frutta fresca di stagione e in particolare di mele ed arance. L'iniziativa, promossa da Provincia di Macerata, Regione Marche, Cittadinanza Attiva e Unicef, rientra in un progetto del Ministero dello sviluppo economico volto a diffondere il consumo della frutta fresca anche nelle scuole, sottolineandone il valore nutrizionale.



► *All'Istituto tecnico commerciale Gentili*
**Un convegno dedicato
alla frutta nelle scuole**

Mela rosa, Pianella, Rosetta, Durella, Appietta, Mela in Pietra, sono alcune tra le più antiche specie di mele, tipiche del territorio marchigiano che, dopo essere quasi scomparse dal mercato, sono state recuperate

e sono ora oggetto di valorizzazione. Di queste qualità di mela si parlerà anche mercoledì prossimo, in occasione dell'Happy Fruit Marche, un convegno sulla "frutta nelle scuole" che si svolgerà a Macerata nell'aula magna dell'Istituto tecnico commerciale "Alberico

Gentili". A metà mattinata, per la tradizionale ricreazione, ai 250 studenti che prenderanno parte ai lavori sarà offerto uno snack proprio a base di frutta fresca di stagione e in particolare di mele ed arance.

L'iniziativa, promossa da Provincia di Macerata, Regione Marche, Cittadinanza Attiva e Unicef, rientra in un progetto del Ministero dello sviluppo economico volto a diffondere il consumo della frutta fresca anche nelle scuole, sottolineandone il valore nutrizionale per i ragazzi.



Curioso e appetitoso appuntamento all'Accademia del Dónca

Conoscere i funghi per non defungere

di **Sandro Allegrini**

Incursioni gastronautiche al Dónca. "Cercare i funghi e imparare a riconoscerli... per non defungere". Questo l'assunto che ha ispirato l'Accademia del Dónca nell'organizzare l'incontro di lunedì 22 febbraio (ore 17, teatro Morlacchi) con Maurizio Tafini. Gastronomo e gastrosofo, ricercatore e gourmet che del fungo ha fatto una religione. Sarà infatti il professor Tafini ad illustrare come riconoscere

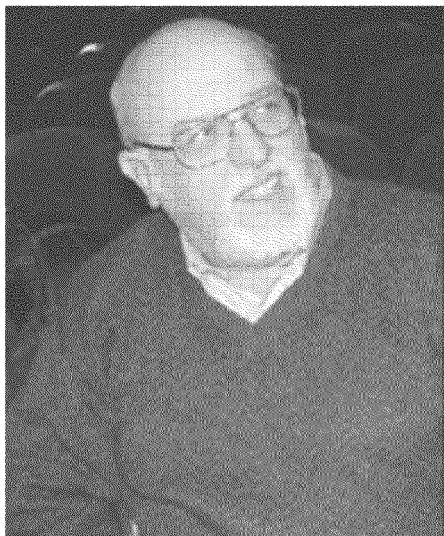
i funghi mangerecci. Ma anche a soffermarsi in dettaglio intorno alle denominazioni dialettali, riferite a questo prezioso frutto del bosco. Aiutandoci anche a risalire all'origine delle definizioni popolari in lingua perugina. Partendo, appunto, dai nomi folcloristici che hanno poi dato luogo a quelli in lingua. "Proprio dall'Umbria e dalla Toscana - precisa Tafini - è partito l'input per la costituzione di un vocabolario micologico. Definizioni che datano dal 500 e dal 600, periodo in cui prevalevano le parlate locali centro-appenniniche, che avrebbero maggiormente influenzato la lingua nazionale".

Si pensi a "porcino" che avrebbe dovuto chiamarsi "suillum", dal latino colto "sus". Al contrario, passando per la tradizione orale, ha finito col prevalere la definizione popolare, con la scelta di far capo a "porcinum" che si richiama al più ordinario "porcus", indicante il maiale. Tafini tratterà anche diffusamente della passione tutta umbra della cerca dei funghi. Ricordando anche come sia stato proprio un bevanate, il Ciccarelli, il primo autore dell'"Opusculum de tuberibus", in

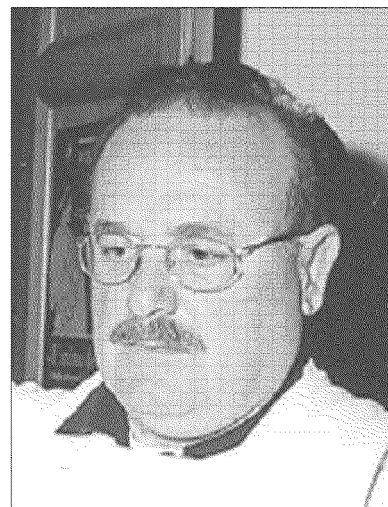
cui si disserta dottamente del tartufo.

D'altronde, ciò che vale per i nomi delle piante e delle erbe di campo, si verifica anche per i funghi. "Lo stesso termine 'pisciascane', riferito al 'dente di leone' e a varie altre specie erbacee, contiene una valenza dispregiativa che ne sconsiglia l'uso. Nulla a che vedere con la pipì del cane - precisa Tafini - ma, anche in campo micologico, un fungo così definito ha nel termine sprezzante un incitamento ad evitarne il consumo. Spesso le definizioni volgari hanno questa precisa finalità. Si pensi all'"amanita falloide" che - da chiuso - può confondersi con l'ovulo buono. Anche in questo caso, il riferimento sessuale funziona da campanello d'allarme. Molte defi-

nizioni dialettali si rifanno alla sfera intima: si pensi all'"orellone", un fungo il cui rovescio assomiglia all'ano ("oréllo" in perugino)". Non solo nomi, ma anche abitudini del cercatore, abbigliamento e attrezzatura saranno al centro dell'esposizione, affiancata da un multimediale esemplificativo. Si pensi alla giacca da indossare rovesciata: apparentemente per favorire la buona sorte, in realtà per evitare di rovinarne il dritto, se il tessuto si attacca a rovi o si sporca con erbe bagnate. E poi le tradizioni e le dicerie. Come quella secondo la quale il bugiardo sarebbe il cercatore più fortunato. Circostanza legata al fatto che il buon cercatore non rivela mai i posti buoni e ne custodisce il segreto.



Il professor Tafini grande esperto di funghi
A destra, il dottor Paolo Baronti



C'E' DA SAPERE

La ricetta del dottor Baronti

Il dottor Paolo Baronti è presidente dell'associazione "Cittadinanza attiva" che promuove la partecipazione dei cittadini sul fronte dei loro diritti. Baronti, tra l'altro, è un autentico appassionato di cucina. Passione che mette generosamente in pratica in occasioni pubbliche e private.

Al Dónca, Baronti presenterà qualche ricetta di sua invenzione col fungo come ingrediente principe. Parlerà anche del trattamento, del modo di pulire e conservare i funghi: essiccazione, congelamento e quant'altro. Non sarà una lezione teorica, ma un'amabile conversazione tenuta da un grande esperto. Come lo definiscono gli amici: "cuoco per vocazione e vacanza".

S.A.



DOPO LE POLEMICHE SUGLI SPRECHI DEL CIBO IN CORSIA

«Così risparmiamo 50mila pasti»

L'ospedale Manzoni all'avanguardia nel servizio di ristorazione col sistema Emergency Food

Il 45% dei pasti distribuiti ai pazienti degli ospedali italiani verrebbe sprecato. A rivelarlo è un'inchiesta realizzata da **«Cittadinanzattiva»**, che denuncia come il servizio di ristorazione resta uno dei punti critici della sanità pubblica. E a Lecco cosa succede?

DI ALESSIA RIVA

LECCO ► Parola d'ordine, ottimizzare.

Il servizio di ristorazione dell'ospedale Manzoni di Lecco punta a ridurre il più possibile gli sprechi e, allo stesso tempo, a offrire livelli di qualità sempre più alti per la soddisfazione dei degenti. Il dato reso pubblico nei giorni scorsi da **«Cittadinanzattiva»**, secondo cui il 45% dei pasti somministrati nelle corsie ospedaliere verrebbe sprecato, non trova riscontro in via dell'Eremo. Il perché è presto detto.

«Dal 2005 - spiega Antonio Urti, responsabile della comunicazione dell'Azienda ospedaliera - abbiamo cambiato le modalità di gestione e organizzazione del servizio, proprio perché ci siamo resi conto che il vecchio modello (che resta valido a Merate e Bellano per problemi logistici, così come nella maggior parte dei nosocomi italiani, ndr) causava un avanzo di cibo, che andava inevitabilmente buttato. In pratica, veniva ordinato un numero di pasti corrispondente ai degenti ricoverati nella struttura, più una certa quantità da destinare agli ingressi non previsti per-

ché dettati dalle emergenze. Così facendo, tuttavia, molti vassoi rimanevano inutilizzati. È un problema generalizzato in campo ospedaliero, per questo motivo da cinque anni ci siamo attrezzati per ottimizzare al massimo il servizio di ristorazione senza far venir meno la qualità e la personalizzazione. Per farlo è stato ideato il servizio "Emergency Food".

Un modello innovativo e il Manzoni è tra i pochi ospedali in Italia, se non l'unico, ad utilizzarlo. E i risultati sono evidenti. Nel 2009 sono stati distribuiti 321.653 pasti pari a una spesa di 1.812.687 euro, per un totale di 186.400 giornate di degenza (compresi i day-hospital).

«Utilizzando il vecchio modello, a parità di degenze avremmo utilizzato 372.858 pasti - precisa Urti - con uno spreco di circa 50mila somministrazioni. Se consideriamo che una giornata alimentare costa attorno ai 10 euro a paziente, il risparmio per l'Azienda è stato di circa 500mila euro».

In cosa consiste dunque l'attuale modello or-

ganizzativo? «La novità sta, come detto, nell'Emergency Food, istituito per coprire i ricoveri dopo le 10.30 o dopo le 17, quando la prenotazione dei pasti in corsia è già stata compilata e consegnata all'azienda che fornisce il servizio (la Serist di Cinisello Balsamo, ndr). Abbiamo perciò attrezzato un locale apposito, dove fare arrivare un carrello con una ventina di pasti caldi - dieci per il pranzo e altrettanti per la cena - con dieta base. In più, nello stesso ambiente, è presente un frigorifero per i

piatti freddi: prosciutto cotto, formaggio, yogurt, frullati e altri alimenti. Il carrello viene preso in gestione dalla portineria, che lo mette in questa stanza chiusa a chiave. Dal reparto, se hanno la necessità di avere all'ultimo momento un pasto caldo, perché ad esempio c'è stato un ricovero d'emergenza, scendono, si fanno consegnare le chiavi, costruiscono il menu in base alle necessità del paziente, firmano e dichiarano cosa hanno preso. Se dovessero essere terminati i pasti caldi, cosa che raramente si è

verificata in un anno di monitoraggio, si può comunque portare un menu freddo. In questo modo riusciamo a servire tutti i reparti e anche il

Pronto soccorso, cosa che prima non avveniva. Questa metodologia comporta sicuramente più impegno, più collaborazione e fatica da parte degli operatori, ma ci consente di abbattere numeri e costi».

Altra nota dolente negli ospedali, italiani ed europei, gli orari dei pasti, che nella maggior parte dei casi è molto lontana dalle abitudini alimentari che i pazienti hanno a casa propria. Anche in questo caso, al Manzoni si sta provvedendo a rendere più "piacevole" il servizio.

«La colazione viene distribuita tra le 7.30 e le 8 - aggiunge il responsabile - il pranzo tra le 12 e le 12.30 e la cena tra le 18 e le 18.30. Su quest'ultima fascia oraria si sta ragionando per uno spostamento in avanti verso le 19-19.30, anche se questo comporterà del tempo e ulteriori sforzi, perché attorno alla somministrazione dei pasti ruota l'organizzazione del

reparto e delle terapie».

Veniamo alla qualità.

«I menu vengono realizzati dalle nostre dietiste in collaborazione con quelle della ditta fornitrice e sono differenziati tra stagionali (invernale ed estivo), per vegetariani,

per chi non mangia carne di maiale e per i bambini. Siamo inoltre tra i pochi ospedali che all'interno di ogni pasto prevede la bottiglietta d'acqua con bicchiere monouso, posate d'acciaio e piatti in ceramica. Infine,

la modalità del tutto nuova di gestire le colazioni. Ogni piano ha una cucinetta da cui partono le brocche di tè, latte, caffè e - fatto raro - cioccolata, con biscotti, yogurt, fette biscottate, miele e marmellata. Anche questo

rappresenta una novità: prima arrivavano i bidoni di liquidi, che puntualmente tornavano indietro. Oggi, anche le colazioni sono preparate in base al numero di degenti. Anche le derrate extra sono state riviste e ripartite in modo che non vi siano avanzi».

MENU	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
Pranzo	Agnolotti al pomodoro, manzo alla pizzaiola, fagiolini all'agro	Risotto ai funghi, pollo al forno, cavolfiori al forno	Pasta olive e capperi, spezzatino di vitello, patate prezzemolate	Gnocchi di patate al pomodoro, arista al forno, insalata mista	Pasta al tonno, filetto di merluzzo al pomodoro, fagiolini al burro	Risotto alla milanese, scaloppine di pollo al limone, piselli al burro	Pasta agli asparagi, arrosto di tacchino, carotine
Cena	Zuppa toscana, provolone a pasta filata, carote al formaggio	Minestrone di verdure, vitellone olio e limone, finocchi gratinati	Passato di verdura con riso, speck, spinaci all'agro	Minestra di riso e prezzemolo, omelette al prosciutto, finocchi	Tortellini in brodo, tortino di verdure, coste all'agro	Crema di asparagi, taleggio, finocchi al forno	Minestra di pasta e patate, prosciutto crudo, patate e fagiolini

Un esempio del menu ospedaliero invernale per i degenti «comuni». Esiste poi la versione vegetariana e senza carne di maiale.

321.653

PASTI SOMMINISTRATI

186.400

GIORNI DI DEGENZA

1.812.687

COSTO DEL SERVIZIO

IL GRADIMENTO

Orario 91%

Qualità primi 89%

Qualità secondi 92%

Sapore cibo 90%

Varietà 79%

Quantità 88%

Presentazione 91%

Giudizio globale 91%

Dal 2009



Il nodo degli orari

E tra cena e colazione c'è troppo intervallo

È un po' come quando cambiamo continente e fuso. Gli orari vengono stravolti e facciamo fatica a riadattarci. Così è, non di rado, anche per i pasti in ospedale. Prima colazione all'alba, pranzo a mezzogiorno, cena tra le sei e le sette. «Cittadinanzattiva» continua a raccogliere proteste. «Non si può generalizzare, la situazione è molto diversa da luogo a luogo. Ormai il vero problema della ristorazione non è la qualità, che è migliorata, ma quando il piatto viene servito. Gli orari sono tagliati sulle esigenze organizzative interne e non sul malato», denuncia il vicepresidente nazionale dell'associazione, Giuseppe Scaramuzza.

E cita l'ultima lamentela. La segnalazione di una donna sul tempo che, al San Giovanni-Addolorata di Roma, intercorre tra la minestrina delle 18-18.30 e il tè più fette biscottate della mattina successiva, tra le 7 e le 8. Circa 14 ore. La signora si è rassegnata. Ha preferito farsi portare la roba

da casa. Se la cosa può consolare, all'estero non va molto meglio. Nel 2003 il Consiglio d'Europa nell'ambito di una ricerca sui programmi di nutrizione ha riportato gli orari medi del vitto, influenzati evidentemente dai Paesi nordici. Colazione dalle 5.30 alle 6.30, pranzo 11.30-12.30, cena 17.30-18.30. C'è da augurarsi che in 8 anni la programmazione sia migliorata. Probabile però che, nella maggior parte dei nosocomi, esista ancora troppa differenza tra la realtà e una distribuzione di pasti ideale che non dovrebbe discostarsi dagli orari di casa: colazione 7-7.45, pranzo 12.30-13, cena 19-19.30. «I dettagli sulla successione dovrebbero essere stabiliti con precisione nel Capitolato, unico strumento in grado di eliminare discrezionalità e possibili contenziosi», insi-

ste Francesco Leonardi, nominato dal ministero della Salute in un gruppo di esperti sull'alimentazione in ospedale.

Un'altra raccomandazione dell'Ue riguarda la protezione della fascia oraria in cui si mangia: «In quei momenti il paziente non dovrebbe essere sottoposto a trattamenti e esami, invece succede», dice Maria Luisa Amerio, responsabile dell'unità di dietetica all'ospedale Cardinal Massaia di Asti. Non solo. Per rispettare il decalogo europeo i nosocomi dovrebbero portare i vassoi «in luoghi idonei». Quindi, non in corsia. In Italia non esiste una strategia nazionale. Le uniche Re-

gioni ad essersi attrezzate di linee guida sulla ristorazione ospedaliera sono Piemonte e Lombardia. Il Piemonte ha stabilito la seguente scansione: colazione tra le 7 e le 8, pranzo 12-13, cena 19-20. «Ma è difficile attenersi alla tabella — dice Roberto Airolti, direttore sanitario delle Molinette, 2500 vassoi al giorno distribuiti con carrelli scaldavivande —. Bisogna armonizzare il servizio con la vita del reparto, dunque giro dei medici, ricevimento dei familiari, prelievo del sangue, turni degli infermieri, apertura dei laboratori. Il rischio è che per accontentare il paziente da una parte, dall'altra gli creiamo danno sul piano dell'assistenza. Ecco perché da noi la cena viene consumata tra le 18.30 e le 19». Dunque esistono impedimenti tecnici che impongono un'organizzazione interna laboriosa. Però qualcosa si è mosso. In Lombardia la percentuale degli ospedali che scodellano il pranzo prima di mezzogiorno si è ridotta in sei anni dal 50 all'80 per cento, per la cena dopo le 19 si è passati dal 10 al 90 per cento.

M.D.B.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'organizzazione

I tempi sono scanditi in base alle esigenze logistiche interne, e non pensando ai bisogni del malato

Esami

Nei momenti in cui sono previsti i pasti il paziente non dovrebbe essere sottoposto a test o trattamenti



I costi In una struttura da 600 letti, gli avanzi arrivano a pesare sul bilancio per 136 mila euro

Le soluzioni Alimenti precotti e trasportati in reparto «in ambiente modificato» con azoto liquido e anidride carbonica. Più rare le mense

Gli sprechi dei pasti in ospedale

Serviti 240 milioni di vassoi all'anno, buttato il 45% del cibo La qualità migliora ma l'alimentazione resta un problema

Duecentoquaranta milioni di pasti all'anno. E il 45% viene lasciato nel piatto. Scarti costosi. Per i bilanci della sanità, in continuo debito d'ossigeno. E per i pazienti che, una volta dimessi, rischiano di tornare a casa con qualche chilo in meno. La malnutrizione è uno dei problemi che il ministero della Salute vorrebbe risolvere attraverso interventi suggeriti da un gruppo di esperti nominati dal sottosegretario Francesca Martini. Ne soffrono dal 20 al 60% dei ricoverati, percentuale stabile dagli anni '70. Sono pronte e andranno presto in Conferenza Stato-Regioni delle linee guida per far mangiare degnamente i clienti degli ospedali, ovunque essi alberghino, da Trapani ad Aosta. Il cibo è terapia ed è ormai accertato che i tempi di guarigione sono strettamente legati all'alimentazione. Che deve risultare gradevole al palato oltre che adatta dal punto di vista nutrizionale e dietetico.

Il servizio di ristorazione, come confermano anche le ultime rilevazioni di «Cittadinanzattiva», è uno dei punti deboli dell'assistenza sanitaria sebbene negli ultimi anni siano stati compiuti progressi in sicurezza e qualità. L'associazione italiana di dietetica e nutrizione clinica, l'Adi, ha svolto un'indagine per misurare il malcontento degli avventori in reparto. Su un campione di oltre 760 vassoi esaminati a pranzo e oltre 460 a cena per cinque giorni consecutivi l'8% vengono rifiutati di sana pianta, nel senso che il pasto resta incellofanato. Avanzi che a un nosocomio di circa 600 posti letto pesano mediamente 136 mila euro all'anno. Il 50% vengono consumati in parte, il resto per intero. Non sempre però i rifiuti sono determinati dal mancato gradimento. Il 40,4% dei malati riferiscono di aver digiunato per problemi di salute (anoressia, nausea, vomito). Tra quelli che invece mangiano, per intero o parzialmente, il 41,3% lamentano pietanze insipide, il 7,4% crude, l'8,3% scotte, il 2,6% adducono altri motivi. «Chiariamo. Spesso non possiamo usare il sale perché la dieta deve esse-

re iposodica», precisa Francesco Leonardi, segretario nazionale Adi, direttore dell'unità operativa di dietologia al Cannizzaro di Catania, dove le ordinazioni del menù preferito vengono digitate su palmari online e il pasto servito su vassoi termici personalizzati.

Paradossalmente l'indice di apprezzamento dei consumatori (*customer satisfaction*) non è poi così negativo. Sul primo e secondo piatto il 37,5% esprimono un giudizio tra buono e ottimo, il 48% assegnano un discreto, il 14,5% scadente. Cambiano le percentuali su contorno e frutta: 44% buono-ottimo, 48,5% discreto, 7,5% scadente. Diversi fattori influiscono sul successo del menù. Il tempo che trascorre dal momento in cui il vassoio esce dal punto di cucina e arriva al cliente. La qualità delle materie prime, definite sul capitolato d'appalto. La varietà di scelta. L'alternanza e la stagionalità dei menù. Il rispetto della gastronomia locale. Per finire con l'accuratezza della presentazione. Quando le posate sono d'acciaio anziché di plastica, il voto è più alto. Se al Cannizzaro si può optare tra 5 primi e 3 secondi, altrove il menù è fisso e ripetitivo. «Molto dipende dall'attenzione dell'economato, l'ufficio che organizza il servizio ristorazione — dice Gianfranco Tarsitani, responsabile dell'igiene dell'ospedale universitario Sant'Andrea di Roma — Oggi però disponiamo di soluzioni tecniche vantaggiose». Un esempio è il sistema di trasporto refrigerato. Cibo preconfezionato, dunque precotto, trasportato in reparto in un «ambiente modificato» cioè con azoto liquido e anidride carbonica. Sapore e temperatura non vengono alterate. «Il risultato è gradevole, molte aziende del nord si regolano così. Da cucine centralizzate esterne e anche molto distanti i piatti raggiungono la meta con sapore e temperatura accettabili». La maggior parte dei nosocomi italiani (6 su 10

secondo una ricerca della Regione Piemonte) hanno appaltato il servizio a ditte che provvedono con vassoi confezionati nei loro impianti o nelle cu-

cine interne dell'ospedale da cuochi privati. Così al Sant'Andrea, dove il cibo impiega al massimo 20 minuti per raggiungere il letto. Sul piano della

prevenzione delle tossinfezioni, terrore degli igienisti, è fondamentale che gli alimenti non vengano mantenuti troppo a lungo a tiepide temperature, alleate dei batteri.

Il Careggi di Firenze è uno dei pochi nosocomi dove hanno preferito gestire direttamente la mensa in locali e con personale dipendente (ai fornelli si alternano 32 cuochi). «Per ogni ricoverato spendiamo 11 euro al giorno, tra colazione, pranzo e cena. I catering esterni a volte ne richiedono 15. Usiamo carrelli multiporzione, il paziente può scegliere al momento tra 3 primi, 3 secondi e altrettanti contorni», dice Tommaso Di Massa, responsabile dell'area vitto di quella che è considerata una delle più grandi aziende ospedaliere italiane. Lo svantaggio è che, come in aereo, il passeggero più lontano deve accettare quello che è rimasto.

Il menù viene cambiato ogni due settimane. La qualità, qui come altrove, è determinata dalla materie prime previste nei capitolati d'appalto. In generale la selezione dei fornitori viene orientata al 70% dal prezzo. Secondo Di Massa la qualità viene comunque preservata: «Da noi non entrano le marche del discount. I nostri formaggi, senza polifosfati, provengono dal miglior produttore italiano. Il latte è lo stesso degli alberghi a 5 stelle». «Cittadinanzattiva» ha di recente segnalato il caso di Livorno. La pasta, a detta di un consumatore, avrebbe lo stesso sapore della pera. Se si gira per l'Italia, si scoprono in compenso prontuari dietetici sopraffini. Ad Asti, scrive la rivista *Tecnica ospedaliera* i malati assaporano prelibatezze. Verdure fresche locali, carni di pura razza piemontese della val Bormida, robiola di Roccaverano e Cocolato, latticini del Pianalto, polli di Tonco, riso Carnaroli e pasta di Gragnano.

Il capitolato, ricorda Leonardi, rappresenta l'unico strumento in grado di eliminare la discrezionalità e offrire il meglio agli utenti specie quando

viene rispettata la normativa europea che stabilisce come si dovrebbe procedere per l'aggiudicazione dell'appal-

to. Sessanta punti per la qualità, 40 per il prezzo. Spesso purtroppo la regola salta e prevalgono valutazioni di

ordine economico.

Margherita De Bac
mdebac@corriere.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Normativa europea

Nell'aggiudicare un appalto bisognerebbe dare 60 punti per la qualità, 40 per il prezzo. Ma spesso prevalgono le valutazioni economiche

Eccellenze

A Catania le ordinazioni vengono digitate su palmari e i piatti serviti su vassoi termici personalizzati

I numeri

L'orario dei pasti



La media europea

5.30-6.30	colazione
11.30-12.30	pranzo
17.30-18.30	cena

Il riferimento orario ideale (secondo l'Associazione dietetica italiana)

7-7.45	colazione
12.30-13	pranzo
19-19.30	cena

240 milioni i pasti serviti ogni anno negli ospedali

45% il cibo scartato

136.000 € il costo annuo degli scarti per un ospedale da 600 letti

L'indice di gradimento

Primo e secondo piatto	buono-ottimo	37,5
	discreto	48
	scadente	14,5
Centeno e frutta	buono-ottimo	44
	discreto	48,5
	scadente	7,5

6 ospedali su **10** in Italia hanno un servizio preparazione cibi esterno

41,3% il motivo dei rifiuti il cibo è insipido

18,4% digiuno per problemi di salute

2,6% altri motivi

8,3% è scotto

7,4% è crudo

Corriere della Sera
Foto: Corbis
Foto: Cittadinanzattiva, Regione Piemonte



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Sveglia alle 5, cena alle 18

La strana vita in ospedale

Ritmi stravolti, luci accese all'alba e tutti a dormire presto

il caso

MARCO ACCOSSATO

Gli orari sballati in corsia

Ci sono tre regole intoccabili in ospedale: la prima sono gli orari sballati rispetto alla vita di tutti i giorni; l'altra è il lavaggio dei pavimenti: guai alzarsi dal letto se hanno appena pulito. Può capitare di tutto, puoi avere un'emorragia, ma guai toccare il pavimento appena lavato. Un'offesa, il pavimento è sacro: ti fulminano con lo sguardo. La terza regola è che di notte devi dormire. Devi! Non hai sonno? Sei agitato per un intervento in vista? Vuoi leggere? No, devi dormire».

La scrittrice Margherita

Oggero sorride. Ma col sorriso si dicono spesso le verità più profonde. Così è: concorda in pieno con quanto ha raccontato ieri su *La Stampa* Giuseppe Paletto, vicesegretario di Cittadinanzattiva-Tribunale per i diritti del malato. Perché gli orari in ospedale devono essere così diversi da quelli della vita di tutti i giorni? Perché la sveglia alle 5 per il prelievo? Perché la cena alle 18?

La vita degli ospedali è medico-infermiere-centrica. Nessun dubbio. Un male? Alessandro Perissinotto, altro noto scrittore torinese, riflette

L'INFERMIERE

«Con poco personale anticipare i tempi è l'unica soluzione»

citando Dr. House: «Preferisci morire tra le braccia di un medico compassionevole o guarire fra quelle di uno che ti tratta male?». Il messaggio è chiaro: «Ci sono ritmi sballati funzionali alle terapie e ritmi sballati legati alla disorganizza-

zione - dice Perissinotto -. Per l'esperienza che ho di ospedali posso dire che gli orari sono funzionali alla malattia, quindi è un sacrificio che si può fare. Anche perché in fondo, in ospedale, stando quasi sempre a letto, tutta la giornata è un po' sballata».

Certo. Qualcosa è cambiato, sul fronte degli orari come su quello dei menu in ospedale. Ma è un fatto che, varcata la porta di un reparto, qualunque reparto, l'orologio segna inesorabilmente altre scadenze fisse. Fin dall'alba.

Davvero è sempre un'esigenza terapeutica? Andrea Pici, infermiere di Nursing Up, il sindacato di categoria, non è completamente d'accordo: «Ovviamente - precisa subito - non si può generalizzare». Ma la situazione, vista dal di dentro, è soprattutto una questione di organico: «La Sanità in crisi sta evidentemente rosicando sulle risorse umane». Risultato? «Bisogna far leva sul minimo che c'è, fare le cose quando non si è impegnati a farne altre. E siccome tra le 9 e le 10 cominciano i giri

di visita, è ovvio che la sveglia, la pulizia del malato e la colazione devono finire prima».

Se ci fossero più persone, medici e infermieri, «le cose cambierebbero», concorda più d'uno, fra i diretti interessati: «Se il giro-visita comincia alle 10 è necessario avere gli esami del sangue del mattino pronti. Ma per averli pronti bisogna farli alle 5, quindi si sveglia il paziente».

Alle 18, quand'è già ora di cena, la vita in reparto è proiettata verso la notte. Poco dopo cambia il turno: nuovi infermieri e operatori dell'assistenza arrivano per restare fino al mattino. E' il passaggio delle consegne.

«A volte - sostiene Pici - spostare un antibiotico più avanti per far dormire il malato significherebbe spostare tutto più in là, il che non è possibile». Anche questo va considerato. Ma va pure detto che, oltre una certa ora, il numero dei medici in servizio scende bruscamente. E tutto - o quasi - si ferma. Fino alla mattina dopo. Alle 5, ovviamente.

marco.accozzato@lastampa.it





Margherita Oggero

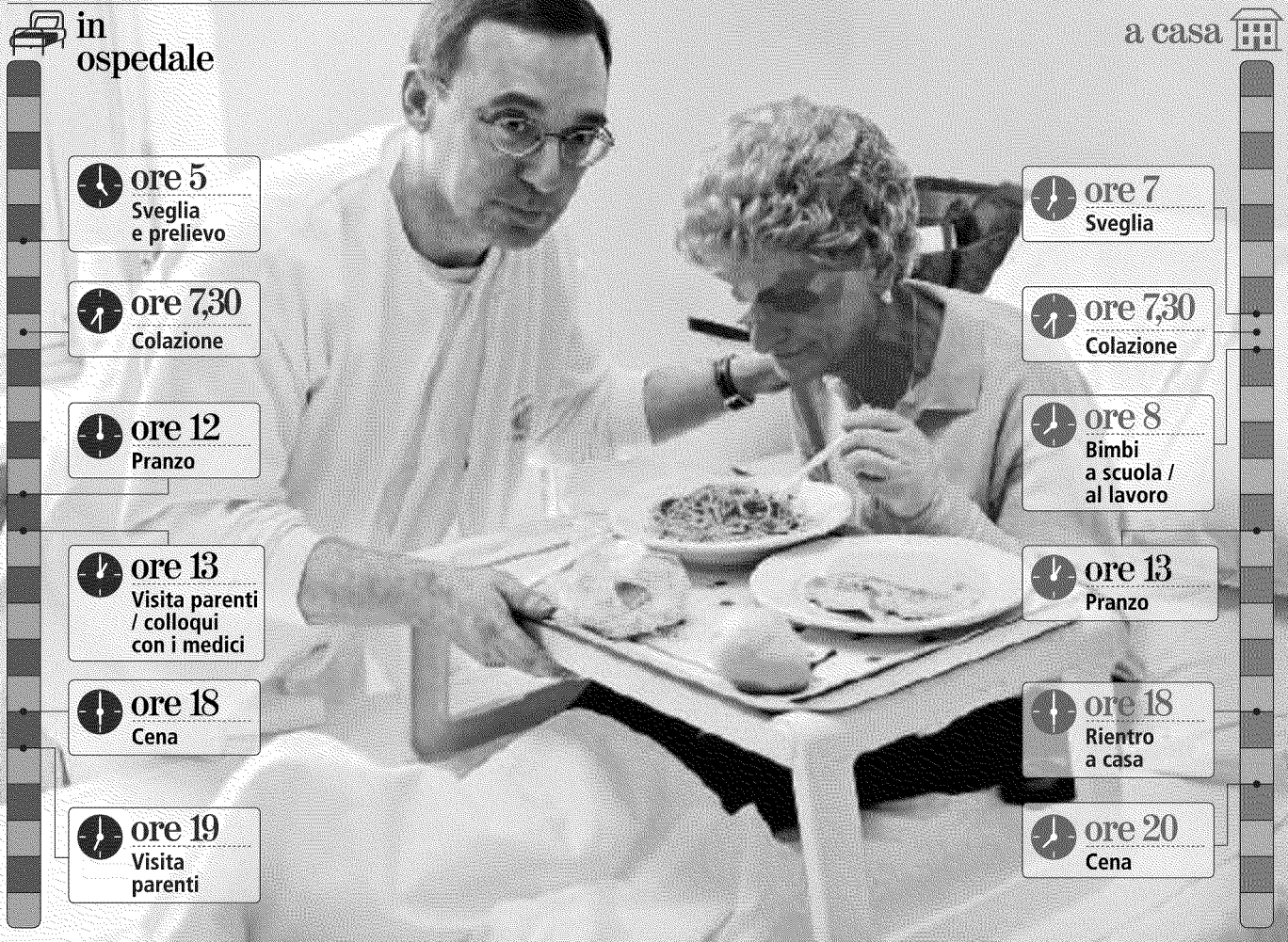
«Anche quello delle pulizie è un bel mistero: guai a scendere dal letto»

«La Stampa» ieri



■ La questione è stata sollevata ieri da un intervento del vicepresidente del Tribunale per i diritti del malato, Giuseppe Paletto: perché in ospedale ci si sveglia sempre all'alba?

Come cambiano le giornate



LETTERA

«Diossina nel latte, i dati al nostro convegno»

In questi questi giorni ampio spazio è stato dedicato alle problematiche legate all'inceneritore di Montale e alla "diossina nel latte".

Ci preme ricordare che quei dati e le problematiche dell'inceneritore sono stati presentati (tra i tanti argomenti) dalla dottoressa Gentilini per la prima volta a livello nazionale, nel corso del convegno che si è tenuto presso il seminario vescovile il 22 gennaio 2009, organizzato da Cittadinanzattiva toscana con la collaborazione di Medicina democratica e ISDE (International Society for Environment), dal titolo: "La nostra salute quanto dipende da noi stessi, quanto dal dottore e quanto da chi ci amministra? Una riflessione su Pistoia e dintorni".

Le importanti comunicazioni della Gentilini, poi riprese anche dalla stampa nazionale, sono state diramate in prima battuta dalle associazioni anti inceneritoriste. La studiosa ha riferito che i tumori specialmente nei giovani sono in notevole aumento a causa dei contaminanti ambientali.

Vitale Mundula (medico nutrizionista, coordinatore Cittadinanzattiva di Pistoia) in quell'occasione aveva illustrato, con la relazione "I consumi alimentari attuali sono incompatibili con la salute umana e ambientale", gli stretti rapporti tra cibi ipercalorici e ricchi in grassi (e spesso con residui di pesticidi) e la devastante epidemia di obesità a livello mondiale.

Cittadinanzattiva toscana e pistoiese stigmatizzano il comportamento di chi, presente al convegno, ha diffuso i dati sopra riferiti senza citarne la fonte ed il contesto in cui sono stati prodotti, astraendo da tutta una serie di altri dati parimenti importanti e collegati in un certo senso a quelli della dottoressa Gentilini.

Come Cittadinanzattiva regionale e locale (con la collaborazione di ISDE e Medicina Democratica) rivendichiamo il fatto di aver posto al centro del dibattito della comunità pistoiese temi di fondamentali importanza per la salute delle persone e dell'ambiente, e sulle cui problematiche organizzeremo ulteriori eventi.

Vitale Mundula
Cittadinanzattiva Pistoia
Mauro Chessa
coordinatore regionale
"Salute e Ambiente"
Cittadinanzattiva Toscana



Disturbi dell'alimentazione nei giovani

L'incontro. Esaminati i dati ministeriali sul fenomeno dell'obesità e sul mancato riconoscimento del problema nelle famiglie

Cattiva alimentazione, cibi spazzatura, mancato movimento o attività fisica, non conoscenza della giusta alimentazione. Queste le cause che inducono un soggetto, in età adolescenziale, ad essere sovrappeso e o obeso. Dati non forfettari ma certi del fenomeno sono stati illustrati, ieri mattina alla scuola media "Giacomo Matteotti", nel corso di un incontro in cui si è parlato di obesità con esperti del settore, delle cause che portano al sovrappeso e di come prevenire tale fenomeno. Ad organizzare il momento formativo - informativo la presidente di Cittadinanza Attiva di Vittoria e Scoglitti, Anna Chiaramonte, con la collaborazione dell'Asp di Ragusa e del Centro di diabetologia di Vittoria. Una campagna di sensibilizzazione sull'obesità e i disturbi dell'alimentazione in linea con la campagna preventiva psicoeducazionale voluta, per questo 2010, dal ministero della Salute. "Da dati forniti dal mi-

nistero della Salute - dichiara la presidente di Cittadinanza Attiva di Vittoria e Scoglitti, Anna Chiaramonte - . In Italia, 1 milione e 700 ragazzi sono obesi o sovrappeso. Questo a causa di una cattiva alimentazione, mancata attività fisica e mancata conoscenza degli alimenti. Inoltre 4 mamme su 10 non danno importanza all'aumento eccessivo del peso del proprio figlio, e di conseguenza non riconoscono il problema. Sempre da dati diffusi dal ministero, è stato appurato che regioni del meridione (Campania, Calabria e Sicilia) sono le più colpite rispetto al settentrione". Il messaggio lanciato nel corso dell'incontro da parte degli esperti, la dottoressa Emanuela Scollo e la diabetologa Mariella Garofolo, è chiaro: "Educare i ragazzi ad una corretta alimentazione per prevenire disagi e malattie future".

GI. CAS.



L'INCONTRO SULL'ALIMENTAZIONE TENUTO NELL'ISTITUTO SCOLASTICO «G. MATTEOTTI»



Domani in piazza Paolo VI si impara a «scegliere bene»

■ Una Giornata per il consumatore. È quella che per la prima volta si terrà a Brescia domani dalle 10 alle 18 in piazza Paolo VI. Un progetto pilota che ha come slogan «Impariamo a scegliere, alla fine chi ci guadagna sei tu» promosso dall'Assessorato regionale al commercio, in collaborazione con Agrimercati, Comune di Brescia e UnionCamere.

Domani, dunque, chi si presenterà in piazza Paolo VI troverà una grande pagoda dove saranno organizzate attività informative legate alla corretta conservazione degli alimenti, al rapporto con il cibo, al valore della biodiversità, al rispetto dell'ambiente. Una promozione che avverrà anche con laboratori, brevi interventi, interattivi e diversificati, a seconda del target di riferimento. Anche i più piccoli saranno coinvolti con «Oh, come sei f(r)igo!» e «Pianta la pianta». Nel primo caso ci sarà un frigorifero gigante da cui gli animatori entreranno ed usciranno per mostrare i comportamenti errati nell'uso dell'elettrodomestico e suggerire ciò che è bene fare. Nel secondo caso, invece, un vegetale interrato in un grande vaso, sarà lo spunto per impartire una «lezione d'orto».

A presentare i contenuti della giornata, ieri mattina in Loggia, c'erano l'assessore regionale al Commercio Franco Nicoli Cristiani che ha riconosciuto il ruolo attivo delle associazioni dei consumatori e del commercio nel diffondere una cultura consapevole al consumo e ha af-

fermato «come l'iniziativa, in programma anche a Bergamo e Milano sabato 23 e 30 gennaio, aspiri ad ampliarsi per diventare una vera e propria Settimana del consumatore da estendersi a tutte le province lombarde». «Brescia si fa, ancora una volta, protagonista di iniziative di primo piano - ha ricordato Maurizio Margaroli, assessore comunale al Commercio -, la giornata di sabato unirà i mondi dei consumatori, dei produttori e delle associazioni del territorio». Presente anche Confesercenti che per bocca del suo vicepresidente Fabio Baitelli ha salutato con favore la proposta che permetterà «di far conoscere i progetti che portiamo avanti anche con Ascom e con le associazioni legate al mondo dell'agricoltura». Il direttore generale della Camera di Commercio Massimo Ziletti ha invece sottolineato il ruolo di sintesi dell'ente tra gli attori che si affacciano sul commercio. «Potremmo far conoscere meglio gli strumenti che la Camera di Commercio mette a disposizione come, ad esempio, il sistema della conciliazione».

Non poteva mancare la partecipazione delle associazioni dei consumatori. «Le associazioni si sono rafforzate, hanno siglato accordi con la Camera di Commercio per fornire servizi di tutela su vasta gamma. Lo slogan della giornata è perfetto non solo per l'area alimentare, ma per tutto il campo dei consumi» ha detto Fausto Filippini, presidente di Federconsumatori. Aderiscono Adiconsum, Assoutenti, Altroconsumo, Assoconsum, Assoutenti, Cittadinanza Attiva, Movimento consumatori, Lega Consumatori. Adusbef. **c.bert.**



IL RAPPORTO DEL «TRIBUNALE DEI DIRITTI DEL MALATO» SONO IN AUMENTO LE SEGNALAZIONI AL CENTRO-ASCOLTO

«Niente privacy, attese lunghissime e vitto discutibile»

Il presidente Filippo La Marca: «Da migliorare l'accesso alla diagnostica, il servizio pediatrico e la tutela degli over 65»

— LIVORNO —

«**S**EGNALAZIONI di disservizio in aumento al nostro Centro di ascolto». Lo ha detto dice Filippo La Marca, coordinatore del «Tribunale dei diritti del malato, aprendo i lavori della 29.a edizione della «Giornata dei diritti del malato» a Palazzo Granducale. «Molte segnalazioni — dice — riguardano la mancanza di privacy al pronto soccorso, dove le attese restano lunghe e l'angustia dei locali permane, nonostante i lavori in corso per l'ampliamento». Disservizi sono stati segnalati anche nei distretti: ad ortopedia, per esempio, «la qualità del vitto e la sua somministrazione ai pazienti in ospedale lasciano ancora a desiderare». Il «Tribunale», per contrastare i lunghi tempi di attesa per l'accesso alla diagnostica (Tacc e Rmc) ha chiesto «l'uso a tempo pieno dei macchinari come avviene nel settore privato». E che «tramite il «cup» (Centro unico prenotazio-

ne) si possa accedere direttamente ai servizi diagnostici anche nell'area vasta, cioè in altre Asl». Oggi chi vuole recarsi ad esempio nelle strutture dell'Asl di Pisa deve attrezzarsi di tanta pazienza e fare ciò che spetterebbe al «cup».

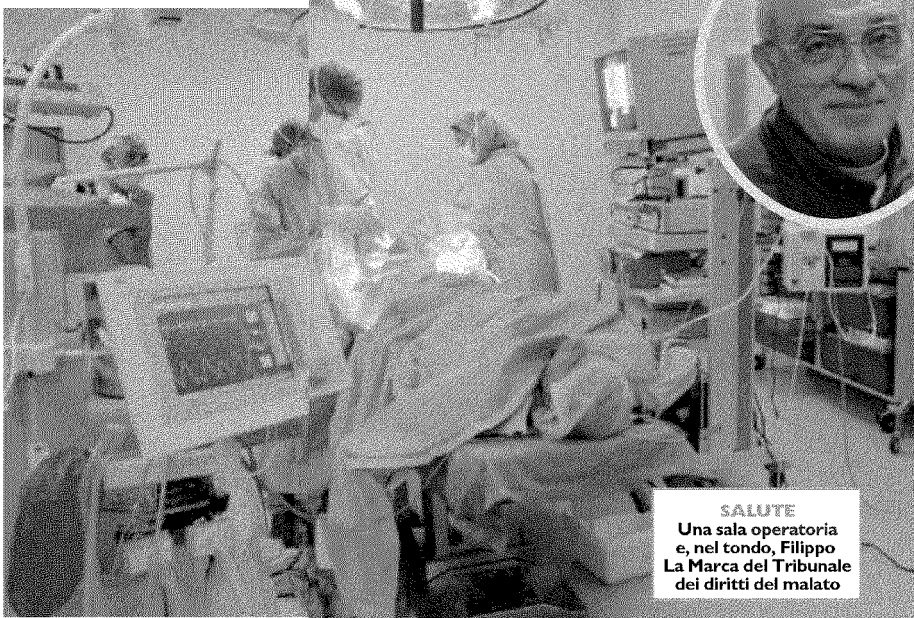
SERVIZIO pediatrico. La Marca ha sottolineato: «I pediatri di libera scelta spesso non fanno visite a domicilio per cui i genitori sono costretti a portare i figli in ambulatorio anche con febbre alta. A che serve allora la convenzione della Regione con i pediatri di libera scelta? I quali percepiscono retribuzioni nel loro complesso superiori a quelle dei colleghi dell'Asl». Per cui «destiniamo le risorse per la convenzione ai medici pediatri dipendenti dell'Asl». Una buona notizia poi: i tempi di attesa per gli interventi oculistici alla cataratta sono diminuiti.

INVECCHIAMENTO della popolazione. Il «Tribunale» segnala che: «Oggi a Livorno un quarto della popolazione ha più di 65 anni e tra 15 anni metà dei livornesi avrà più di 65 anni. Occorre pensare ad una sanità che tenga di

conto di queste trasformazioni demografiche. Allo stato attuale i servizi danno risposte alla popolazione che invecchia, ma non sono sufficienti perché i bisogni crescono». Un esempio per tutti: «Occorre un'assistenza domiciliare con medici di famiglia e infermieri professionali che curino i pazienti cronici e anziani. Bisogna rivalutare il ruolo dei medici di base e degli infermieri perché auspichiamo che intervengano a domicilio, o in strutture associate, per evitare il ricorso improprio all'ospedale». Ma ciò non può prescindere dall'attivazione dell'ospedale di comunità. «Cioè una struttura gestita da medici di famiglia per ricoverarvi non i pazienti acuti, ma quelli che non possono stare a casa perché sono in una fase della patologia non acuta, ma tale da necessitare di assistenza particolare in una struttura ad hoc. A Cecina questo servizio c'è ma a Livorno — conclude La Marca — se ne parla vanamente da anni...».

Monica Dolciotti

LA PROPOSTA
«Occorre rivalutare il ruolo dei medici di base e degli infermieri»



SALUTE
Una sala operatoria e, nel tondo, Filippo La Marca del Tribunale dei diritti del malato

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

«Sollecitazioni utilissime ma riflettiamo anche su quello che funziona»

Luca Cei: «Ci stiamo impegnando al massimo»

«SE OGGI le liste d'attesa di oculistica in ospedale sono calate è merito del recepimento delle sollecitazioni che ci sono arrivate dal Tribunale dei diritti del malato». A riconoscere l'utilità della funzione svolta dal «Tribunale» è l'avvocato Luca Cei, direttore amministrativo dell'Asl, che aggiunge: «Se sarà installata la nuova risonanza magnetica è per rispondere alle stesse sollecitazioni, incluse quelle che esortano l'azienda a promuovere un uso dei macchinari per diagnostica a tempo pieno».



IL VITTO ospedaliero. «E' vero che non c'è ancora il vassoio personalizzato nei reparti. Siamo ancora indietro e i pazienti hanno ragione a lamentarsi — dice Cei — però sono in corso i lavori per ristrutturare le cucine e speriamo che siano finiti a marzo 2010. Nel bando di gara è prevista la somministrazione dei pasti con vassoio personalizzato. E stiamo lavorando anche per estendere la prenotazione tramite "cup" anche fuori Asl». E poi sulla conciliazione delle controversie: «E' uno strumento, non perfetto certo. Va migliorato. Era stato previsto un contributo per accedere a questo servizio per selezionare i ricorsi.

LA PROMESSA
**«Lavori in corso
per le nuove cucine:
avremo presto i vassoi
personalizzati»**

E i danni arrecati ai pazienti vanno riconosciuti quando sono dimostrati in modo inconfutabile». Sulla commissione mista conciliativa, Cei si appella al «Tribunale»: «Lavoriamo insieme per farla funzionare al meglio. Ha manifestato qualche difetto nel suo percorso operativo che dobbiamo rimuovere insieme». Quanto al nuovo ospedale, «le risorse per farlo ci sono. Il punto è un altro: usarle bene e

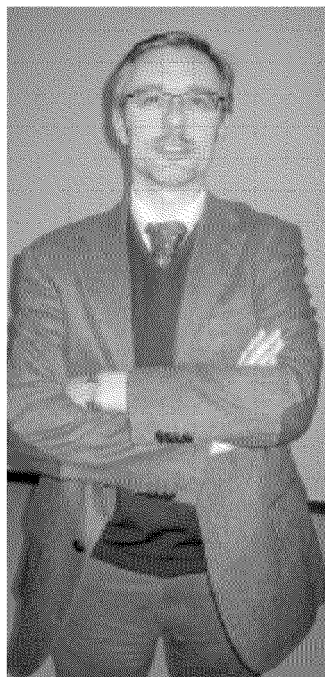
fare presto. E' forte la preoccupazione di fronte ai tempi di realizzazione. Si prevede comunque che sarà pronto nel 2016. Tutti ci impegneremo per rispettare questa scadenza. E il nuovo presidio non subirà un taglio di servizi e i suoi 440 posti letto saranno funzionali alle sue caratteristiche di struttura ad alta intensità di cura».

LUCA BIANCIARDI, direttore dell'unità operativa di epidemiologia, con l'incarico anche di gestire la partita del nuovo ospedale, parlando a nome della direzione generale, ha invitato i cittadini a «non concentrarsi solo sui problemi, ma anche sulle cose che funzionano. La sanità pubblica garantisce moltissimi servizi, per cui nella mole dei grandi numeri qualche cosa che non va può esserci. Non commettiamo l'errore di gettare via il bambino con l'acqua». Stessa riflessione anche per il progetto di nuovo ospedale: «Serve un nuovo presidio ed è sotto gli occhi di tutti».

Monica Dolciotti

LE REPLICHE

Qui sopra l'ingresso dell'ospedale di viale Alfieri; sotto, l'avvocato Luca Cei, direttore amministrativo dell'Asl: «Riconosco i meriti del Tribunale dei diritti del malato»



IL CASO-CORAT LE CONSEGUENZE

Dopo lo scandalo tante richieste per ampliare l'età per la mammografia



NELL'ESTATE 2008, con l'esplosione del caso Corat, sono aumentate le segnalazioni al Centro di ascolto del Tribunale dei diritti del malato, letteralmente subissato dalle denunce per i problemi poi messi in evidenza dall'inchiesta della magistratura, che si è conclusa ad ottobre con la condanna a 4 anni di Susanna Fiorini. L'infermiera è stata condannata per falso perché avrebbe contraffatto i referti degli esami per la prevenzione del tumore al colon retto e i pap-test per la prevenzione del tumore alla cervice dell'utero. «Le segnalazioni hanno riguardato: i risultati non congrui sulla ricerca del sangue occulto per le prevenzione del tumore al colon retto; problematiche sempre legate ai risultati delle mammografie; i pap-test». Tutti questi pazienti «si so-

no rivolti al centro di ascolto del Tribunale dei diritti del malato — precisa La Marca — dopo essere stati contattati dall'azienda sanitaria per avvertirli della necessità di ripetere gli screening fatti in precedenza. E in tutti questi casi la ripetizione degli esami ha dato l'esito meno favorevole confermando ai pazienti l'insorgenza del tumore diagnostica con ritardo a casua della contraffazione dei referti».

«**MOLTE** sono le donne infine che si rivolgo a noi — conclude La Marca — chiedendo di segnalare all'Asl la necessità di ampliare la fascia d'età per lo screening preventivo con mammografie perché le patologie tumorali al seno ormai hanno uno spettro di incidenza più ampio in relazione all'età».

IL NUOVO OSPEDALE UNA TAPPA FONDAMENTALE PER AVERE I CONTRIBUTI

Oggi la firma con la Regione

NUOVO OSPEDALE: «Parlare di salute impone anche una riflessione sull'ipotesi del nuovo presidio. Tuttavia ci lascia perplessi la decisione di farlo a Montenero Basso — dice La Marca — mentre siamo più convinti della bontà dell'idea di farlo a monoblocco e ad alta intensità di cura dentro il perimetro dell'attuale ospedale. Questo perché richiede una spesa e tempi di realizzazione inferiori rispetto al progetto-Montenero basso, dove serviranno anche costose opere infrastrutturali». Intanto la giunta ha licenziato il Protocollo d'intesa, che sarà sottoscritto stamani alle 10.30 a Palazzo comunale, con Regione,

Asl, Provincia, direzione regionale per i beni culturali e paesaggistici, Soprintendenza per i beni architettonici e paesaggistici di Pisa e Livorno e Soprintendenza per i beni archeologici della Toscana. Il protocollo segna l'avvio di un percorso che porterà le istituzioni e gli enti interessati alla successiva firma, prevista per febbraio 2010, dell'Accordo di programma. E definisce gli impegni prioritari di competenza dei diversi soggetti sottoscrittori, individua strumenti e procedure per il nuovo ospedale e per la valorizzazione degli immobili dismessi, o da dismettere, ai fini sanitari, e per le opere infrastrutturali connesse.

L'IMPEGNO IL VOLONTARIATO ALL'OPERA PER SERVIRE LA CITTADINANZA

Ecco dove rivolgersi in caso di necessità

CENTRO DI ASCOLTO del Tribunale dei diritti del malato. E' formato, come ricorda Marco Cannito (Tribunale dei diritti del malato-Cittadinanzattiva), da volontari che prestano la loro opera gratuitamente a tutela degli utenti del servizio sanitari. Ne raccolgono le segnalazioni svolgendo un'attività preziosa. «Le segnalazioni servono a stimolare l'Asl a migliorare i servizi, o ad affrontare problematiche che altrimenti non emergerebbero», ha proseguito Cannito. Tutti i giorni, dal lunedì al venerdì, dalle 10 alle 12, il centro di ascolto è attivo al piano terra dell'ospedale (ingresso viale Alfieri). Qui si può parlare diretta-

mente con i volontari. Altrimenti rispondono al numero 0586/223.436.

QUESTI volontari, che si danno il cambio a rotazione al centro d'ascolto, sono tra i quindici e i venti, uomini e donne delle più disparate provenienze e soprattutto pensati. Il coordinatore provinciale del Tribunale dei diritti del Malato, Filippo La Marca, lancia così un appello ai giovani: «Abbiamo bisogno anche di voi. Venite a svolgere attività di volontariato al nostro centro d'ascolto la cui utilità è indubbia».



ACCORDO
L'assessore toscano alla sanità Enrico Rossi, candidato governatore per le prossime elezioni regionali che si terranno a primavera

FOCUS

«La commissione conciliativa? I reparti non collaborano...»

LA COMMISSIONE mista conciliativa dovrebbe cercare di dirimere in via extragiudiziale le controversie tra pazienti e Asl. Serve a mettere in evidenza le disfunzioni del servizio sanitario pubblico, o i casi di malasanita, e serve a dare ragione a chi ha subito il danno. «Ha tempi troppo lunghi di operatività — dice La Marca — e i reparti ospedalieri non sono collaborativi. Quando poi la commissione prende le sue decisioni alle fine, queste non costituiscono precedente». La nuova commissione mista conciliativa si costituirà presto: si prevede entro i primi mesi del 2010. «Spero funzioni meglio della precedente e auspico una maggiore collaborazione con la direzione generale dell'Asl».

dalle sezioni

Lombardia

Sicurezza alimentare in linea

Chiama 800 864 534. È il numero verde a disposizione dei cittadini lombardi per avere risposte e consigli sul tema della sicurezza alimentare. «Con questo numero verde vogliamo mettere a disposizione dei cittadini uno strumento alla portata di tutti per avere chiarimenti e approfondimenti in tema di sicurezza alimentare», spiega **Eliana Caputo**, responsabile del progetto per MC Lombardia. «Inoltre vogliamo promuovere un ruolo attivo dei cittadini, che invitiamo a segnalarci, tramite il numero verde, eventuali problemi quali vendita di prodotti scaduti, irregolarità delle etichette, problemi di salute in seguito al consumo di alimenti, etc.». L'iniziativa si colloca nell'ambito del progetto «Verso l'Expo del consumatore», realizzato da Movimento Consumatori, Adiconsum, Assoutenti, **Cittadinanzattiva**, Confconsumatori, Movimento difesa del Cittadino, Unione nazionale Consumatori e finanziato dalla Regione Lombardia.

lombardia@movimentoconsumatori.it

Bergamo

Myair, 1.200 clienti con MC

Il Movimento Consumatori di Bergamo, che sta tutelando 1.236 passeggeri di Myair che hanno acquistato biglietti senza poterne usufruire, sta valutando con i suoi consulenti legali le iniziative da intraprendere per giungere a una definizione rapida e credibile dell'intera vicenda. «Fino a oggi le richieste, sia di Movimento Consumatori che dei singoli viaggiatori, di ottenere un risarcimento per i biglietti non utilizzati non sono state ascoltate», spiega **Enea Guarinoni**, responsabile di MC Bergamo. «La notizia della dichiarazione dello stato di insolvenza della compagnia aerea Myair e la successiva nomina del commissario giudiziale da parte del tribunale di Vicenza apre un nuovo scenario in una vicenda che vede coinvolti e vittime circa 160mila viaggiatori. Molti sono bergamaschi».

bergamo@movimentoconsumatori.it

Roma

Mulle "pazze"

Al Movimento Consumatori di Roma sono arrivate centinaia di segnalazioni di contribuenti con iscrizione di fermi sulle macchine per cartelle pazze - annullate poi con sentenza dei giudici - senza che questi fermi siano mai stati comunicati ai cittadini che - ignari - circolano con le loro automobili senza copertura assicurativa. «Con il medesimo criterio della mancata applicazione delle norme e senza un'attenta verifica dell'esistenza o meno del credito, la Equitalia Gerit SpA», spiega **Laila Perciballi** legale di MC Roma, «sta ipotecando a pioggia centinaia di case senza neppure rispettare, tra le tante norme violate, il limite normativo di 8.000 euro». MC invita tutti i contribuenti che hanno ricevuto cartelle pazze, illegittime iscrizioni di fermi o di ipoteca a contattare l'associazione per la tutela dei propri diritti.

roma@movimentoconsumatori.it

[CRESCERE LA PROTESTA DELLE FAMIGLIE]

Che mensa: pasta stracotta e carne dura

Disservizi alle elementari di S. Ambrogio e alla materna di Perticato - I genitori: così non va

MARIANO I genitori degli alunni iscritti al servizio mensa delle elementari di Sant' Ambrogio e della materna di Perticato contestano, con una raccolta firme, quanto viene servito ai bambini durante la pausa pranzo. Le lamentele, recepite anche dall'associazione Cittadinanzattiva, guidata dalla responsabile locale Fernanda Donchi, si sono concentrate sulla qualità dei piatti presentati ai bambini, sullo stato di cottura di alcuni cibi «con la pasta spesso presentata stracotta e collosa - sottolinea la responsabile dell'associazione che difende i diritti dei cittadini nei confronti di altri servizi pubblici, come ad esempio quelli ospedalieri -, la carne troppo dura, la frutta acerba oppure piatti serviti con una quantità eccessiva di spezie. I genitori chiedono alle istituzioni un

lente nutrizionista del comune e la responsabile del servizio istruzione del municipio, Raffaella Vaghi. «Premetto che si è trattato della prima riunione in assoluto dell'anno - dichiara l'assessore - : forse si poteva attendere un attimo prima di raccogliere le firme, anche perché eravamo a conoscenza di tutte le segnalazioni poi discusse. Se non siamo intervenuti prima, è perché non ci sembrava corretto agire senza prima aver avuto un confronto con il gruppo di lavoro che sporadicamente e a campione va a monitorare direttamente quello che succede in mensa». L'assessore va dritto al punto: «Le lamentele non sono uguali per tutti i plessi perché abbiamo verificato che ciò che non piace in una scuola, è gradito da un'altra parte: ciò detto, abbiamo comunque deciso di

[■]
L'assessore:
«Lamentele diversificate. Serve capire come intervenire»

eliminare da subito dal menù due piatti che hanno ovunque incontrato uno scarso gradimento, ovvero il tortino di pesce e la pasta con le noci. Verranno rimpiazzati con altre proposte che garantiranno comunque lo stesso apporto di caratteristiche alimentari. Alberti conclude affermando «che non ci si può inventare il menù in base a quello che più piace ai bambini: bisogna seguire delle indicazioni che arrivano dalla Asl e che in certi casi sono rigide. E' l'esempio del piatto unico che varia a rotazione una volta alla settimana: in alcune scuole piace e in altre no. Su questo punto abbiamo deciso di tenere monitorata la situazione fino a gennaio per capire le ragioni di un eventuale scarso gradimento. Vogliamo accertare se esistono margini per inserire dei correttivi oppure bisogna pensare alla totale sostituzione, sempre rispettando la dieta dell'Asl dalla quale non si può prescindere».

La questione è stata affrontata proprio martedì sera in una riunione, durata più di tre ore, convocata dall'assessore alla pubblica istruzione Giovanni Alberti, che ha aperto il confronto con la commissione mensa composta dai rappresentanti dei genitori e degli insegnanti di tutti gli ordini scolastici e di tutti i plessi marianesi, dai dirigenti del primo e del secondo circolo oltre al preside delle medie di via dei Vivai, da due rappresentanti della Sodexho (la società che ha in appalto il servizio mensa che prepara i piatti al centro di cottura di Giussano), il consu-

Roberta Busnelli

INVERIGO



«Guida sicura» Diploma premio per 130 ragazzi

INVERIGO (s.cat) Lezione di sicurezza per oltre 130 studenti di terza media, per imparare come ci si deve comportare sulla strada. Progetto a cura del gruppo inverighese del Centro italiano femminile guidato da Lina Candura - in collaborazione con l'assessorato all'istruzione - e giunto quest'anno alla quarta edizione, che si è articolato in una serie di incontri con i ragazzi, da fine settembre in poi, il cui obiettivo è stato prepararli al meglio al prossimo conseguimento del patentino. Docenti d'eccezione, il vicecomandante della polizia locale Natale Carelli, il responsabile del 118 provinciale Mario Landriscina, la traumatologa Stefania Colombo. Gli studenti, della media Filippo Meda e della paritaria San Carlo, hanno chiuso nei giorni scorsi l'iniziativa, ricevendo un diploma di partecipazione.

[AL CONSORZIO ESPOSIZIONE MOBILI]

«Artigianato e dintorni», è shopping

La mostra aperta al pubblico da oggi a domenica - Al via un mese di eventi

ALLA MCS

Kit energetico in distribuzione

MARIANO (rb) Sono in distribuzione nella sede della Mcs di via D'Adda duemila kit contenenti lampadine a basso consumo energetico e filtri da applicare ai rubinetti di casa per contenere l'uso dell'acqua. Per il ritiro del kit basta presentarsi in sede alla Mcs uniti di un documento di riconoscimento.

MARIANO (rb) Con l'inaugurazione in programma oggi al Consorzio esposizione mobili di via Matteotti della rassegna "Artigianato e dintorni", che rimarrà allestita sino a domenica, prende il via ufficialmente anche a Mariano la lunga maratona dello shopping natalizio che si concluderà il 6 gennaio con la novità introdotta dall'amministrazione comunale della festa della Befana dei vigili. Un mese di eventi e di manifestazioni che accompagneranno i cittadini nella corsa al dono originale prima del 25 dicembre: qualche idea la si potrà trovare appunto alla mostra mercato che proporrà ai marianesi oggetti d'artigianato provenienti da tutto il mondo, oggettistica e idee regalo, ar-

genti, candele, confezioni e gastronomia natalizia, creazioni artistiche, abbigliamento, ceramiche e soprattutto una vera e propria isola dei sapori per conoscere i prodotti tipici regionali con aree di degustazione in grado di soddisfare tutti i gusti. L'ingresso è gratuito e per le giornate di oggi e domani gli orari di accesso sono dalle 17 alle 23, sabato dalle 10 alle 23 e domenica dalle 10 alle 21. Proprio domenica i negozi cittadini inizieranno a rimanere aperti sino alla prima domenica di gennaio compresa: nel frattempo sono state posizionate le luminare con il tema delle stelle (in piazza Roma, via Risorgimento e via Isonzo) che verranno accese proprio durante questo fine settimana.

avvisi economici

2 ► CAPITALI E SOCIETÀ

031.262508 il prestito, il mutuo. Rinnovi quinto pensione fino a 90 anni di età. Finanziamenti vantaggiosi a tutti i dipendenti e pensionati protestati/segnalati. Rid autonomi e nuovi prodotti. Vap Srl Uic 3590.

3 ► AZIENDE, ATTIVITÀ E NEGOZI

ACQUISTIAMO conto terzi attività industriali, artigianali, commerciali, turistiche, alberghiere, immobiliari, aziende agricole, bar. Clientela selezionata, paga contanti. Business Services. Tel. 02.29518014.

COPPIA esperti, cercano in affitto d'azienda ristorante/ pizzeria. 331.4872705.

4 ► APPARTAMENTI

TAVERNOLA bilocale mq. 80, arredato, posti auto, pbox, Euro 148.000,00. Tel. 031.452042.

5 ► CASE, VILLE E TERRENI

CARIMATE privato vende in zona residenziale (Pernice) villetta di mq. 200 circa con giardino. No agenzie. 333.4337319.

COMO Comasco e Lago cerchiamo ville eleganti, clientela milanese. Milani House, trentennale garanzia di serietà. Tel. 02.419630 www.milanihouse.it

6 ► OFFERTE AFFITTO CASE E APPARTAMENTI

BLEVIO privato affitta bilocale in residence arredato, con parcheggio auto. Prezzo Euro 750,00 mensili, compreso di spese condominiali. Tel. 338.3766885.

CERMANATE cercasi coinquilino per appartamento arredato di 5 locali. Tel. 031.774282 o 339.3875938.

7 ► DOMANDE AFFITTO CASE E APPARTAMENTI

COMO o limitrofi, appartamento bello cercasi, massimo Euro 1.000,00 mensili, ottime referenze. Tel. 347.2748624.

8 ► IMMOBILI INDUSTRIALI E COMMERCIALI

CASLINO d'Erba zona industriale Via Majet affittasi capannone industriale mq. 720. Tel. 031.623380 ore ufficio.

MONTANO Lucino - Grandate, cerco stabile industriale di circa 300/350 mq. piano terra. Per informazioni Tel. 031.494216 dalle ore 15.00 alle 18.00.

10 ► RAPPRESENTANZE OFFERTE DOMANDE

AFFERMATA Azienda livello nazionale prodotti largo quotidiano consumo indirizzati vasto mercato utilizzatori operanti nella produzione e nei servizi, grazie forte crescita consumi vuole potenziare organizzazione distributiva con la ricerca di agenti monomandatari ambo sessi per zone Como - Lecco - Sondrio. Offriamo premio inserimento, elevato livello provvigionale, zona esclusiva con portafoglio clienti, costante assistenza zona lavoro. Tel. 02.38103456 oppure curriculum fax 02.38100014.

AZIENDA leader nel settore prefabbricati industriali dal 1970, ricerca agenti monomandatari per la zona di Lecco - Brianza. Telefonare al n. 335.1882481.

CERCASI rappresentante venditore con buone conoscenze prodotti ittici, freschi e congelati. Inviare curriculum al fax 031.391605.

DITTA Rival Spa, prodotti per industrie, negozi e ingrosso, seleziona 2 venditori/ici monomandatari automuniti, su zone libere nelle provincie di Co - Mi. Offrono: zona in esclusiva più provvigioni interessanti più concorso spese commisurate ai risultati. Enasarco. Telefonare 0332.45.83.38 Fax 0332.45.76.64. www.rival.it

SOCAF Spa ricerca per le provincie di Lecco e Como giovani venditori/tori automuniti da inserire nella propria struttura commerciale per la vendita di prodotti per la pulizia e materiali di consumo all'industria. Si offrono formazione e affiancamento iniziale, rimborso spese, alte provvigioni. Inviare curriculum info@socaf.it o telefonare 035.48.76.054.

11 ► DIRIGENTI E CONSULENTI OFFERTE-DOMANDE

MULTINAZIONALE tedesca emergente cerca dirigenti regionali per il mercato italiano. www.innovamangement.it

■ Gli avvisi economici si ricevono presso gli uffici de «LA PROVINCIA SPM PUBBLICITÀ» - COMO - Via P. Paoli, 21 - TEL. 031/58.22.11 - FAX 031.52.64.50 - CANTÙ - Via Ettore Brambilla, 14 - TEL. 031.71.69.24 - LECCO - Via Raffaello, 21 c/o compl. «Le Vele»; - TEL. 0341.35.74.00 - SONDRIO - Via N. Sauro, 13 ang. via Battisti - Tel. 0342.20.03.80, fax 0342.57.30.63. **AGENZIA DI COMO:** da lunedì a venerdì dalle 8,30 alle 12,30 e dalle 14,30 alle 18,30. Sabato dalle 8,30 alle 12,30. **AGENZIE DI LECCO E SONDRIO:** da lunedì a venerdì dalle 8,30 alle 12,30 e dalle 14,30 alle 18,30. **AGENZIA DI CANTÙ:** dalle 9 alle 12 e dalle 14,30 alle 18; sabato 9-12. La tariffa delle rubriche è di € 1,05 per parola, minimo 12 parole (privati) o 16 parole (aziende); le sole rubriche «Domande di lavoro» e «Domande di impiego» € 0,55 per parola, indirizzi internet 3 parole, indirizzi e-mail 5 parole + diritti e I.V.A.. Le offerte d'impiego e di lavoro si intendono rivolte ad ambo sessi (legge 903 del 9-12-77). **Si prega di non inviare curriculum indirizzati a Casella «La Provincia SPM Pubblicità» tramite Raccomandata o Assicurata.** Informiamo gli inserzionisti di annunci di ricerca di personale che, in caso intendano mantenere l'anonimato, l'Editore è comunque tenuto all'invio dei dati del committente e del relativo annuncio al centro per l'impiego di competenza, in ottemperanza al decreto legislativo, n. 276 del 10/09/2003 e della successiva circolare del Ministero del Welfare del 21/07/2004. Gli annunci economici delle rubriche 4 - 5 - 6 - 7 devono tassativamente riportare come prima parola del testo l'indicazione del comune dov'è ubicato l'immobile.

OPPEANO. Non c'è pace tra sindaco e Boaretto

Tra i due litiganti il Consiglio sceglie il sì alle convenzioni

Montagnoli e l'ex vicesindaco continuano la guerra personale

Zeno Martini

Non si placa la polemica in consiglio comunale ad Oppeano sul «licenziamento» del vicesindaco Giuliano Boaretto, espulso anche dalla Lega nord. Nell'ultima seduta il sindaco Alessandro Montagnoli ha comunicato la nomina del successore - l'assessore Fernando Tebaldi - dando così il pretesto a Boaretto di lanciare alcune frecciate respinte al mittente dal primo cittadino. «Il sindaco cacciandomi ha tradito l'elettorato che lo scorso giugno mi ha dato 340 preferenze», ha detto l'ex vicesindaco. «La questione è politica e personale», ha replicato Montagnoli. «e in un gruppo di 18 persone, 17 stanno tutte da una parte vuol dire che queste sono impegnate e realizzare il programma elettorale».

Il primo cittadino ha anche rivelato alcuni incontri avvenuti tra lui e Boaretto nei giorni scorsi, nei quali quest'ultimo si sarebbe scusato per alcuni comportamenti. «Non mi sono scusato», ha risposto Boaretto, «ma ho solo ribadire il fatto che sono stato eletto nel-

la Lega e non voglio stare in minoranza. Se altre 17 persone non erano d'accordo, perché sono stato messo in lista lo stesso?».

Nella stessa seduta l'assemblea civica ha votato all'unanimità per due volte due convenzioni da stipulare con la Fondazione Zanetti. La prima, della durata di tre anni, è quella con la quale l'amministrazione regola i servizi di assistenza domiciliare e dei pasti caldi a domicilio per persone in stato di bisogno. I cibi, preparati dalle cuoche della casa di riposo, vengono consegnati sia nei giorni feriali che festivi dai volontari del Tribunale per i diritti del malato e dell'anziano. Il servizio è stato avviato già da due anni ed attualmente sono una dozzina i cittadini che ne usufruiscono, così come sono una dozzina quelli che vengono assistiti a domicilio. Con l'altra convenzione è stato invece prorogato il servizio di assistenza sociale degli ospiti della casa di riposo «Zanetti». L'amministrazione metterà a disposizione dell'ente l'assistente sociale del municipio due ore al mese sobbarcandosi la spesa. ♦



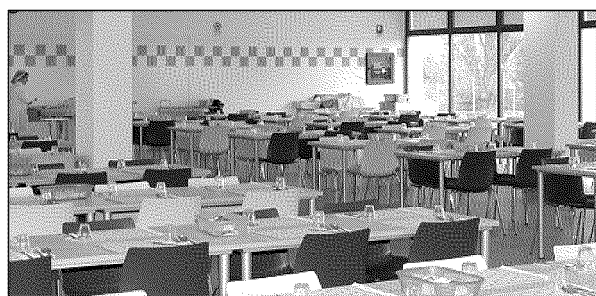
Il servizio rischia di non partire per l'assenza negli istituti degli addetti alla distribuzione dei pasti ai bambini

Refezione scolastica, manca il personale

NAPOLI marco franco- **tiva** Campania Onlus - Le scuole partono, ma non si conosce ancora la data di inizio del servizio di refezione scolastica. Ma a questo si aggiunge un problema forse più grave: se pur si troverà l'accordo per la fornitura del cibo alle scuole, con tutta probabilità non ci sarà il personale che si occuperà della distribuzione dei pasti. Come è noto infatti, il personale Ata non riceve dal Comune di Napoli, con la dovuta regolarità, quanto gli spetta per il servizio di somministrazione. Già durante lo scorso anno i Dirigenti scolastici anticiparono al personale parte delle spettanze proprio per consentire l'inizio della refezione, sia pure con grande ritardo. Per l'anno scolastico che partirà domani, invece, ancora nulla pare certo. La denuncia arriva da parte di Ferdinando Iavarone, segretario regionale di **CittadinanzAttiva** -

nostra città e l'importanza che non si perda neanche un'ora di insegnamento ma che al contrario si lavori per ampliare l'offerta di servizi scolastici migliorandone costantemente la qualità". Il Comune di Napoli è in debito verso il personale Ata sin dall'anno scolastico 2006/2007, di cui pagò solo metà del dovuto. "Attualmente la situazione è grave anche sotto il punto di vista lavorativo per le famiglie meno facoltose - afferma Fabio Pascapè, coordinatore cittadino di **CittadinanzAttiva** - La mancanza di refezione scolastica vorrebbe dire portare alle 13 l'orario di uscita dalle scuole anziché alle 15, con la conseguenza che chi non può permettersi una baby sitter o non può appoggiarsi a parenti ed amici, dovrebbe rinunciare ad ore di lavoro per i propri figli. Ed in alcuni quartieri più difficili que-

sto potrebbe portare addirittura a non iscrivere i ragazzi a scuola. E' sotto gli occhi di tutti l'emorragia di iscritti verso le scuole private che, sia pure a costi più alti, garantiscono una complessiva stabilità e qualità di erogazione dei servizi scolastici". L'assessore alla scuola Gioia Rispoli promette impegno, ma per il prossimo anno scolastico. L'assessore infatti si sarebbe impegnato affinché per l'organizzazione 2010/2011 la refezione sia inserita tra i servizi necessari, e quindi tolta dal cronologico del comune di Napoli, ed i debiti verso i dipendenti Ata estinti quanto prima. Per l'anno scolastico in corso invece si attendono ancora le decisioni dell'amministrazione e dell'assessore Riccardo Realfonzo per cercare di garantire un servizio indispensabile, rendendolo fruibile con il minor ritardo possibile.



Mense a scuola, tempi di attivazione ancora incerti

Cittadinanzattiva sollecita il Comune a rinviare la gara d'appalto e a far partire subito il servizio

SULMONA. Mancano pochissimi giorni alla riapertura delle scuole cittadine e non si conoscono ancora i tempi dell'attivazione del servizio di refezione scolastica. Sull'argomento è intervenuta la responsabile dell'associazione **«Cittadinanzattiva»**, **Giuliana Ciotti**.

«Le prime scuole riprenderanno le attività tra pochissimi giorni» afferma «eppure

non si sa ancora quando partirà il servizio di mensa scolastica e chi lo gestirà. Per questo mi rivolgo al sindaco e agli amministratori comunali perché si adoperino a risolvere questa situazione e a dare risposte ai genitori che chiedono spiegazioni sui tempi e modalità di attivazione del servizio».

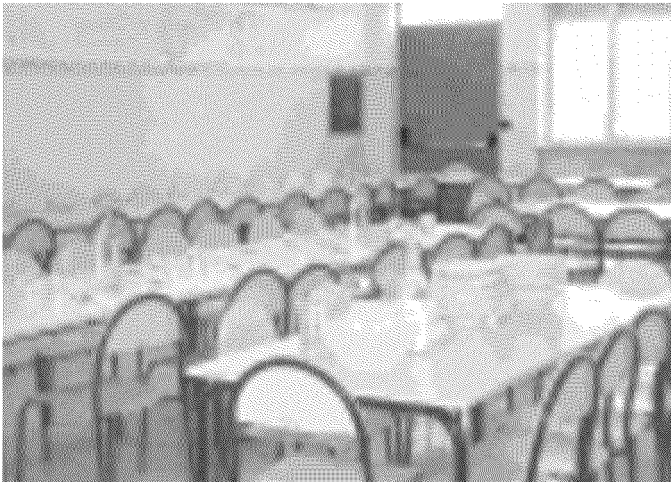
Dopo le polemiche che hanno accompagnato i bandi per

l'affidamento del servizio, **Cittadinanzattiva**, chiede così al comune di «sospendere la gara d'appalto e rinviare ogni decisione». «Comunque» aggiunge Ciotti «al di là delle decisioni che saranno prese dagli amministratori è fondamentale che il servizio abbia alti livelli qualitativi e che sia salvaguardata anche l'occupazione degli addetti al servizio di refezione scolasti-

ca».

Anche se tra pochi giorni, quindi, suoneranno le prime campanelle per l'attivazione della mensa ci sarà ancora da attendere.

Intanta è fissata al 16 ottobre prossimo la data di scadenza dell'ultimo bando pubblicato dal Comune sulmone per l'affidamento della gestione del servizio di mensa scolastica. (a.c.)



—| SULMONA |— **Sanità e mense, autunno caldo**

SULMONA - Sarà un autunno caldo e non solo sul fronte Sanità. Se da un lato il Tdm, dopo aver sottolineato come la Direzione aziendale «offenda l'intelligenza dei sulmonesi», imputando la responsabilità dell'intestazione dei moduli "Ospedali riuniti della Marsica" a un errore di tipografia e annuncia una imminente manifestazione territoriale, Cittadinanza Attiva chiede al governo cittadino di «sospendere la gara d'appalto delle mense e rinviare ogni decisione». Nonostante le rassicurazioni che giungono da palazzo San Francesco, non si ha certezza su quando il servizio mensa per le scuole tornerà funzionante visto che la Coselp, ha fatto sapere che, qualora accettasse l'invito, dovrebbe rinunciare a partecipare all'appalto. . .





<http://www.casertanews.it>

Sabato 25 Luglio 2009

Presentata nuova Centrale di Consumer's Care

Novità Prestiti

Fino a 60.000 € Rata Fissa ! Preventivo Online,
Risposta in 1 h
Eurelia.it

Cronaca Caserta

Le principali notizie di Cronaca ora per ora.
Scoprite su Agi.it
www.agi.it

Auto Km0 Caserta

Migliaia di Auto Km 0 e Semestrali Consegna
Gratis in tutta Italia !
www.Daddario.it

Annunci Google

CONSUMATORI | **Napoli** – Si è presentata oggi alla Camera di Commercio di Napoli la nuova Centrale di Consumer's Care voluta e promossa da Regione Campania nell'ambito della Legge n. 388/2000. Il servizio a tutela del cittadino e del consumatore, consiste in un Contact Center, un "primo centro di ascolto" per rispondere alle richieste e alle esigenze del consumatore in difficoltà. Il progetto per la realizzazione della CENTRALE DI CONSUMER CARE è finanziato dal Ministero per lo Sviluppo Economico.

Per garantire la massima efficacia ed efficienza del servizio, la struttura informatica è concepita come un'unica struttura complessa: una piattaforma integrata con il sistema di telefonia, basato su tecnologia VOIP, ed il sistema di tracciamento delle segnalazioni con interfaccia Web-based. Inoltre è stata realizzata anche una Knowledge Base, alimentata dalle associazioni dei consumatori, e che rappresenta lo strumento di supporto per le risposte che dovranno essere fornite agli utenti del Contact Center. Il sistema prevede anche un'area di back-office, anch'essa completamente gestita dalle associazioni dei consumatori, accessibile dagli operatori attraverso specifiche procedure di autenticazione. Il back-office prenderà in carico tutte le problematiche che non sarà stato possibile risolvere dagli operatori del Contact Center, ed avvalendosi del contributo di validi professionisti dei diversi settori, provvederà alla risoluzione del problema. Tali risposte andranno ad alimentare e quindi arricchire la suddetta Knowledge Base tesaurizzando e mettendo a fattor comune le conoscenze degli esperti in una sorta di ciclo virtuoso.

Alle postazioni si alternano 40 operatori provenienti dal mondo delle associazioni di consumatori e competenti nelle diverse discipline – dal turismo all'agroalimentare, al consumo critico – per poter rispondere a tutte le esigenze dei cittadini. La Centrale di Consumer Service sarà gestita dall'ATS (Associazione Temporanea di Scopo) costituita dalle principali associazioni dei consumatori riconosciute dal Consiglio Nazionale dei Consumatori e degli Utenti presenti a livello regionale, in particolare:

Unione Nazionale Consumatori
A.C.U.
Adiconsum
Adoc

Assoutenti
Casa del Consumatore
Cittadinanzattiva
Codacons
Codici
Confconsumatori
Federconsumatori
Lega Consumatori
Movimento Consumatori
Movimento Difesa Cittadino

Il servizio sarà attivo dal lunedì al venerdì negli orari 10:00 – 18:00: i cittadini e i consumatori potranno chiamare il numero verde 800-128333. Sul sito della Regione Campania, www.regione.campania.it è presente un link con tutte le informazioni.

Attraverso i diversi canali di interfaccia verso l'utente, la centrale operativa fornirà:

- informazioni generali e specifiche sulle tematiche consumeristiche, nonché riferimenti ed indirizzi utili per consulenze specialistiche;
- supporto alla risoluzione di problemi codificati di tipo "ricorrente", anche attraverso il reperimento di documentazione e l'assistenza alla compilazione della modulistica di riferimento;
- informazioni sulle campagne di comunicazione e sensibilizzazione, su eventi e manifestazioni in corso, anche promosse da soggetti terzi;

In particolare la Centrale operativa fornirà assistenza sulle seguenti macro aree tematiche:

Acquisti e consumi
Agricoltura ed alimentazione
Casa e utenze
Comunicazione e internet
Credito ed assicurazioni
Turismo
Consumo critico

La Centrale gestirà anche le richieste di assistenza "complesse", ovvero quelle che presentano problematiche non anticipatamente codificate, attraverso l'attivazione di procedure di consulenza in "back office", che possono prevedere anche il ricorso ad una delle associazioni dei consumatori competente per specifica tematica: in tal caso si prevede di fornire una risposta al richiedente non oltre i 15 gg. dalla ricezione della richiesta.

Il servizio erogato prevede una stretta e costante collaborazione con l'URP Regionale, non solo per la corretta gestione delle richieste di assistenza pervenute, ma anche per lo sviluppo di progetti comuni tra i due principali centri di ascolto regionali.

Fonte : comunicato stampa



http://www.casertanews.it/public/articoli/200907/art_20090725064049.htm



alessia-salvatore net

Dimagrire in 1 Settimana
Perdere 5 chili in una settimana con Alessia, non è normale.



Ho perso 19 kg...
Perdere 5 kg in una settimana con Alessia...

Commenti - Annunci Google

CERCA

cerca

Registrati subito - Login

Sei qui » [Guide](#) » [Salute e Benessere](#) » [Educazione alimentare](#)

[Chi siamo](#) - [Contatti](#) - [Blog](#) - [Lavora con noi](#) - [Archivi](#)

[Arte, Cultura e Scienze](#)

[Economia](#)

[Informatica e Internet](#)

[Intrattenimento e Spettacolo](#)

[Tempo Libero](#)

[Istruzione e Formazione](#)

[Media e Società](#)

[Salute e Benessere](#)

[Sport](#)

[Viaggi](#)

Ho perso 19 kg...
Perdere 5 kg in una settimana con Alessia, non è normale.



alessia-salvatore net

Annunci Google

Le nuove gallerie



Paolo Icaro

[Leggi intervento associato](#)



Milly, vampiro per gioco

[Leggi intervento associato](#)



Ghost whisperer Foto episodio 3x11

[Leggi intervento associato](#)



Al Festivalfilosofia la Comunità...

[Leggi intervento associato](#)



Xgo Modelli 2010

[Leggi intervento associato](#)



prada uomo 2009 2010

[Leggi intervento associato](#)

Le nuove guide



Ligabue di SimoneM



Depeche Mode di MariarosariaP



Desperate Housewives di Fran



Ghost Whisperers di Fran

Ultimi registrati



Ultimi sondaggi

[Morticella è???](#)

[Qual è la spiaggia più bella di LA MADDALENA?](#)

[Chi è il blog più bello e l'anima di BLOGS.IT?](#)

[Fiandre indipendenti](#)

Educazione alimentare

di **Anna Russo**

[Home](#)

[Fotogallery](#)

[Sondaggi](#)

[La guida risponde](#)

Consumer's Care della Regione Campania

AL VIA LA NUOVA CENTRALE DI CONSUMER'S CARE DELLA REGIONE CAMPANIA: 40 OPERATORI E UN NUMERO VERDE A TUTELA DEL CITTADINO E DEL CONSUMATORE. Si è presentata oggi alla Camera di Commercio di Napoli[...]



AL VIA LA NUOVA CENTRALE DI CONSUMER'S CARE DELLA REGIONE CAMPANIA: 40 OPERATORI E UN NUMERO VERDE A TUTELA DEL CITTADINO E DEL CONSUMATORE.

Si è presentata oggi alla Camera di Commercio di Napoli la nuova **Centrale di Consumer's Care** voluta e promossa da Regione Campania nell'ambito della Legge n. 388/2000.

Il servizio a tutela del cittadino e del consumatore, consiste in un **Contact Center**, un "primo centro di ascolto" per rispondere alle richieste e alle esigenze del consumatore in difficoltà.

Il progetto per la realizzazione della CENTRALE DI CONSUMER'S CARE è finanziato dal **Ministero per lo Sviluppo Economico**.

Per garantire la massima efficacia ed efficienza del servizio, la struttura informatica è concepita come un'unica struttura complessa: una piattaforma integrata con il sistema di telefonia, basato su tecnologia VOIP, ed il sistema di tracciamento delle segnalazioni con interfaccia Web-based. Inoltre è stata realizzata anche una Knowledge Base, alimentata dalle associazioni dei consumatori, e che rappresenta lo strumento di supporto per le risposte che dovranno essere fornite agli utenti del Contact Center.

Il sistema prevede anche un'area di back-office, anch'essa completamente gestita dalle associazioni dei consumatori, accessibile dagli operatori attraverso specifiche procedure di autenticazione.

Il back-office prenderà in carico tutte le problematiche che non sarà stato possibile risolvere dagli operatori del Contact Center, ed avvalendosi del contributo di validi professionisti dei diversi settori, provvederà alla risoluzione del problema. Tali risposte andranno ad alimentare e quindi arricchire la suddetta Knowledge Base tesaurizzando e mettendo a fattor comune le conoscenze degli esperti in una sorta di ciclo virtuoso.

Alle postazioni si alternano 40 operatori provenienti dal mondo delle associazioni di consumatori e competenti nelle diverse discipline - dal turismo all'agroalimentare, al consumo critico - per poter rispondere a tutte le esigenze dei cittadini.

La Centrale di Consumer Service sarà gestita dall'ATS (Associazione Temporanea di Scopo) costituita dalle principali associazioni dei consumatori riconosciute dal Consiglio Nazionale dei Consumatori e degli Utenti presenti a livello regionale, in particolare:

Unione Nazionale Consumatori
A.C.U.

Publicato il 24 luglio 2009 in: [Consumi e tendenze alimentari](#)
» [Le vostre opinioni](#)

Argomenti

[acquisti](#), [agricoltura](#), [regione campania](#), [turismo](#)

Ultimi interventi



Emergenza del settore lattiero...

[Pubblicato il 24 lug 2009](#)



Consumer's Care della Regione...

[Pubblicato il 24 lug 2009](#)



Vendemmia 2009 in leggera cr...

[Pubblicato il 23 lug 2009](#)

[Vedi tutti](#)

Le categorie della guida

[A tavola con le celebrità](#) (93)

[A.N.A.S.B.](#) (64)

[ABC](#) (23)

[Alimentazione e vissuto personale](#) (78)

[ANBI - Associazione Nazionale Bonifiche Irrigazioni](#) (19)

[Associazione Nazionale Città del Vino](#) (205)

[AVISaRoma articoli](#) (11)

[BIOLCALENDA articoli](#) (8)

[Briciole](#) (405)

[Cibo e arti figurative](#) (40)

[Cibo e cinema e teatro](#) (27)

[Cibo e Musica](#) (56)

[Concorsi](#) (43)

[Consorzio Tutela Vini Montefalco](#) (38)

[Consumi e tendenze alimentari](#) (134)

[Corsi e Formazione](#) (104)

[Cromobiologia alimentare](#) (107)

[Cronobiologia alimentare](#) (113)

[Cultura enogastronomica](#) (87)

[Curiosità alimentari](#) (98)

[Detti, proverbi, citazioni alimentari](#) (221)

[Dietetica](#) (57)

[Digiuno: via di salute olistica](#)

Ho perso
19 kg!



Perdere 5 kg in una settimana con Alessia, non è normale.



alessia-salvatore.net
Annunci Google

© 2000-2009 Blogio.it, P. IVA 04699900967, alcuni diritti riservati sotto licenza Creative Commons, pubblicità su Simply.com.

Musica in mp3 su Dada, hosting e domini su Register.it, aziende.it

Adiconsum
Adoc
Assoutenti
Casa del Consumatore
Cittadinanzattiva
Codacons
Codici
Confconsumatori
Federconsumatori
Lega Consumatori
Movimento Consumatori
Movimento Difesa Cittadino

Il servizio sarà attivo dal lunedì al venerdì negli orari 10:00 - 18:00: i cittadini e i consumatori potranno chiamare il numero verde 800-128333.

Sul sito della Regione Campania, www.regione.campania.it è presente un link con tutte le informazioni.

Attraverso i diversi canali di interfaccia verso l'utente, la centrale operativa fornirà:

- informazioni generali e specifiche sulle tematiche consumeristiche, nonché riferimenti ed indirizzi utili per consulenze specialistiche;

- supporto alla risoluzione di problemi codificati di tipo "ricorrente", anche attraverso il reperimento di documentazione e l'assistenza alla compilazione della modulistica di riferimento;

- informazioni sulle campagne di comunicazione e sensibilizzazione, su eventi e manifestazioni in corso, anche promosse da soggetti terzi;

In particolare la Centrale operativa fornirà assistenza sulle seguenti macro aree tematiche:

Acquisti e consumi

Agricoltura ed alimentazione

Casa e utenze

Comunicazione e internet

Credito ed assicurazioni

Turismo

Consumo critico

La Centrale gestirà anche le richieste di assistenza "complesse", ovvero quelle che presentano problematiche non anticipatamente codificate, attraverso l'attivazione di procedure di consulenza in "back office", che possono prevedere anche il ricorso ad una delle associazioni dei consumatori competente per specifica tematica: in tal caso si prevede di fornire una risposta al richiedente non oltre i 15 gg. dalla ricezione della richiesta.

Il servizio erogato prevede una stretta e costante collaborazione con l'URP Regionale, non solo per la corretta gestione delle richieste di assistenza pervenute, ma anche per lo sviluppo di progetti comuni tra i due principali centri di ascolto regionali.

Info: marina@dipuntostudio.it
www.dipuntostudio.it

PUBBLICITÀ

[Incontri Single](#)

Cerchi Nuovi Incontri ed Amici? Lascia un tuo Annuncio Gratis!

[Incontri.ElianaMonti.it](#)

[Anteprima Calendari 2010](#)

Scopri le foto del calendario Pirelli in anteprima su Menstyle!

www.MenStyle.it

Annunci Google

PUBBLICITÀ

[Le vostre opinioni](#)

PUBBLICITÀ

[Conosci Ragazze Single](#)

Non cercare altrove! Il top per gli incontri online è Meetic. Prova ora

www.incontri.meetic.it

[Entra in Chat](#)

incontrissimi la chat per single Cosa Aspetti? Entra subito Gratis

www.Incontrissimi.com/Amore_Chat

[In Viaggio da Single](#)

Parti in Viaggio con Single della tua Età! Prenota con Speedvacanze

www.viaggio.single.speedvacanze.it

[Dimagrire in 1 Settimana](#)

Perdere 5 chili in una settimana con Trimgel, non è normale.

www.Trimgel.it

(30)

[e -Teca](#) (99)

[Eating disorders](#) (102)

[Educazione alimentare, nutrizionale e al gusto](#) (241)

[Ego-CreaNET](#) (58)

[Enoteca Regionale del Barolo](#) (57)

[Eventi](#) (863)

[Fisar - Federazione Italiana Sommelier Albergatori Rist](#) (35)

[Focus alimenti e bevande](#) (98)

[Focus spezie ed erbe aromatiche](#) (7)

[Giochi... da tavola!](#) (37)

[Glossari alimentari](#) (46)

[ICIF-Italian Culinary Institute for Foreigners](#) (18)

[Il sommelier](#) (5)

[Il Sommelier articoli](#) (13)

[Interviste alimentari](#) (18)

[Leggere di gusto](#) (201)

[Medicina Ecologica](#) (37)

[Mondialità](#) (67)

[Mozzarella di Bufala Campana Dop](#) (135)

[Musei](#) (23)

[Percorsi didattici](#) (277)

[Qualità](#) (103)

[Ricette](#) (74)

[Salute e benessere alimentari](#) (190)

[Sicurezza alimentare](#) (89)

[Simbolismo e Alimentazione](#) (23)

[Speciali alimentari](#) (19)

[Storia dell'alimentazione](#) (19)

[Test alimentari](#) (40)

[Unaproa](#) (59)

Inserisci per primo un commento a questo articolo.


>>

"Pasti freddi e scadenti" L'ospedale cambia mensa

(Stampa, La del 12/07/2009)

IVREACOINVOLTO ANCHE IL NOSOCOMIO DI CASTELLAMONTE L'accordo dopo mesi di ricorsi, lamentele e polemiche: «I malati non ne potevano più» "Pasti freddi e scadenti" L'ospedale cambia mensa [FIRMA] GIAMPIERO MAGGIO IVREA La polemica andava avanti da mesi. **Prima le lamentele di pazienti e personale dei due ospedali di Ivrea e Castellamonte, poi ci avevano pensato i sindacati di categoria, infine, sul caso mensa, era intervenuto anche il Tribunale per i diritti del malato.** Caso risolto: dopo mesi di diatribe, ricorsi e contro ricorsi, l'Asl To4 è riuscita a rescindere il contratto con la ditta «Alessio», azienda vercellese che fino a pochi giorni fa forniva cibo alle mense dei due ospedali. Da qualche giorno, infatti, e in via del tutto provvisoria, il servizio mensa viene garantito da un'altra ditta, scelta perché già titolare di un contratto con la stessa azienda sanitaria per la fornitura di cibo e bevande all'ospedale di Chivasso. Un provvedimento avviato per risolvere, almeno in questa prima fase, i problemi emersi negli ultimi mesi e in attesa della prossima nuova gara di appalto per un fornitore titolare del servizio. «Come crediamo sia comprensibile a tutti - riferisce il direttore sanitario Massimo Uberti - e trattandosi di appalti pubblici, tale provvedimento, che ha richiesto la rescissione del precedente contratto di fornitura, è stato particolarmente complesso ed ha coinvolto gli uffici amministrativi ed i legali della nostra azienda in contenziosi e trattative impegnative». Per questo motivo, fanno sapere dai vertici dell'Asl, il percorso che ha portato alla rescissione del contratto con la «Alessio» non ha potuto essere concluso dall'oggi al domani ma ha richiesto tempi piuttosto lunghi. **Soddisfatta Giuliana Bonino, presidente del Tribunale per i diritti del malato: «La situazione era diventata insostenibile e le lamentele erano continue.** Ora si trovi una soluzione definitiva e stabile». Il vecchio contratto, stipulato con la «Alessio» nel 2005 dalla precedente direzione dell'allora Asl 9, aveva manifestato da sempre una serie di criticità: inutili i primi interventi per migliorare in corso d'opera il servizio e inutili sia le contestazioni, sia le penali previste dal contratto. Non solo: lo scorso autunno sembrava che la «Alessio» si fosse decisa ad accettare la rescissione del contratto, per buona pace dei sindacati e del personale medico e infermieristico. Subito dopo, però, aveva cambiato idea: forte del pezzo di carta aveva presentato ricorso al tribunale amministrativo regionale, vincendo la causa contro l'Asl. La svolta, pochi giorni fa, quando le parti hanno raggiunto un accordo consensuale. «Vista la mancata soluzione ai problemi riscontrati - fa sapere Marina Fresco, direttore generale dell'Asl To4, attraverso l'ufficio stampa dell'azienda - sono state avviate le procedure per la rescissione del contratto e il reperimento di un altro fornitore del servizio in grado di subentrare in via transitoria, per il tempo necessario a bandire una nuova gara d'appalto». Il nuovo servizio, quindi, dovrà risolvere tutte le criticità evidenziate prevedendo, fra l'altro, modalità di distribuzione dei pasti diverse. Duplice il beneficio: da un lato verrà garantita una migliore temperatura dei pasti serviti in mensa (che spesso, come molti si erano lamentati, arrivavano freddi in tavola). Dall'altro, verranno liberati spazi importanti nell'ospedale di Ivrea utili ad accelerare i tempi dei lavori per il nuovo pronto soccorso.

(Stampa, La del 12/07/2009)

Inserisci questo documento nella cartella (Nuova cartella) 

Inserisci

DISCLAIMER

La proprietà intellettuale degli articoli è delle fonti (quotidiani od altro) specificate; ogni riproduzione totale o parziale del loro contenuto è compiuta sotto la responsabilità di chi la esegue; Volocom declina ogni responsabilità derivante da un uso improprio del servizio o comunque non conforme a quanto previsto dalle leggi vigenti.



Domenica, 21 giugno 2009 | [chi siamo](#) | [link utili](#) | [iscriviti alla newsletter](#) | [ricerca news](#) | [CERCA NEL SITO](#)



L'ESPERTO RISPONDE

OSSERVATORIO PREZZI

NORMATIVA

EVENTI

RIVISTE SPECIALIZZATE

DOCUMENTI

COMMUNITY

AREE TEMATICHE NEWS

- > Alimentazione/Qualità
- > Ambiente
- > Assicurazioni
- > Associazioni
- > Autorità di controllo
- > Banche/Finanza
- > Casa/Energia
- > Commercio
- > Consumi
- > Consumi responsabili
- > Diritti
- > Disabilità
- > Economia
- > Fisco
- > Giustizia
- > Prezzi
- > Pubblica amm.ne
- > Sanità/Sicurezza
- > Servizi pubblica utilità
- > Società
- > Tecnologie/Comunicaz.
- > Truffe
- > Turismo/Trasporti

LINEA DIRETTA

MAPPA DEL SITO

CONTATTI

Web design by MAXIMA

*Progetto cofinanziato dal
Ministero delle Attività
Produttive*

ALIMENTAZIONE

17/06/2009

Con "Happy fruit Marche" la salute entra a scuola

ANCONA - Favorire un maggior consumo di frutta e verdura e di altri prodotti di qualità nella popolazione scolastica in alternativa alle merendine industriali ipercaloriche, oltre che sviluppare la capacità di scegliere consapevolmente un alimento indipendentemente dalla pluralità di offerte suggerite dai mass-media, in particolare quando snack e pasti non sono gestiti dalle famiglie. Questo l'obiettivo di "Happy fruit Marche" un progetto che Cittadinanzattiva sta elaborando con il patrocinio del Ministero dello Sviluppo Economico e della Regione Marche sulla base di un'esperienza virtuosa già sperimentata un Piemonte.

"Happy fruit Marche" mira a promuovere nella fascia di età giovanile un'alimentazione più corretta, incentivando il consumo 'consapevole' di prodotti ortofrutticoli. – spiega Cittadinanzattiva – Altro obiettivo è quello di agire sul comportamento dei ragazzi nella scelta delle merendine nei pasti fuori casa, accompagnandoli a sviluppare la loro capacità di preferire un alimento sano tra tutti quelli proposti dal mercato". Un problema è quello di avere a disposizione cibi sani quando si sta fuori casa. Per questo il progetto prevede la dotazione delle scuole Marchigiane di distributori automatici di confezioni monodose di frutta e verdura, yogurt da bere, frutta disidratata e altro.

La sperimentazione verrà effettuata in tutte le 5 province delle Marche. In particolare nelle scuole che hanno aderito in passato al progetto di Cittadinanzattiva "Impararesicuri". Per maggiori informazioni <http://marcheattiva.it.gg/>

[Invia ad un amico](#) | [Stampa](#) | [Home](#) | [Torna indietro](#)

Sportello Regionale

Ancona
Pesaro
Macerata
Ascoli Piceno



*In collaborazione con le Ass.
dei Consumatori iscritte al
Registro Regionale
(Art. 4 L. R. 15/98)*

Mariano Comense Erano circa 270 le scuole di tutta Italia che concorrevano per questo premio

Alunni invitati alla Camera dei deputati

I ragazzi delle quarte della scuola «Don Milani» di Perticato segnalati in un concorso

MARIANO COMENSE (mlr) Alunni marianesi invitati alla Camera dei deputati. I ragazzi delle attuali classi quarte della scuola primaria «Don Milani» di Perticato e le loro insegnanti avrebbero dovuto essere a Roma il 24 aprile, ma il viaggio non è avvenuto, e comunque la scuola riceverà a breve un attestato per essere stata insignita di una menzione speciale per il progetto «Pane e cioccolato», presentato al premio per le buone pratiche di educazione alla sicurezza e alla salute, promosso da **Cittadinanzattiva**.

La menzione speciale è stata ottenuta concorrendo con circa 270 scuole in tutta Italia, di ogni ordine e grado. Un bel risultato per la «Don Milani», che l'anno scorso aveva coinvolto gli allora studenti di terza in un percorso di educazione alimentare. Il progetto, coordinato dall'insegnante **Virginia Tanzi** e sostenuto dall'assessore **Roberta Dello Iacono**, si è posto come obiettivo quello di trattare un tema delicato e spesso insidioso per la salute dei ragazzi: quello della merenda.

Laura Mosca



L'assessore Roberta Dello Iacono

A PAGINA 34



L'educazione alimentare fa centro

Gli alunni delle attuali IV della primaria Don Milani e loro insegnanti invitati alla Camera, a Roma, per la menzione speciale al progetto «Pane e cioccolato»

MARIANO COMENSE (mlr) Sono stati invitati per il 24 aprile in una delle sale della Camera dei deputati, gli alunni delle attuali classi quarte della scuola primaria «Don Milani» di Perticato e le loro insegnanti. Il viaggio a Roma non è avvenuto, ma la scuola riceverà a breve un attestato per essere stata insignita di una menzione speciale per il progetto «Pane e cioccolato», presentato al premio per le buone pratiche di educazione alla sicurezza e alla salute, promosso da **Cittadinanzattiva**. La menzione speciale è stata ottenuta concorrendo con circa 270 scuole in tutta Italia, di ogni ordine e grado. Un bel risultato per la «Don Milani» che l'anno scorso aveva coinvolto gli allora studenti di terza in un percorso di educazione alimentare. Il progetto, coordinato dall'insegnante **Tanzi Virginia** e sostenuto dall'assessore **Roberta Dello Iacono** si è posto come obiettivo quello di trattare un tema delicato e spesso insidioso per la salute dei ragazzi: quello della merenda. Partendo dal voler ampliare la gamma dei cibi assunti a merenda dagli alunni, du-



UNA SCUOLA MARIANESE PREMIATA

Sono stati invitati per il 24 aprile in una delle sale della Camera dei deputati, gli alunni delle attuali classi quarte della scuola primaria «Don Milani» di Perticato e le loro insegnanti. Hanno ricevuto una menzione speciale per il progetto «Pane e cioccolato», che ha partecipato al bando di Cittadinanza Attiva

rante l'anno scorso si sono svolte una serie di attività di educazione al gusto, oltre delle lezioni frontali per dibattere dei più comuni errori alimentari e dei problemi connessi agli squilibri sempre alimentari. Il tutto è stato accompagnato da un'indagine sulle merende più diffuse, da giornate

di degustazione di latte, pane, frutta e yogurt. Gli alunni hanno anche preso parte a dei laboratori inseriti nel programma provinciale di educazione alimentare e al laboratorio «Che gusto c'è» promosso dal Ministero delle Politiche Agricole. Non sono però poi mancati i giochi olfattivi, la visita di stu-

dio a una centrale di produzione del latte e, a chiusura del progetto, è stato realizzato un libro contenente i consigli per una sana merenda. In tempi difficili per la scuola, questo progetto è il sintomo di un entusiasmo condiviso tra ente locale, docenti e alunni che ha portato a obiettivi importanti.



La mensa scolastica non offre un servizio adeguato e gli strumenti didattici sono inesistenti

Asili nido, gestione carente

Cittadinanzattiva espone tutte le problematiche al Comune

di **SILVIA PALOZZI**

PERUGIA – Critiche costruttive cui sono allegare proposte per risolvere i problemi ma anche situazioni reali delle quali le associazioni dei consumatori e degli utenti hanno voluto mettere al corrente il Comune di Perugia.

Rilievi frutto dell'esperienza diretta di molti rappresentanti di **Cittadinanzattiva** la quale in questo caso ha preparato l'intervento proposto a suo tempo nella seduta straordinaria del consiglio comunale e sul quale il gruppo Misto di palazzo dei Priori ha presentato una mozione ad hoc all'ordine del giorno della seduta della III commissione di ieri mattina.

Al centro delle osservazioni ci sono le gestioni di asili nido e mense scolastiche e alla luce delle osservazioni fatte, le criticità sono diverse: si va dalla carenza di strumenti per l'attività didattica fino al riscontro di una diminuzione della quantità e della qualità di pasti e merende che vengono forniti ai bimbi.

Molto spesso, afferma **Cittadinanzattiva**, le stesse educatrici sopperiscono alla mancanza di strumenti per organizzare al meglio le attività scolastiche utilizzando materiali di cui dispongono a casa o ancora facendo sottoscrivere ai genitori quote periodiche per finanziare queste

pratiche che, sottolinea l'associazione, basterebbe poco per poter effettuare direttamente negli asili.

Viene portata come esempio la scarsa dotazione di computer e, comunque, nel caso in cui ve ne siano di più, sono macchine obsolete e non funzionali alle attività che coinvolgono i piccoli (vedi i diari di fine anno che contengono foto e schede sulle attività e che devono essere finanziati in tutto e per tutto dai genitori). Servirebbero, fa notare l'associazione, soltanto un pc e una stampante per effettuare le stesse pratiche che oggi vengono appaltate all'esterno.

Altra criticità attiene alle forniture di pannolini. Spesso, scrive **Cittadinanzattiva**, sono di qualità così scadente da non poter essere utilizzati perché potrebbero addirittura risultare nocivi per gli stessi bambini.

Un capitolo a parte è riservato alle rette delle mense scolastiche. In passato la raccolta spettava ai comitati di gestione composti dai genitori che riscuotevano i soldi, 50 euro al mese, e si occupavano della scelta delle derrate alimentari.

Quest'anno la partita passa in mano al Comune e arrivano i problemi. In primo luogo perché dalle quote mensili sono stati tolti 10 euro e quindi è diminuito il budget a disposizione delle singole strutture. Questo fa sì

che non ci sia più la possibilità di finanziare, con le rette, attività didattiche supplementari, vedi lezioni di musica o inglese, gite, feste di Natale o fine anno piuttosto che le attrezzature per le scuole stesse.

Attività che ad oggi sono passate in carico ai genitori che tuttavia, trattandosi di contributi volontari, molto spesso devono versare quote maggiori di 10 euro risparmiati sulla retta perché non tutte le famiglie contribuiscono.

Ma le conseguenze maggiori attengono a qualità e quantità dei pasti e delle merende visto che gli stessi comitati dei genitori che riscuotono i soldi dal Comune per pagare i fornitori, scrive ancora **Cittadinanzattiva**, si sono resi conto dell'insufficienza del budget per garantire un buon servizio di ristorazione. Ad aggravare la situazione anche la chiusura di alcune cucine interne agli asili per cui i pasti per i bambini arrivano già dosati e pronti, spesso anche freddi, e se, come capita spesso tra ragazzini, alcuni non li mangiano, non hanno alternative e quindi sono costretti a ridurre il pasto.

Stessa cosa, evidenzia l'associazione che ha raccolto anche le segnalazioni di diversi genitori, avviene per la merenda di metà mattina, il che significa che molto spesso i piccoli, che hanno fatto colazione presto a casa, non mangiano fino alle 12.30.



GIORNO&NOTTE

OGGI IN CITTÀ

Libri

GIALLO

Alle ore 18 presentazione del volume di Massimiliano Parodi "Mistero in Valle Arroscia" (De Ferrari). Porto Antico Libri. Ingresso gratuito.

BIOGRAFIA

Presentazione di "Axl", biografia del leader dei Guns 'n Roses. Ore 18 alla Fnac, via XX Settembre 46 r. Ingresso gratuito.

Incontri

PREVENZIONE

"Prevenire mangiando": incontro sull'importanza della corretta e sana alimentazione con Roberto Zicari ore 16. **Cittadinanzattiva**, piazza V. Veneto 31 r. ingresso libero.

FARE GLI ITALIANI

Al Teatro della Corte "Scuola, lingua, cultura", secondo incontro del ciclo con Tullio De Mauro. Letture di Laura Marinoni e Tullio Solenghi. Ore 16.30. Ingresso libero.

MERCATINO DELL'USATO

Organizzato dalla Ascur di Rivarolo si svolge nel salone di via alla chiesa di Rivarolo dalle 10 alle 12 e dalle 14.30 alle 19. Il ricavato sarà interamente devoluto alla parrocchia di Nyassubi in Tanzania.

Per i più giovani

ANIMAZIONE MAGICA

Al Centro civico di Quarto (via delle Genziane 15) spettacolo per bambini dai 3 ai 10 anni con ingresso gratuito e piccola merenda a conclusione. Appuntamento alle 15.30.

TEATRO MODENA

"Pimpa Cappuccetto Rosso". Biglietti: bambini 5 euro, adulti 7 euro. ore 15 alla sala Mercato. Pz. Modena 3.

CITTA DEI BAMBINI

Animazioni per ragazzi di varie età tra le 11 e le 17. Magazzini del Cotone, ingresso adulti e bambini sino a 36 mesi 5 euro, ragazzi 7.

Visite guidate

PALAZZO ROLLI

Alle 15.30. Appuntamento al Bookshop Musei di Strada Nuova in via Garibaldi 9.

RISCOPRIRE LA CITTÀ

Gita alla scoperta delle "leggende" locali, costo 10 euro a persona, alle ore 16.30. Per partecipare è necessario prenotare allo 0106091603.

Note e sapori

BORGOCLUB

Esibizione del tiro formato da Dado Moroni (piano), Rosario Bonaccorso (contrabbasso) e Roberto Gatto (batteria). Ore 21,30. Due concerti: alle ore 19 e alle ore 22. Ingresso a 15 euro più tessera soci Fitel. Via Vernazza 7-9 rosso.

SENHOR DO BONFIM

Concerto del bassista Bob Callero seguito dal dj-set di Marco Valenti. Ingresso libero, consumazione facoltativa max 7 euro. Ore 21. Passeggiata A. Garibaldi 25 r.

LA CLAQUE

Concerto dei Joscha & Banda. Ore 22.30, ingresso 12 euro. Vicolo S. Donato 9.

CA' DU DRIA

Dalle ore 18.30 aperitivo teatrale «Dolce di sale-Assolo» di Alessandro Galli. Vico della Neve. Ingresso libero.

SEVEN DAYS

Serata con dj Andrea & Gigio con Chupito party. Ingresso gratuito. Via Schiaffino 32.

FELLINI

Show della Band May Day. A seguire dj Nando Galli, Mimmo Roselli e Mario Taff. Via XII Ottobre 182 r.

COUNT BASIE JAZZ

Jumpin'jive show con gli Attack-a-boogie. Ore 22, prima consumazione 10 euro, vico Tana 20 r, ingresso con tessera Arci.

CEZANNE

Serata "Quei favolosi anni Ottanta", dedicata all'anno musicale 1984 con le hits proposte da DJ Giulio Allerin. Via Cecchi 7r.

Sui palchi

TEATRO DELLA GIOVENTÙ

La Compagnia Operetta Mon Amour è interprete de «Il paese dei campanelli» con orchestra dal vivo. Ingresso 22 e 20 euro. Ore 21, replica domani 16. Via Cesarea 16.

TEATRO EMILIANI

«Dracula» dal romanzo di Bram Stoker con la compagnia Lunaria.

Ore 21, via Provana di Leyni.

Biglietti a 10 e 8 euro.

TEATRO ALBATROS

Concerto "Libre Vermell de Montserrat", canti devozionali del XIV secolo dall'omonimo manoscritto spagnolo, interpreti i gruppi vocali Cappella Mackenzie e Arkansé. Ore 21 in via Roggerone 8. Ingresso libero.



PREVENIRE MANGIANDO. UN INCONTRO SULL'IMPORTANZA DELLA CORRETTA E SANA ALIMENTAZIONE



27/03/2009 14:30



GENOVA. Sabato 28 marzo alle ore 16 presso la sede di Cittadinanzattiva, in Piazza Vittorio Veneto 31r a Genova, si terrà l'incontro "Prevenire Mangiando" tenuto da ROBERTO ZICARI, biologo, nutrizionista e specialista in scienze dell'alimentazione. Durante l'incontro verranno approfondite le tematiche legate all'importanza di una corretta e sana alimentazione. L'incontro è a ingresso libero e gratuito. È possibile prenotarsi contattando Cittadinanzattiva (tel. 010 6429995)

Chiudi finestra

«All'ospedale si mangia male»

Pasti freddi e di scarsa qualità: scatta la protesta dei degenti

LIVORNO. Il cibo «arriva freddo» ed è di qualità «senz'altro poco accettabile»: nel mirino è il cibo fornito dall'ospedale. Certo, nessuno si fa illusioni di trovare in corsia un ristorante da Guida Michelin ma questa non è che l'ultima delle lamentele arrivate dai degenti. E' arrivata adesso

sulla scrivania del Tribunale dei diritti del malato: è nata sabato scorso in uno dei reparti dell'ospedale ed è stata sottoscritta da una quindicina di pazienti.

«Non facciamo scandalismo a buon mercato, ma non possiamo tacere», dice il coordinatore Filippo Alberto La Marca.



PENARFO

Del resto, non è la prima volta che il servizio pasti finisce sotto accusa: basti ricordare l'esito di alcune indagini-dossier condotte dall'organizzazione di tutela degli ammalati.

Già nel marzo scorso, in occasione della clamorosa protesta del padre di un bambino di 18 mesi, emerse che «parecchi» erano le lettere di cittadini in cui ci si lamentava della condizione del servizio mensa.

«Era una questione di cui avevamo discusso anche con l'ingegner Scura, — dice La Marca — l'abbiamo sottoposta all'attuale direttore generale Fausto Mariotti fin dal primo giorno in cui ha messo piede a Livorno: sono passati ormai anni e anni, ma...».

Il Tribunale dei diritti del malato non vuole semplicemente mugugnare: chiede esplicitamente di puntare a piatti sigillati, potrebbe essere il modo per «cominciare a rimediare a tanti piccoli e grandi problemi quotidiani». Compresa le difficoltà di fare porzioni equilibrate fra i vari pazienti, senza che «alla fine chi viene servito per ultimo debba un po' arrangiarsi»...

La Marca riferisce che conosce «le vicissitudini di una questione ingarbugliata», sul cui percorso sono finiti anche i ricorsi. «E tuttavia — sottolinea — sembra di avere a che fare con un muro di gomma: alla disponibilità a parole non seguono iniziative, provvedimenti o

Il Tribunale dei diritti del malato se la prende con i vertici Asl: «E' un muro di gomma. Disponibili solo a parole, non hanno fatto nulla»

contromisure che siano in grado di risolvere il problema». Insomma, il risultato ancora non si vede: anzi, con il passare del tempo sembra che la situazione vada peggiorando. Eppure, secondo il Tribunale dei diritti del malato, non c'è da inventare nulla: già in molti altri ospedali si è scelto di venire incontro a queste richieste dei pazienti, e non ha comportato né di rivoluzionare l'organizzazione del lavoro né enormi spese.

La distribuzione dei pasti ai degenti nei reparti dell'ospedale




>>

PROTESTA dei pazienti al reparto di oncologia all'ospe...

(*Nazione, La (Livorno) del 24/02/2009*)

PRIMA pag. 1 PROTESTA dei pazienti al reparto di oncologia all'ospe... PROTESTA dei pazienti al reparto di oncologia all'ospedale di Livirno. Qui, come in altri reparti, vengono serviti pasti di qualità scadente. **I degenti di oncologia hanno così scritto e firmato una lettera e l'hanno inviata al Tribunbale dei diritto del malato e all'Asl 6 per segnale che «i pasti arrivano freddi» e, come non bastasse, «è stato servito pesce maleodorante».** Ricordiamo che i pasti per i pazienti sono prodotti da una ditta esterna. LE PORZIONI vengono fatte al momento e distribuite dal personale ospedaliero senza che siano suddivise e sigillate con criteri precisi come avviene in altri ospedali. **«Da anni andiamo chiedendo all'Asl 6 che disponga diversamente il servizio mensa per i degenti dichiara il presidente del Tribunale dei diritti del malato Filippo La Marca con porzioni sigillate. E per tale ragione abbiamo chiesto l'isituzione di una commissione per la valutazione della qualità dei pasti di cui il Tribunale dei diritti del malato vuole far parte.** Ma l'azienda sanitaria non ha risposto». La Marca conclude sottolineando che «l'attuale sistema di somministrazione dei pasti è inadeguato perché lo sporzionamento' avviene in modo rudimentale: gli alimenti arrivano nelle corsie in grandi contenitori e le porzioni sono fatte al momento per cui ai pazienti che vengono serviti per primi possono scegliere. Agli ultimi può addirittura capitare, così facendo, di essere costretti a mangiare cose diverse da quelle previste nel loro menù perché la pasta, o il pollo lesso, o la minestra non possono bastare per tutti se le porzioni si fanno a occhio' in corsia. M.D.

(*Nazione, La (Livorno) del 24/02/2009*)

Inserisci questo documento nella cartella (Nuova cartella) 

Inserisci

DISCLAIMER

La proprietà intellettuale degli articoli è delle fonti (quotidiani od altro) specificate; ogni riproduzione totale o parziale del loro contenuto è compiuta sotto la responsabilità di chi la esegue; Volocom declina ogni responsabilità derivante da un uso improprio del servizio o comunque non conforme a quanto previsto dalle leggi vigenti.

>>

al careggi la mela sa di pollo

(Tirreno, 11 del 29/01/2009)

MANGIARE IN OSPEDALE AL CAREGGI LA MELA SA DI POLLO Pollo addobbato con festoni di grasso, rigorosamente lessato, semolino senza frontiere, insalata-linoleum da far invidia alle migliori palestre scolastiche: il tutto scondito e scevro da sale e olio. La mensa dell'ospedale fiorentino di Careggi ha, tuttavia, il pregio di avere una struttura altamente democratica. E sì, visto che sia i ricoverati con una frattura al ginocchio, sia quelli con l'otite multipla, se avessero molte orecchie, sia quelli con la gastrite della zitella ricevono lo stesso simpatico ed equo trattamento gastronomico. Come direbbe Fantozzi: una dieta semplicemente mostruosa! Le riflessioni poi si potrebbero addentrare anche nei colori delle cibarie che vengono servite: come mai sembra tutto di quel color beigliolino triste triste? Persino la mela assassina di Biancaneve ti mette più allegria. E una mela beige non ti ammazza, ma ti leva il gusto pieno della vita. Un dubbio: non sarà mica la Recessione a riempire i menu di bracioline-freesby? Ho consultato, con scarsi risultati, anche Branko, il famoso astrologo: speravo in una spiegazione cosmica-astrale. Ma invano. Passiamo ora agli odori: i cinque sensi ce li ha dati la mamma e finché l'età non ci ottunde, li usiamo e soprattutto, se non siamo all'ospedale per una rinoplastica, utilizziamo anche il naso. **Ebbene il pasto del malato ha la caratteristica di avere per ogni singola pietanza lo stesso odore.** Proviamo a spiegarcelo questo fenomeno: da piccola ovvero da giovane (Scienze Motorie presso l'ISEF) mi hanno ossessionato con la cellula e i fenomeni osmotici. Noi scienziati motorii sentiamo il bisogno di conoscere la cellula per poter lanciare e prendere una palla con la giusta consapevolezza. **La mia ipotesi scientifica è che le singole pietanze del vassoio del malato (sì, come il tribunale c'è anche il vassoio del malato...)** si contaminino olfattivamente per Osmosi, la santa osmosi. La mela pertanto ha l'odore del semolino, ma non sperate che il semolino abbia l'odore della mela, poiché esso avrà l'odore del pollo lessato: lo dice sicuramente una delle leggi di Murphy. A questo punto la domanda sorge spontanea: visto che riuscire a fare le cose in modo così sciatto richiede un sommo impegno e neanche io, in tempi di espulsione-marito, facevo dei cibi così insipidi e gommosi, e visto che anche una stupida Giovane Marmotta saprebbe fare di meglio col pentolino e i legnetti, ci vogliamo porre il problema della qualità del cibo, sia in sede di acquisto e sia nel confezionarlo, cucinandolo con un po' di rispetto per persone che, forse, non stanno bene visto che alloggiano in ospedale? Dove sta scritto che il cibo dietetico deve anche fare senso ai cinque sensi? Psicologicamente gli orari dei pasti degli ospedali non vanno bene neanche a un neonato e passi, si sa che ci sono esigenze organizzative (e si prova la febbre anche a chi ha un brufolo, e vabbe') però ci sono piccole e grandi accortezze da poter utilizzare per far star meglio la gente. Gli ospedali devono essere necessariamente tristi in tutto? Tanto si sta male e chi se ne frega? Direi di no. Considerando che non possiamo andare a prendere all'Ikea cose colorate per rallegrare gli ambienti, almeno facciamo mangiare decentemente le persone, poiché non basta non sentirsi male, evviva, non basta che il cibo sia leggero anche se un po' disgustoso-ma-si-sasiamo-all'ospedale. Ma chi si occupa di controllare e curare l'alimentazione dei pazienti ricoverati non dovrebbe smettere di giocare alla Playstation e correre ad assaggiare le luculliane e prelibate pietanze del Careggi's Restaurant? Dobbiamo chiamare il Doctor House?. Dal reparto di Ginecologia oncologica di Careggi, venerdì 23 gennaio, anno astrale e solare 2009, tempo di navigazione quindici giorni gastrici circa. M. Cristina Caglia per conto di un'amica attualmente ricoverata cristinacaglia@gmail.com

(Tirreno, 11 del 29/01/2009)

Inserisci questo documento nella cartella (Nuova cartella)

Inserisci

DISCLAIMER

La proprietà intellettuale degli articoli è delle fonti (quotidiani od altro) specificate; ogni riproduzione totale o parziale del loro contenuto è compiuta sotto la responsabilità di chi la esegue; Volocom declina ogni responsabilità derivante da un uso improprio del servizio o comunque non conforme a quanto previsto dalle leggi vigenti.

>>

SULMONA - Sono stati i Nas, nella giornata di ieri, a ispezionare le cucine dell'ospeda...

(*Messaggero, II (Abruzzo) del 20/01/2009*)

Martedì 20 Gennaio 2009 Chiudi di ORNELLA LA CIVITA SULMONA - Sono stati i Nas, nella giornata di ieri, a ispezionare le cucine dell'ospedale sulmonese. Dopo le lamentele di alcuni pazienti che hanno denunciato la scarsa qualità del cibo in corsia, gli uomini del Nucleo di antisofisticazione, hanno voluto dar seguito alla segnalazione verificando le accuse. Sull'esito del controllo c'è il massimo riserbo (anche perché per quel che se ne sa il sopralluogo è terminato solo nella tarda serata di ieri) ma è probabile che già oggi se ne saprà di più. Intanto, sempre sul fronte malasanità, in molti hanno lamentato il fatto che occorra un anno per potersi sottoporre a una risonanza magnetica. Per di più i pazienti dell'area interna devono richiedere l'esame diagnostico all'Aquila o alle strutture sanitarie della costa. Con grave sovraccarico della spesa. A Sulmona sebbene l'apparecchiatura avrebbe dovuto essere installata già dallo scorso anno, pare che per il 2009, fatte salve le sperate buone novità, sulla messa in funzione non ci siano novità positive. **Infine, il Tribunale del Malato torna alla carica e, in vista dell'incontro di domani con il direttore generale Giancarlo Moroni, evidenzia come «alle cose più volte richieste purtroppo se ne aggiungono sempre di nuove».** Per l'ospedale esistono problemi di organizzazione, razionalizzazione delle spese e dei servizi che «se non affrontati e risolti, rischiano non solo di incancrenirsi, ma di paralizzare il nostro sistema sanitario».

(*Messaggero, II (Abruzzo) del 20/01/2009*)

Inserisci questo documento nella cartella (Nuova cartella)

Inserisci

DISCLAIMER

La proprietà intellettuale degli articoli è delle fonti (quotidiani od altro) specificate; ogni riproduzione totale o parziale del loro contenuto è compiuta sotto la responsabilità di chi la esegue; Volocom declina ogni responsabilità derivante da un uso improprio del servizio o comunque non conforme a quanto previsto dalle leggi vigenti.

>>


Sicurezza alimentare, al setaccio i centri di cottura. E le case di riposo dovranno essere riqualficate

(*Gazzettino, II (Udine) del 07/12/2008*)

GLI OBIETTIVI Sicurezza alimentare, al setaccio i centri di cottura. E le case di riposo dovranno essere riqualficate La bozza di piano aziendale 2009 conta quasi cento pagine e un mare di informazioni. Proponiamo solo una piccola cernita. Nel 2009 il Dipartimento di prevenzione svilupperà le indagini sugli inquinanti ambientali in collaborazione con l'osservatorio epidemiologico dell'Agenzia regionale alla sanità. Decisa la costituzione di un gruppo di coordinamento delle diverse iniziative di promozione della salute dirette alle scuole per raccordarle. Le linee di gestione 2009 hanno assegnato all'Ass 4 un ruolo importante riguardo alle case di riposo. Il Dipartimento di preenzione sarà chiamato a fornire supporto tecnico al processo di riqualficazione delle case di riposo per le attività di verifica dei requisiti strutturali, gestionali e strumentali.

Vanno avanti le iniziative di audit civico con Cittadinanzattiva. Riguardo poi al Gervasutta di Udine sarà avviato un percorso analogo d'intesa con la Consulta dei disabili. Entro giugno dovrebbe essere disponibile il piano provinciale per la dialisi. Saranno censite le strutture provinciali che si occupano dei disturbi del comportamento alimentare e si parteciperà alla stesura di un protocollo regionale. Nel campo della sicurezza alimentare saranno registrate le attività produttive esistenti entro dicembre 2009 e classificati tutti i centri di cottura sopra i 100 pasti al giorno; andrà classificato inoltre un 5 per cento dei laboratori artigianali. Si collaborerà con l'Associazione italiana celiachia regionale a interventi formativi rivolti al personale della ristorazione. L'Azienda Medio Friuli prenderà parte alla realizzazione di un documento regionale di linee guida sulla tutela del lavoro femminile e delle lavoratrici in gravidanza.

(*Gazzettino, II (Udine) del 07/12/2008*)

Inserisci questo documento nella cartella (Nuova cartella) 

Inserisci

DISCLAIMER

La proprietà intellettuale degli articoli è delle fonti (quotidiani od altro) specificate; ogni riproduzione totale o parziale del loro contenuto è compiuta sotto la responsabilità di chi la esegue; Volocom declina ogni responsabilità derivante da un uso improprio del servizio o comunque non conforme a quanto previsto dalle leggi vigenti.

È ancora polemica sulla questione 'mensa sana' tra i rappresentanti dei cittadini e l'assessore all'Istruzione di Palazzo Mosti

Le associazioni dei consumatori: «Ionico non ha detto tutta la verità»

Non accenna a smorzarsi la polemica sorta in merito alla questione 'mense scolastiche più sane'. L'argomento, sollevato ad inizio anno scolastico da un gruppo di genitori di alunni della città, era stato ripreso dalle associazioni dei consumatori, dalla Coldiretti e dalla Camera di Commercio. Tutti si erano detti concordi nel voler avviare un confronto che producesse un ulteriore miglioramento della qualità e della freschezza dei cibi portati in tavola nelle scuole della città, cosa che avviene d'altrove in tutto il Paese. Un percorso che però già all'epoca era suonato male, molto male, all'assessore all'Istruzione, che in una nota aveva manifestato il proprio disappunto.

Ionico dimostrò di aver interpretato gli sforzi delle associazioni, dei genitori e degli altri Enti intervenuti sulla questione, non come slanci costruttivi, ma come attacchi al proprio operato. Una polemica che è poi ripresa, dopo un apparente periodo di distensione degli animi, con la nuova nota diffusa ieri dal Comune.

Le associazioni dei consumatori avevano chiesto un incontro al quale, a detta di Ionico, non si era

poi presentato nessuno e così, davanti all'ennesima richiesta, l'assessore ha deciso di dire la sua e chiudere definitivamente al confronto.

"Non ritengo di dover fornire ulteriori opportunità di confronto - scriveva Ionico - a chi non ha avuto la sensibilità di presentarsi all'incontro richiesto con le forme dell'urgenza, senza nemmeno preoccuparsi di avvertire dell'impossibilità a partecipare".

A lui ora replicano le associazioni chiamate in causa, ovvero **Cittadinanzattiva**, Movimento difesa del Cittadino, Federconsumatori e Legaconsumatori. Le associazioni prendono atto delle dichiarazioni rese dall'assessore all'Istruzione Luigi Ionico, ma precisano che le stesse non rispondono ad una corretta ricostruzione dei fatti accaduti.

Questa la ricostruzione dei rappresentanti dei consumatori: "Dopo la nostra richiesta di incontro ci è stata notificata, nelle giornate tra il 24 e il 25 novembre (cioè 24/36 ore prima delle riunioni) l'invito dell'assessore per le ore 9,30 del giorno 26.11.2008. I referenti di tre delle quattro associazioni convocate risultavano,

però, per l'orario indicato nell'invito, impegnati per motivi professionali. Pertanto alle 9,05 del 26.11 abbiamo trasmesso un fax all'attenzione del dirigente di settore per chiedere un differimento dell'orario della riunione dalle 9,30 alle 12,30 dello stesso giorno. All'orario indicato non siamo però stati ricevuti. Da qui una nuova richiesta alla quale l'assessore attraverso la nota diffusa ieri ha dichiarato di non aderire".

Ora le associazioni, nel dirsi determinate ad andare avanti nel proprio operato, ricordano anche alcuni aspetti del proprio lavoro all'assessore. "I nostri operatori e responsabili sono dei volontari, i quali, per gli interessi e nell'interesse della collettività impegnano parte della propria giornata in modo gratuito e con spirito di servizio e dedizione. Mal si comprendono, ne si accettano, quindi, le dichiarazioni di chi per la propria attività istituzionale percepisce emolumenti e/o stipendi che gravano, giova ricordarlo, sull'intera collettività dei cittadini ed in parte anche di 'quei ritardatari delle associazioni' cittadini-contribuenti anch'essi costretti, purtroppo, a lavorare negli orari di convocazione delle riunioni".

L'ASSESSORE ALL'ISTRUZIONE RISPONDE ALLE ASSOCIAZIONI DEI CONSUMATORI

Mense scolastiche, Ionico: «Ho fatto quello che dovevo»

Dopo il primo, andato deserto, Ionico chiude all'eventualità di un secondo incontro. Quella che avevano richiesto le associazioni dei consumatori doveva essere una sorta di approfondita discussione intorno ad un unico ed esclusivo tema: "E' possibile migliorare la qualità delle mense scolastiche? E, soprattutto, ce n'è il bisogno?". Una discussione che però non ci sarà. Il perché lo spiega l'assessore all'Istruzione del Comune di Benevento, Luigi Ionico. Alla luce di una seconda richiesta d'incontro pervenuta in assessorato, per discutere su questioni relative alle mense scolastiche, a firma delle associazioni: **Cittadinanzattiva** Onlus, Movimento difesa del Cittadino, Lega Consumatori e Federconsumatori, l'assessore ha spiegato le sue ragioni e il perché della sua chiusura.

"Meno di un mese fa - ha dichiarato Ionico - mi è giunta la richiesta di convocazione da parte di alcuni associazioni a difesa dei consumatori, che dichiarando una presunta urgenza nel trattare la questione proposta, mi chiedevano di convocare una riunione per discutere in maniera approfondita circa la tematica relativa alla mensa scolastica, questione che sta a cuore a molta parte della

popolazione. Vista l'importanza dell'argomento, ho subito attivato la struttura per poter organizzare nel giro di qualche giorno un incontro con gli esperti del settore alimentare dell'Asl, i rappresentanti delle istituzioni coinvolte, la ditta erogatrice del servizio mensa di Benevento e i referenti delle associazioni che avevano richiesto tale incontro.

Ebbene, di lì a pochi giorni, tutti hanno partecipato all'assemblea tranne i referenti delle associazioni. Tutti assenti, senza nemmeno preoccuparsi di avvertire dell'impossibilità d'intervenire. Nel corso dell'incontro del 26 scorso, comunque, faccio presente che abbiamo esaminato tutti i temi posti all'attenzione dalla petizione. Ritengo assolto il mio compito istituzionale in quanto ho dato risposta a tutte le questioni poste, che vagliate dagli specialisti del settore hanno trovato puntuali soluzioni, nel senso che alcune sono state ritenute assolutamente inadeguate alla problematiche avanzate nella petizione, ed altre, come la filiera corta ed il km zero, hanno bisogno di strutture e di organizzazioni che non competono né all'ente Comune, né alla ditta erogatrice. Per quanto riguarda, infine, l'utilizzo di alcuni ali-

menti segnalati nell'istanza, gli specialisti non li hanno ritenuti adeguati ad una dieta per bambini. Tutto ciò, per chiarire che non vi è nessun allarme e nessuna urgenza né di tipo sanitario, né tanto meno di sicurezza alimentare che investe le mense scolastiche cittadine. Pertanto non ritengo di dover fornire ulteriori opportunità di confronto a chi non ha avuto la sensibilità di presentarsi all'incontro richiesto con le forme dell'urgenza, senza nemmeno preoccuparsi di avvertire dell'impossibilità a partecipare. Consapevole altresì di, invece, aver svolto in pieno il mio dovere a tutela dei piccoli utenti delle mense e per la tranquillità dei loro genitori".



«Arriva freddo a Enna alta»

Tribunale del malato e Cittadinanzattiva: qualità del cibo carente in ospedale

(*pdm*) "La qualità del cibo all'ospedale Umberto primo è carente". A denunciarlo una nota congiunta di **Cittadinanzattiva** e del Tribunale per i diritti del malato. Questa disfunzione oltre ad essere stata più volte segnalata al vertice del nosocomio è stata recapitata all'assessorato regionale alla Sanità. "Il cibo è di pessima qualità - si legge nella nota - perché male confezionato o perché diverso da quello richiesto". Quindi un servizio non rispondente alle aspettative dei degenti. A pagarne le conseguenze sembrano essere i ricoverati di Enna alta: "Il cibo, ai pazienti del vecchio ospedale, arriva quasi sempre freddo esaltando, così, i difetti di confezionamento". "Il menù - sostiene la nota - non corrisponde a quello richiesto nonostante la Carta dei servizi dell'ospedale che garantisce diete adeguate allo stato di salute". Inoltre, «pazienti con patologie particolari hanno lamentato di non aver potuto mangiare per più giorni perché non veniva loro servito il cibo richiesto e previsto dalla dieta prescritta dai medici curanti". Ma di questo disservizio il vertice dell'ospedale è a conoscenza. "Per qualche giorno - conclude la nota - si sono notati lievi miglioramenti poi tutto è tornato come prima". Il Tdm ha chiesto all'assessorato regionale della Sanità a mettere fine al commissariamento dell'ospedale.



In aumento i controlli sul cibo

L'ultimo sequestro ieri a Catania: 900 chilogrammi di merce cinese e 5,5 tonnellate di prodotti caseari scaduti, riconducibili a 2 catanesi. A breve le iniziative delle associazioni dei consumatori

CATANIA - "È alta la preoccupazione per la contaminazione dei cibi, per effetto dei recenti scandali alimentari come la melanina nel latte cinese e i formaggi contraffatti. Sono proprio la necessità di risparmio e il bisogno di sicurezza i fattori che spingono al cambiamento che, per oltre la metà delle risposte, si manifesta nel tipo di alimenti acquistati e nei luoghi in cui si fa la spesa, ma anche nell'attenzione alla provenienza dei cibi e nella lettura delle etichette (40 per cento)".

Così si è espressa Coldiretti a margine del Forum Internazionale dell'Agricoltura e dell'Alimentazione organizzato a Villa d'Este, a Cernobbio (Co). In pratica la paura del contaminato, dello scaduto, del marcio ci fa pure risparmiare.

Che la paura ci sia, aleggi fra le strade, è abbastanza appurato. Qui in Sicilia, poi, è pane quotidiano:

Coldiretti "Le necessità di sicurezza e di risparmio spingono al cambiamento e all'attenzione"

basti passare in rassegna gli ultimi giorni: a Misterbianco 80 kg di frutta sequestrati e 3 ambulanti multati; a Gela 55 tonnellate di carciofi, 10 tonnellate di peperoni in salamoia e 2 tonnellate di formaggio fuso surgelato sono stati posti sotto sequestro, dopo aver appurato lo stato disarmante in cui versavano (esposti al sole e ricoperti da insetti); nel trapanese e nel palermitano gli ultimi 15 giorni hanno visto più volte fermati per via di pesce avariato o mal conservato, o pesca non autorizzata. L'ultimo tassello ieri, a Catania: un vero e proprio supermarket, con circa 900 kg di alimenti cinesi e 5 tonnellate e mezzo di prodotti caseari scaduti, è stato scoperto dalla Guardia di Finanza nel rione Lineri della città: le Fiamme gialle hanno così sequestrato due locali e denunciato quattro persone, due cinesi e due italiani. I sigilli sono stati posti a due punti vendita attigui: nel primo lavoravano i due orientali (sono stati trovati *milk drink*, caramelle "White Rabbit", biscotti con tracce di melanina, confezioni di uova e verdure, bevande a base di latte, carni e pesce, tutto di origine asiatica, in cattivo stato di conservazione),

nell'altro i due catanesi, padre e figlio, che preparavano mozzarella con burro e altri preparati di latte scaduti da diversi anni. Nella struttura sono stati sequestrati prodotti caseari scaduti, cagliata, burro, grassi vegetali e carciofini per un peso complessivo di 5.500 kg.

Sono numeri che fanno parlare, che fanno pensare che in un certo senso l'Isola riesce a tutelarsi da questo tipo di "marcio". Certo, il fatto che questi sequestri avvengano più o meno frequentemente non fa dormire sonni proprio tranquilli, ma rassicura almeno sul senso civico dei siciliani. "Riceviamo numerose segnalazioni da parte dei consumatori", dichiara Lillo Vizzini, responsabile di Federconsumatori. "Certo da questo non possiamo ricavare dati ufficiali - dice - dato che chi ci contatta non sempre è in grado di vagliare la qualità del prodotto. In ogni caso ben venga la divulgazione delle notizie, un'arma per sentirci maggiormente tutelati". Le associazioni dei consumatori, comunque, alla luce degli



ultimi sviluppi fanno sapere che presto si muoveranno: "Contiamo di incontrarci presto con le altre associazioni - sottolinea Giuseppe Greco di Cittadinanzattiva - al fine di avviare un'iniziativa per controllare lo stato qualitativo ed economico all'interno dei vari passaggi della filiera, dal campo alla tavola. Probabilmente da subito riusciremo a discuterne in ambito provinciale, nel catanese".

Dunque, la tutela del cibo in qualche modo pare avvenire in questo grosso pezzo d'Italia. Adesso manca quella del portafogli.

Sebastiano Ambra



giorno & notte**1****Capolavori etruschi
Una conferenza**

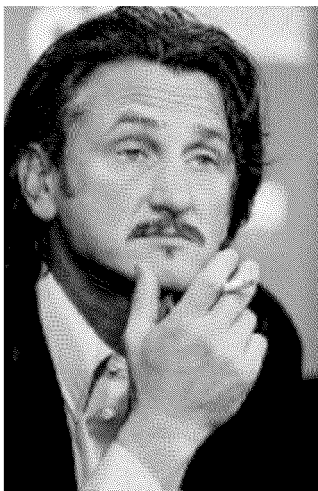
NELLA SALA Pegaso della Provincia, oggi alle 16 si terrà l'incontro «Capolavori etruschi ritrovati: dall'Ermitage al Museo di Cortona». Interverrà Simona Rafanelli, direttrice del Museo archeologico di Vetulonia. La conferenza è la prima del ciclo «Alla scoperta dell'attualità del passato» organizzato dall'Associazione archeologica maremmana. Seguiranno altri sette incontri, in cui studiosi e ricercatori condurranno alla scoperta di nuovi esclusivi itinerari culturali nel nostro territorio. La conferenza è aperta a tutti gli interessati.

2**Fiamme Gialle
Un fiocco azzurro**

FESTA per la Guardia di Finanza. E' nato infatti Alessio, primogenito del capitano Alessandro Carrozzo, ufficiale addetto al nucleo di polizia tributaria della Guardia di Finanza di Grosseto e della moglie Enza Fersini. Auguri al piccolo Alessio, che pesa 3,2 kg e congratulazioni ai genitori dalle Fiamme Gialle.

3**«Into the wild»
al Cinema Stella**

SI INAUGURA stasera al cinema Stella il ciclo di proiezioni e incontri con lo psicoterapeuta Giancarlo Pacifici, che proporrà un'analisi dei lungometraggi. Si comincia con «Into the wild» di Sean Penn. Basato sul romanzo «Nelle terre estreme» di Jon Krakauer, il film racconta la storia vera del ventiduenne Christopher McCandless che, fresco di laurea e con un futuro sicuro, sceglie di abbandonare la sua vita agiata e di partire alla ventura, verso l'ignoto. Sono sei gli appuntamenti mensili. Proiezioni alle 17 e alle 21. Per informazioni c'è il telefono (0564-20292) e internet (www.cinemastella.com).

**4****Fast food o slow?
Incontro-dibattito**

OGGI alle 21, in occasione della Giornata mondiale dell'alimentazione, l'Archivio di Stato di Grosseto insieme al Comune e all'associazione **Cittadinanzattiva**, organizza un incontro con il dottor Paolo Giordo sul tema «Fast food o slow food. Quale cibo per la salute?». La conferenza si propone di valutare insieme uno dei dilemmi della vita quotidiana moderna, la scelta fra cibo pronto e cibo tradizionale, con i suoi lunghi tempi di preparazione e cottura. Nel corso della serata verranno proiettati brani di un documentario di grande successo «Super size me».

5**Simone, laurea
in ingegneria**

SI È BRILLANTEMENTE laureato all'Università degli Studi di Siena in ingegneria informatica Simone Tognelli con una tesi riguardante uno studio di «Accessibilità» relativo ad un sito internet di HomeBanking. Relatore della tesi il professor Marco Maggini. Congratulazioni dalla famiglia.

«In mensa cibi sani e procedure certificate»

Ionico: la ditta propone già i «menù a chilometri zero» e rispetta la normativa igienico-sanitaria

LE MENSE scolastiche di Benevento non solo hanno le carte in regola ma sono fortemente impegnate, su esplicito impulso dell'ente, ad offrire agli studenti quell'alimentazione "sana e salubre" auspicata dalle famiglie. Lo spiega l'assessore all'Istruzione Luigi Ionico, per tentare di porre fine alle polemiche e alle prese di posizione delle ultime settimane.

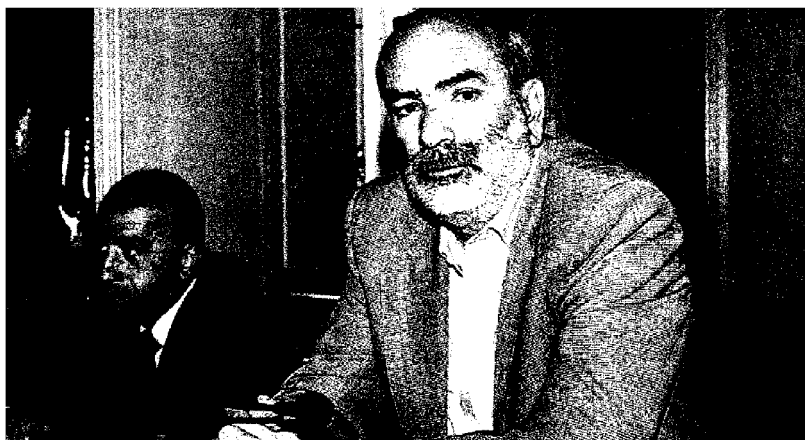
Dopo aver premesso di non aver ancora ricevuto la petizione che sarebbe stata organizzata da un gruppo di genitori proprio per chiedere un miglioramento qualitativo del servizio, Ionico elenca tutti i progressi fatti negli ultimi tre anni «sia sotto l'aspetto organizzativo che quello, ancor più importante, della qualità dei cibi consumati dai nostri piccoli utenti». «Ci dispiace - aggiunge l'assessore - che movimenti ed associazioni quali **Cittadinanzattiva** e Coldiretti, ed istituzioni quali la Camera di Commercio abbiano scelta la strada del dibattito giornalistico, senza avvertire la sensibilità di interloquire in via prioritaria con chi è responsabile del settore e cioè l'assessore all'istruzione, al fine di porre a confronto le proprie idee su questioni di tanto spessore». Se lo avessero fatto, spiega, avrebbero visti chiariti i propri dubbi, apprendendo in particolare «che per l'affidamento del servizio l'amministrazione ha proceduto all'indizione di una gara con bando europeo: che la ditta aggiudicataria dell'appalto è dotata di numerose certificazioni di qualità che garantiscono l'obbligo dell'acquisto delle materie prime da marchi di qualità; che è stata attivata la commissione mensa di controllo prevista

dalla legge e composta da rappresentanti di genitori e insegnanti e integrata da un Tecnico esperto in ispezione degli alimenti, la quale si è riunita ed ha operato regolarmente coordinata dalla dirigente del IV settore, Annamaria Villanacci; che i risultati dei lavori della commissione sono stati puntualmente recepiti dall'Ente e dalla ditta fornitrice il servizio mensa».

Ma c'è di più: i genitori hanno potuto più volte ispezionare i centri di confezionamento dei pasti, formulando giudizi lusinghieri; tutti i controlli di Asl e Nas hanno dato esito positivo; ma soprattutto, «la ditta erogatrice già si è adoperata, nei settori ove possibile, per attivare la cosiddetta filiera corta: pasta, latticini e pane sono prodotti nel nostro territorio, e le altre materie prime utilizzate sono tutte di grandi marchi nazionali». Quanto all'organizzazione, «il settore, di concerto con le scuole e con la ditta, sta procedendo alla completa informatizzazione del servizio in modo che saranno sempre più garantiti privacy, diete personalizzate, ricariche online dei ticket pasti, più veloci e sicuri (chi oggi smarrisce un blocchetto lo deve ricomprare; chi smarrisce una card la riottiene con tutto il carico dei ticket). Consapevole che in un campo così delicato bisogna compiere ogni giorno passi in avanti - conclude Ionico - e che mai bisogna sentirsi appagati, ritengo di aver fornito a tutti i genitori elementi tranquillizzanti, nella convinzione che l'amministrazione comunale sta già attuando la "mensa sana e salubre" che tutti, non solo i sottoscrittori della mai pervenuta petizione, auspicano».

I SERVIZI LE POLEMICHE

L'assessore all'Istruzione interviene per porre fine alle ansie dei genitori promotori di una petizione



Il dilemma: «Fast o slow food?»

IN OCCASIONE della Giornata mondiale dell'alimentazione, giovedì alle 21 l'Archivio di Stato di Grosseto, in collaborazione con il Comune e l'associazione **«Cittadinanzattiva»**, organizza un incontro con il dottor Paolo Giordo sul tema «Fast food o slow food. Quale cibo per la salute?». Uno dei dilemmi della vita quotidiana moderna, la scelta fra cibo pronto e cibo tradizionale, con i suoi lunghi tempi di preparazione e cottura. Nel corso della serata verranno proiettati brani di un documentario di grande successo «Super size me», in cui il regista Morgan Spurlock si sottopone a una dieta intensiva di fast food, presentandone gli effetti sulla sua salute, oltre ad analizzare in generale lo stile alimentare del suo Paese (che ha il più alto tasso di obesità nel mondo) e le strategie di marketing delle multinazionali alimentari. Con il dottor Giordo si potrà capire come evitare «gli inganni» della pubblicità.

VII AGENDA GROSSETO

Crimina

Insabbiata

Violenza sulle donne
Undici film e dibattiti

Sono 5 i noia

Farmacia

La redazione

Un film racconta il marketing dell'obesità

GROSSETO. Giovedì alle ore 21, in occasione della Giornata mondiale dell'alimentazione, l'Archivio di Stato di Grosseto, in collaborazione con il Comune di Grosseto e l'associazione **Cittadinanzattiva**, organizza un incontro con il dottor Paolo Giordo sul tema "Fast food o slow food. Quale cibo per la salute?". La conferenza si propone di valutare insieme uno dei dilemmi della vita quotidiana moderna, la scelta fra cibo pronto e cibo tradizionale, con i suoi lunghi tempi di preparazione e cottura. Nel corso della serata verranno proiettati brani di un documentario di grande successo "Super size me", in cui il regista Morgan Spurlock si sottopone ad una dieta intensiva di fast food, presentandone gli effetti sulla sua salute, oltre ad analizzare in generale lo stile alimentare del suo Paese (che ha il più alto tasso di obesità nel mondo) e le strategie di marketing delle multinazionali.

IV - Grosseto

Tavolone, pioniere del baseball
Adatto a Ronchini, protagonista del film negli anni Sessanta

GROSSETO - Via Tolstoj, 5/A
CASA - Tel. 0564 468555 - cell. 335 6492065
www.bio.casa.info

DAL 1993 COSTRUIAMO ALL'INSEGNA DELLA QUALITÀ

“Cittadinanzattiva”, bilancio positivo

L'assemblea reggina si prepara al congresso regionale assegnando gli incarichi interni

L'Assemblea territoriale reggina di **Cittadinanzattiva** ad una settimana dal Congresso regionale che, si svolgerà a Roccella Jonica, sabato e domenica prossima, si è riunita presso il Centro Studi “Spinelli” degli Ospedali Riuniti per fare il punto della situazione annuale. Le politiche della salute, dei servizi di pubblica utilità, della giustizia, dell'ambiente e dell'educazione alla scuola sono stati i temi affrontati durante il dibattito aperto a tutti gli iscritti del territorio. Per l'ambito sanitario a relazionare la responsabile del Tribunale dei diritti del malato, Nella Garganese. «Il compito del Tdm è sempre stato quello di contribuire, nell'ambito delle nostre competenze, ad una razionale e umana organizzazione del Sistema sanitario, partendo dalle segnalazioni dei cittadini che quotidianamente ci pervengono presso il nostro sportello». Casi più o meno gravi che il Tdm cerca di risolvere avvalendosi dell'aiuto e della consulenza di medici e avvocati. Passi avanti, in questo anno, sono stati fatti grazie all'approvazione dei 54 impegni conte-

nuti nella Carta della qualità in chirurgia da parte dell'Azienda ospedaliera reggina, ed ancora grazie alle numerose campagne di informazione ricordate dal coordinatore dell'Assemblea, Davide Grilletto. «In questi anni ha chiarito Grilletto- sono state tante le iniziative portate avanti, dalla Giornata Europea dei diritti del malato al monitoraggio sulle barriere architettoniche, dall'inchiesta sull'acqua fino alla campagna sui farmaci equivalenti». Attenzione anche per i settori scuola con “Pronti, partenza..gnam”, sulla corretta alimentazione che, verrà riposta anche quest'anno, grazie all'aiuto della professoressa Maria Felicia Liuzza e ambiente con la collaborazione di

Legambiente per il problema degli scarichi abusivi nei nostri mari. Sottolineato, poi, l'impegno dei volontari del servizio civile che hanno spiegato «l'importanza di capire le dinamiche interne dell'associazionismo». Infine, assegnati da Grilletto, gli incarichi interni, riconfermata la responsabile del Tdm Garganese; addetto alla comunicazione Dominella Trunfio e al settore ambiente Alessandro Milardi.

r. r.



Dopo la petizione dei genitori dei piccoli alunni e il sostegno di Cittadinzattiva sulla questione interviene anche la Coldiretti

«Mensa scolastica più sana con i 'cibi a chilometri zero'»

Tutto è partito da una petizione avviata dai genitori dei piccoli alunni delle scuole elementari e dell'infanzia della città, poi è arrivata Cittadinzattiva e ora anche la Coldiretti sannita. Tutti d'accordo nel dire che bisogna battersi per avere dei cibi più sani e controllati nelle mense scolastiche, magari prodotti provenienti proprio dal Sannio o tutt'al più dall'Irpinia. Le mamme e i papà hanno lanciato una raccolta firme per sottoporre la questione al Comune e all'Asl suggerendo anche le iniziative che sarebbe bene intraprendere per avere una mensa "più sana": prodotti di provenienza locale, un'organizzazione più efficiente del servizio e una maggiore trasparenza. A genitori ha fatto eco Cittadinzattiva che proprio ieri attraverso queste colonne ha espresso il proprio plauso all'iniziativa lanciando un'altra proposta: un 'patto per la salute dei bambini' con le famiglie mettendo a disposizione delle stesse i propri strumenti di analisi. In funzione di tale 'patto' il Movimento ha avviato quindi una linea diretta con le famiglie al numero telefonico 0824/351267 per rilevare segnalazioni e contributi sulla questione al fine di

Preferire i prodotti locali fa bene alla salute e all'economia. Speriamo che le autorità raccolgano le istanze delle famiglie

avere una banca dati ed un dossier preciso sul sistema della refezione scolastica in città.

A loro si aggiunge ora la Coldiretti sannita che condividendo le preoccupazioni dei genitori in merito al cibo che viene servito ai loro figli nelle mense scolastiche, lancia la proposta dei 'cibi a chilometri zero'.

"Il rischio per la salute derivante dai cibi provenienti dalla Cina - spiegano dall'associazione di categoria - giustifica la preoccupazione delle famiglie. La richiesta dei genitori degli alunni della scuola dell'infanzia e primaria della città di Benevento per avere una mensa scolastica sana e salubre con l'utilizzo di cibi provenienti dalle terre sannite piuttosto che cibi di origine lontana corrisponde in toto con quella che è sempre stata la politica della Coldiretti Benevento di salvaguardare l'origine e la salubrità di ciò che mangiamo, con l'invito a consumare

i prodotti del nostro territorio, un territorio sano che tutti ci riconoscono. La maggiore attenzione alla provenienza dei prodotti che i genitori degli alunni chiedono a gran voce richiama l'etichettatura dei prodotti stessi, questione cui la Coldiretti ha destinato grande impegno ed energie.

"La nostra provincia - spiega in merito Luigi Auriemma direttore della Coldiretti - ha un vantaggio competitivo che dobbiamo utilizzare; il Sannio fornisce un'immagine estremamente positiva al consumatore, la nostra è vista giustamente come una provincia sana, è quindi necessario costituire un marchio comune che valga per tutta la provincia sannita, una certificazione che valorizzi le eccellenze alimentari che produciamo e il territorio".

La Coldiretti però non è stata solo fortemente impegnata nel discorso dell'etichettatura dei prodotti agri-

coli ma ha anche promosso i 'cibi a chilometri zero' cioè la preferenza ai prodotti locali in mense, ristoranti e grande distribuzione per combattere i rincari dovuti all'aumento del costo dei trasporti e l'impatto sul clima provocato dall'inquinamento con l'emissione di gas serra dei mezzi di trasporto.

"Oggi - conclude Auriemma - è necessario sviluppare la produzione vicino ai luoghi di consumo per motivi economici e ambientali sia nei paesi poveri che in quelli ricchi. Tra gli obiettivi della legge vi è la promozione del patrimonio agroalimentare regionale nei pasti di scuole elementari, istituti scolastici superiori, università, ospedali e caserme nella misura del 50 per cento, una percentuale che non discrimina il prodotto di origine extraregionale o straniera ma valorizza le tipicità locali consentendo ai consumatori di fare scelte consapevoli, sostenibili in termini di prezzo e meno impattanti sull'ambiente".

"Il nostro auspicio - concludono dalla Coldiretti - è che le istanze presentate dai genitori possano essere accolte dalle autorità competenti soprattutto per garantire la salute degli studenti".



Petizione per una mensa sana

Cittadinanzattiva plaude ai genitori

I genitori chiedono 'mense sane' e Cittadinanzattiva fa loro eco proponendo il 'patto per la salute dei bambini'. Già da alcuni giorni le mamme e i papà dei piccoli alunni delle scuole elementari e dell'infanzia della città hanno lanciato un'iniziativa per incrementare la sicurezza e la trasparenza delle mense scolastiche. Una petizione con la quale i sottoscrittori chiedono al Comune e all'Asl di valutare attentamente l'attuale organizzazione delle mense scolastiche e di prendere in considerazione un po' di suggerimenti utili per migliorare la qualità del servizio. Nel dettaglio la proposta riguarda una mensa scolastica "sana e salubre con cibi provenienti dalle terre sannite ed irpine, con un'organizzazione tale che con-

senta di mantenere intatte le proprietà degli alimenti dalla loro cottura al momento in cui vengono portati in tavola, ma anche un servizio che contempli maggiore trasparenza.

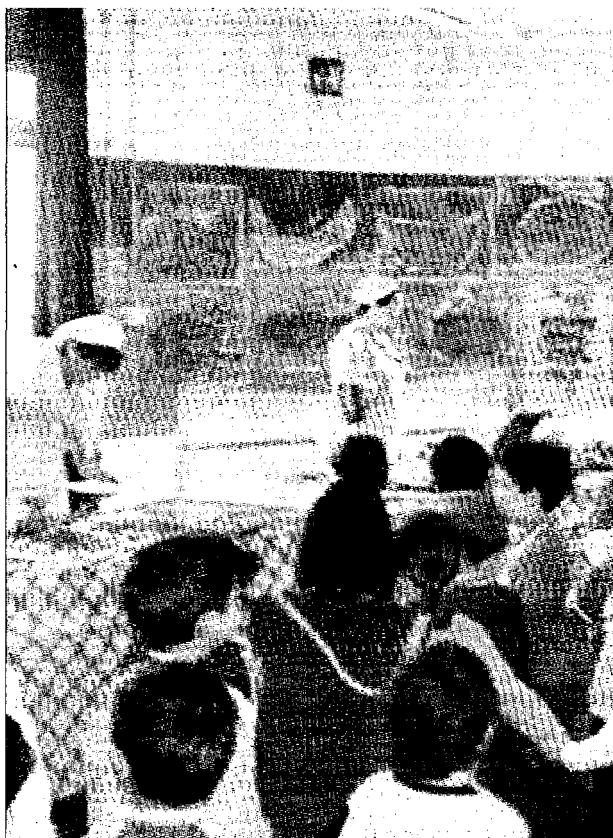
All'iniziativa dei genitori fa ora seguito quella di **Cittadinanzattiva** che esprime il proprio plauso per l'iniziativa di petizione pubblica e sottolinea anche come "l'intervento dei genitori si sposi appieno con un progetto già avviato alla fine del 2007 dall'associazione sul monitoraggio della qualità del servizio di ristorazione erogato nelle mense scolastiche di Benevento. Il programma dell'iniziativa prevedeva da un lato, il controllo sui bandi di gara e sul capitolato di appalto e dall'altro del controllo sulla qualità del servizio erogato con una

partecipazione, nell'intera filiera, dei cittadini-genitori".

Cittadinanzattiva propone alla luce degli ultimi eventi un 'patto per la salute dei bambini' con le famiglie

mettendo a disposizione delle stesse i propri strumenti di analisi, rilevazione e controllo civico dei servizi pubblici locali potenziati alla luce della Finanziaria 2007 dal comma 461.

Il Movimento avvia quindi una linea diretta con le famiglie al numero telefonico 0824/351267 sede dell'Associazione per rilevare segnalazioni e contributi sulla questione al fine di avere una banca dati ed un dossier preciso sul sistema della refezione scolastica nella città capoluogo, "per una 'Ristorazione Amica' dei nostri figli".



La richiesta di chiarimenti di **Cittadinanzattiva**
Confezioni di yogurt vuote
Un caso che si ripete

PORTORECANATI- Quando si dice il caso. Giuseppe Cappelletti, coordinatore di **Cittadinanzattiva** a Porto Recanati, ha vissuto in prima persona l'esperienza dell'acquisto di una partita di yogurt virtuale. È successo in un esercizio della città, quando si è accorto che alcuni contenitori, regolarmente sigillati, erano in effetti vuoti. Un caso, si dirà, come potrebbe succedere senza scandalo. Ma lo scandalo, per Cappelletti, nasce dalla constatazione che non è la prima volta che il difetto viene segnalato, come avrebbe confermato, a suo dire, lo stesso personale. Visto anche il ruolo che la sua associazione svolge nel

campo della tutela dei diritti dei cittadini, Cappelletti ha inviato una lettera alla direzione chiedendo tra l'altro come mai, nonostante il difetto fosse stato più volte riscontrato nel tempo, non sia stato fatto un controllo più rigoroso per eliminarlo. La risposta dell'azienda si esaurisce in tre righe, con le quali si fanno le scuse e si afferma che l'inconveniente riguarda soltanto le confezioni di yogurt al caffè e che si è in attesa di avere spiegazioni. L'inconveniente sarebbe di duplice natura: un difetto di una macchina confezionatrice. Poi la mancata evidenziazione da parte della macchina pesa confezione.



pubblicato il 20 settembre 2008 alle 18:30

in Attualità

Mensa scolastica: a metà ottobre si parte

Il bando di gara per l'affidamento dell'appalto scade il 2 ottobre. La Cir Food procederà in regime di proroga

di *Anna Maria Vitulano*

Scade il prossimo 2 ottobre 2008 il bando per la presentazione delle domande di affidamento del servizio di ristorazione collettiva da espletarsi nelle scuole dell'infanzia statali, paritarie e non paritarie, della città. *“La prima seduta è fissata per il 7 ottobre –spiega la dirigente del V settore politiche sociali, educative e ricreative, Tina Ciuffreda- ma in attesa di poter aggiudicare l'appalto, si procederà con l'affidamento in proroga alla Cir Food che inizierà regolarmente il servizio a metà ottobre”.*

Intanto nelle scuole è stata avviata la raccolta delle domande di adesione alla mensa scolastica che si concluderà il 30 settembre. Da alcuni anni il servizio di ristorazione è esteso anche alle scuole dell'infanzia private. Delle 21 presenti sul territorio comunale, sono 10 quelle che l'anno scorso ne hanno usufruito per un numero complessivo di scolaretti che si aggirava sulle 100 unità. Sono, invece, in media 800 i bambini degli asili comunali che restano a pranzo a scuola. Con le insegnanti il numero dei pasti sfiora il migliaio.

La Cir Food è una cooperativa che opera da anni nel campo della ristorazione collettiva scolastica, aziendale, socio-sanitaria e forze armate. Le famiglie accedono a questo servizio pagando delle rette calcolate sulla base del reddito Isee; oltre all'esenzione riservata ai nuclei familiari il cui reddito non supera i 1000 euro l'anno, sono cinque le fasce reddituali di riferimento per l'assegnazione del contributo che parte da un minimo di 0.75 centesimi a pasto per passare a 1 euro, 1,50 euro, 2,00 euro e 2,88 euro.

La preparazione dei pasti segue le indicazioni di un dietologo e di un nutrizionista che predispongono i menù rispondenti alle esigenze nutrizionali dei bambini, facendo particolare attenzione alle intolleranze o allergie alimentari che i genitori segnalano alla scuola producendo appositi certificati medici, o alle istanze riconducibili a motivi religiosi. Negli istituti di Manfredonia, infatti, non mancano bambini di fede musulmana ai quali non vengono servite pietanze a base di carne di maiale e suoi derivati.

Dall'anno scorso il coordinamento territoriale di Cittadinanzattiva ha avviato un monitoraggio che consentirà, attraverso l'analisi di circa 50 indicatori, di valutare il gradimento del vitto, dell'igiene dell'ambiente in cui viene consumato il pasto, del comportamento del personale, dell'informazione fornita all'utente, etc. I risultati della prima campagna di monitoraggio saranno presentati entro breve tempo.

07 ottobre 2008

ARCHIVIO ARTICOLI

Adriano Amadei, Cittadinanzattiva: sui disturbi alimentari occorre migliorare il modello toscano

In occasione del convegno dal titolo "Viver male o mal di vivere? Riflessioni e considerazioni su anoressie e bulimie" – tenutosi ieri a Firenze in occasione della manifestazione "Toscana dei Consumatori 2008" - abbiamo rivolto alcune domande ad Adriano Amadei, presidente regionale di Cittadinanzattiva-Tribunale dei Diritti del Malato . Ecco le sue risposte:

Presidente Amadei, da dove nasce la scelta di iniziare la serie di convegni de La Toscana dei consumatori con un tema delicato come quello dei disturbi del comportamento alimentare, in particolare anoressia e bulimia, e terminare con la giornata conclusiva del 26 settembre, dedicata invece ad un'alimentazione sana?

C'è stato un concorso di fattori che ha condotto a questa scelta, che ritengo si sia dimostrata una scelta giusta. Certamente, avremmo potuto anche cominciare con il discutere dei principi alla base del mangiare in modo sano e consapevole e terminare con le patologie legate all'alimentazione, ma abbiamo preferito concludere con un lieto fine, per lanciare un messaggio di ottimismo.

Riguardo al tema di oggi, molti sono stati gli interventi che hanno indagato a fondo e diffusamente le cause dei disturbi del comportamento alimentare e le possibili terapie da mettere in atto. Dal punto di vista della gente comune, però, c'è qualcosa che un individuo che ha un amico o un parente anoressico o bulimico possa fare, per dare un aiuto concreto?

Ci sono alcuni comportamenti che possono essere individuati come erronei: il terrorismo psicologico, il ricatto o la costrizione alla cura, per quanto ho potuto documentarmi e per quanto è stato detto anche oggi, non sono certamente la soluzione. Credo invece che sia essenziale aiutare il soggetto malato dal punto di vista affettivo, con la propria presenza e il proprio affetto. Questo è senza dubbio un elemento che – una volta che la persona anoressica o bulimica prenda coscienza del problema e decida di curarsi – potrà aiutare nel processo di guarigione. Non bisogna dimenticare che queste sono patologie correlate con il cibo, ma non dipendenti da questo in modo esclusivo. Il cibo è il fenomeno, è ciò che si manifesta, ma dietro ci sono molti altri problemi. Il cibo diventa una specie di schermo che appare e che nello stesso tempo nasconde dallo sguardo esterno. Trovo che questi aspetti, proprio per la sfaccettatura di contraddizioni che li caratterizzano, siano molto interessanti da indagare, soprattutto perché ci costringono a interrogarci.

Ha rilevato un interesse tangibile della Regione nei confronti di questi argomenti?

Sì, senza dubbio stamani la presenza della professoressa Martinetti, che è referente scientifico per i disturbi del comportamento alimentare presso la Regione Toscana, lo ha dimostrato. Ritengo però che la delibera 279/2006 non sia perfetta. A mio parere, la delibera contiene spinte centrifughe, che rendono difficilmente realizzabili una vera armonizzazione e un coordinamento efficace, tutt'altro che perfetti anche dal punto di vista strutturale. Quanto la professoressa Martinetti ha detto stamani è interessantissimo e sarebbe bene riuscire a realizzare questo modello per un sistema educativo di istruzione e formazione, questo sviluppo di competenze, che purtroppo si trovano solo in parte nella delibera 279/2006. In Toscana c'è comunque un interesse nei confronti di queste tematiche e credo che lo abbiamo dimostrato anche stamani, con questo incontro.

Daria Domenici

Inserito il 18/09/2008
Numero di visite: 236

[Ritorna](#)

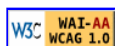
Ricerca Articoli

Termine da ricercare:

Filtra per Data: Dal al

Filtra per Categoria:

» TROVA



ProntoConsumatore è una testata giornalistica registrata al Tribunale di Firenze al n.5404 del 7 marzo 2005 - Direttore responsabile: Linda Grilli

CTC Centro Tecnico per il Consumo Via Pellicceria, 6 - 50123 Firenze - Italia || Co-finanziamento del Ministero per lo Sviluppo Economico

Sicurezza | Condizioni | Privacy | Feed RSS

Developed by **ifnet srl** - ©2007 CTC

REGIONE TOSCANA

INFOTOSCANA

- Ambiente e territorio
- Il sito del presidente
- In rete
- Lavoro
- Meteo
- Notizie
- Sanità
- Servizi per il turismo
- Toscana in Europa
- Trasporti
- Tutela dei consumatori

y.e.s. project
Giovani Consumatori.it

CONCILIAZIONE CONTROVERSIE



A CURA DELLE CAMERE DI COMMERCIO DELLA TOSCANA

Borsa Toscana
del mercato immobiliare

ISTITUTO PUGLIESE CONSUMO
Regione Puglia

Entro novembre verranno installati altri due elevatori e sostituiti i quattro già esistenti

Cucine più grandi e nuovi ascensori Il Sant'Eugenio torna all'antico

Sanità Gli interventi della Asl Rm C dopo le proteste per la bassa qualità dei pasti

Carlantonio Solimene
 c.solimene@iltempo.it

■ Il Sant'Eugenio cambia volto. La Asl Roma C ha avviato una serie di interventi che, nel giro di poco più di due mesi, dovrebbero migliorare radicalmente le condizioni dei degenti e risolvere le criticità che la struttura presentava da tempo.

L'azienda ha affrontato innanzitutto la questione della bassa qualità del cibo servito ai pazienti. Dopo le proteste dei degenti e del Tribunale per i diritti del malato, infatti, la Asl ha deliberato che i pasti torneranno a essere preparati all'interno dell'ospedale e non, come accade tuttora, nelle cucine del Centro traumatologico ortopedico Alesini.

Fino ad oggi, infatti, i pasti, prima di essere serviti, dovevano percorrere oltre sei chilometri, da via San Nemesio a piazzale dell'Umanesimo, per arrivare in tavola. Accadeva quindi che i pazienti fossero costretti a mangiare pasta, pesce o carne già freddi.

Una situazione paradossale che vedrà la fine ai primi di ottobre, quando le cucine del Sant'Eugenio ripereranno i locali che avevano ceduto a suo tempo al Centro prelievi. Una soluzione a costo zero - fognie e collegamenti vari sono già presenti - che va incontro alle necessità dei pazienti. Il Centro prelievi, a sua volta, vedrà ridotti i propri spazi che saranno comunque sufficienti, rassicurano dalla Asl, a garantire il servizio per gli utenti.

Non finisce qui. L'azienda sanitaria ha varato anche l'installazione di due nuovi ascensori e la sostituzione dei quattro già esistenti.

Intervento arriva dopo una serie di proteste per il cattivo funzionamento degli apparecchi che, dopo circa 25 anni di vita, avevano cominciato a guastarsi con una certa frequenza.

I due ascensori nuovi verranno attivati entro il mese di ottobre, mentre i quattro già esistenti saranno sostituiti prima di dicembre. Il costo degli interventi sarà coperto dalla cifra risparmiata nell'assegnazione del bando per la gestione dei servizi all'interno dell'ospedale. Non si dovrebbe gravare in nessun modo, quindi, sui già disastriati conti della sanità laziale.

Anche in questo caso l'in-



Riqualificazione I vecchi ascensori avevano circa 25 anni e si guastavano di frequente

«In centro l'assistenza migliorerà»

■ «Le questioni espone dai commercianti del centro sulle conseguenze della chiusura del S. Giacomo sono ben presenti a Marrazzo, tanto che nei prossimi giorni sarà presentato il progetto del poliambulatorio super attrezzato in grado di garantire un livello di assistenza sanitaria anche maggiore di quello attuale». Lo comunica la Regione.



Eur Nel nosocomio si potranno mangiare pizza e carne alla brace a 7 euro
Ai pazienti invece il cibo cotto con 10 ore d'anticipo al Cto di Garbatella

Ristorante al Sant'Eugenio Solo i degenti senza cucina

Grazia Maria Coletti

g.coletti@iltempo.it

■ Pizza, carne alla griglia e matriciana cotte al momento, per dipendenti e visitatori del Sant'Eugenio. Ai malati invece pasta scotta, fettine dure come suole delle scarpe e polpette che rimbalzano buone per giocarci a tennis. La forbice sulla disparità di trattamento, al momento di sedersi a tavola, si potrebbe allargare se nel nosocomio dietro viale dell'Umanesimo andasse in porto il progetto di una mini mensa modello ristorante, fruibile anche dai parenti dei degenti, mentre non ha ancora riaperto i battenti la cucina ristrutturata quattro anni fa e chiusa da otto mesi per un guasto, dove si preparavano i pasti dei malati dell'ospedale dell'Eur.

Continuano le proteste inoltrate anche al Tribunale per i diritti del malato (Tdm), che ha raccolto quasi mille firme (930) per chiedere la riapertura delle cucine del Sant'Eugenio. E giorni fa, nottetempo, l'ospedale è stato tappezzato di volantini anonimi di protesta. «Ai degenti vengono serviti

pasti la cui preparazione comincia alle 5 del mattino presso la struttura dell'ospedale Cto per poi essere trasportati e serviti al Sant'Eugenio prima delle 11.30, a discapito della qualità del servito» si legge. Al centro del foglio campeggia la notizia del progetto di una mini mensa per dipendenti fruibile dal pubblico in visita come i pazienti dei degenti «che potranno beneficiare - si spiega ancora - di un punto di ristorazione dove con la modica cifra di 7 euro e 30 centesimi si potranno gustare pizza, carne alla brace e ogni tipo di delizia». Il progetto costerebbe due milioni. «Non sarebbe meno dispendioso recuperare la cucina già esistente nel presidio ospedaliero?» è la domanda posta nel volantino. E ancora. «Con quali fondi sarebbe invece finanziata l'impresa ristorante Sant'Eugenio dal momento che la Regione Lazio ha più volte rappresentato il proprio deficit finanziario?». L'iniziativa deve aver sortito l'effetto sperato. Perché due giorni fa il commissario straordinario della Asl RmC, il viceprefetto Bruno Pastore, ha effettuato un sopralluogo nelle cucine chiuse. E pare sia un buon segno se circola già la voce sulla data d'inizio dei lavori, settembre.



Mille firme Raccolte dal Tribunale per i malati (Tdm) per riaprire la cucina

2

Milioni

La spesa prevista per realizzare la mini-mensa per dipendenti e visitatori

8

Mesi

La cucina è chiusa. L'altro ieri il sopralluogo del commissario straordinario



Gramazio presenta un'interrogazione in Senato**«Asl RmC commissariata a metà». È scontro**

■ È scontro sulla Asl RmC, commissariata il 16 luglio scorso da Marrazzo in seguito alla presunta gara informatica truccata. Per il sen. Domenico Gramazio, vicepresidente vicario della Commissione Sanità del Senato, e l'on. Tommaso Luzzi, consigliere regionale e componente della Commissione Sanità si tratterebbe di un «commissariamento a metà» «essendo stato rimosso dall'incarico il solo direttore generale della RmC, sostituito dal commissario straordinario, il viceprefetto Bruno Pastore» definito «personalità di alta professionalità amministrativa» mentre, per Gramazio e Luzzi «sono rimasti in carica il direttore sanitario ed il direttore amministrativo». A questo proposito il sen. Gramazio ha presentato ieri un'interrogazione ai ministri compe-

tenti per conoscere i motivi per i quali all'indomani delle dichiarazioni rilasciate dal presidente Marrazzo sia stato commissariato solo il direttore generale». Mentre l'on. Luzzi chiede di audire in commissione il presidente Marrazzo. Incompleto il commissariamento della Asl RmC anche per il segretario regionale dell'Udc Luciano Ciocchetti. «Serviva un vero segnale di cambiamento e di pulizia» ha detto. Infine il direttore sanitario dell'Asl Rm C Antonio Paone precisa al senatore Gramazio che il suo ruolo è «direttore sanitario e non direttore amministrativo» e che «esiste agli atti dell'azienda una copiosa documentazione, dalla quale si può facilmente evincere la totale estraneità alle cause che hanno comportato il commissariamento».

Sant'Eugenio, la rivolta del cibo

Cucine chiuse da quattro mesi. I pazienti: "Pasti freddi, arrivano dal Cto"

VALERIA FORGNONE

CUCINE chiuse, pasti poco appetibili e i malati che si rifiutano di mangiare. Dopo numerosi reclami e segnalazioni da parte dei ricoverati, il Tribunale per i diritti del Malato-Cittadinanzattiva del Sant'Eugenio ha eseguito un monitoraggio all'interno della struttura ospedaliera. Il risultato? La decisione di avviare una raccolta di firme per la riapertura delle cucine dell'ospedale chiuse da oltre quattro mesi.

Tutto è iniziato lo scorso gennaio. La rottura di un tubo ha causato la chiusura delle cucine dell'ospedale che, fino a quel

momento, gestivano 1200 pasti al giorno per gli ammalati e il personale medico. Il guasto viene riparato in pochi giorni, «ma da allora i cibi continuano a essere preparati la mattina presto all'ospedale Cto, alla Garbatella, poi vengono trasportati al Sant'Eugenio alle ore 10 per essere serviti alle 12.30. E questo li

rende poco appetibili. Abbiamo ricevuto molte lamentele da parte dei ricoverati: alcuni non mangiano, altri, invece, preferiscono buttarli», denuncia Gisella Pasquali, responsabile del Tribunale del Malato del Sant'Eugenio. La situazione attuale, quindi, è la seguente: il

Cto continua a lavorare per entrambi gli ospedali per un totale complessivo di circa 1800 pasti al giorno.

Ma non è tutto. «Dal nostro monitoraggio - prosegue Pasquali - le cucine del Cto risultano anguste e da ristrutturare, mentre quelle del Sant'Eugenio, oltre ad essere molto am-

pie, quattro anni fa sono state ristrutturate e dotate di nuove attrezzature con un dispendio di soldi non indifferente». I volontari di Cittadinanzattiva hanno inviato una lettera al direttore generale e a quello sanitario per conoscere la data di riapertura. E hanno anche incontrato il di-

rettore sanitario, la dottoressa Piera Spada, che «ha comunicato che presto i locali saranno di nuovo attivi per la preparazione dei pasti ma per i soli operatori, mentre ai malati continueranno ad essere serviti i precotti del Cto, finiti di cuocere, poi, al Sant'Eugenio. Ma com'è possibile? Per il personale le cucine possono funzionare e per i ricoverati no? È una vera discriminazione per i pazienti - protesta ancora Gisella Pasquali - Siamo certi che tutti gli operatori sanitari, dai medici agli infermieri fino ai tecnici, non accetteranno mai questa disparità». Per tale motivo, il Tribunale sta promuovendo una raccolta di firme in difesa dei malati.

Il Tribunale per i diritti del Malato organizza una raccolta di firme per la riapertura



ALIMENTI SICURI

Un opuscolo per saper leggere le etichette

Presentata la nuova iniziativa di informazione della Consulta dei consumatori

di FRANCA MARCHIONNI

A tutti i consumatori un'unica, importantissima raccomandazione: leggete diligentemente le etichette prima di acquistare un prodotto, non ignoratene gli ingredienti e l'origine di provenienza, fate molta attenzione che sulle confezioni sia presente il marchio CE che ne certifica i requisiti di sicurezza e conformità, secondo le direttive europee. Piccole accortezze, che insegnano a fare bene la spesa quotidiana scegliendo i prodotti "giusti", a non lasciarsi affascinare da pubblicità ingannevoli, ad evitare sgradite, amare sorprese. Consigli, suggerimenti utilissimi lanciati attraverso l'etichettatura degli alimenti.

Un progetto di sensibilizzazione rivolto a tutti gli studenti pontini è stato lanciato dalla Consulta provinciale, organismo di studio e controllo che fa capo all'assessorato alle Attività produttive e che accomuna ben 19 associazioni per la tutela degli utenti e cittadini. Sono: Codacons, Adoc, Acu, Adiconsum, Aduc di Latina e Priverno, Adusbef, Casa dei diritti sociali, **Cittadinanzattiva**, Codici, Confconsumatori, Contribuenti.it, Federconsumatori, La Casa del consumatore, Lega consumatori, Movimento consumatori, Movimento difesa del cittadino, Unione nazionale consumatori, Unuss. Mesi di incontri nelle scuole, competenze, energie, abilità spese in favore dei più giovani e tradotte

in una guida-opuscolo sull'etichettatura degli alimenti, affinché «imparino a leggere ed interpretare il significato delle diciture apposte sui prodotti» spiega Antonio Villano, referente del progetto, conclusosi ieri presso la media "Giuliano" di Latina, presente l'assessore provinciale alle Attività produttive, Silvio D'Arco, che non lesina apprezzamenti e riconoscimenti alla Consulta, per il suo «operato volontario e squisitamente gratuito». Nuovi impegni per il futuro? Massimo Cusumano, responsabile Codacons di Latina: «La priorità resta la salute, con sportelli al pubblico dove segnalare carenze, ritardi, disfunzioni. Ma, perché no, anche efficienza e meritocrazia».



A scuola con poco gusto

L'indagine di **Cittadinanzattiva** mette in luce refezioni sporche e poco sicure. Anche la qualità del cibo non soddisfa gli alunni: per questo cresce il numero di istituti che puntano su menu biologici e multietnici.

di **Fabio Massi**

Per uno sguardo allargato sugli argomenti affrontati in questo articolo, vi segnaliamo il seguente Percorso di Lettura:
PL-0607-007 (Alimentazione e salute)
www.largoconsumo.info/percorsi

Le mense negli edifici scolastici italiani non sono luoghi così tanto igienici e sicuri quanto si è portati a ritenere, e nemmeno così qualitativamente elevati dal punto di vista del cibo proposto. È questa la realtà che emerge da alcune recenti indagini realizzate da **Cittadinanzattiva** sulle strutture scolastiche e sui servizi di refezione offerti.

Secondo il quinto rapporto su "Sicurezza, qualità e comfort a scuola" – nell'ambito della campagna "Imparare sicuri" che si svolge sotto l'alto patronato del presidente della Repubblica e con il patrocinio della Presidenza del Consiglio dei ministri, dei **Ministeri dell'Istruzione, della Salute, delle Politiche agricole e delle Politiche giovanili** e di **Ismea** (Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare) – le scuole italiane sono carenti in termini di sicurezza igienica: sporcizia, polvere, imbrattamenti e rifiuti non rimossi sono presenti in molte strutture monitorate. Dall'indagine – condotta su 184 edifici scolastici di 15 regioni e 75 città italiane – emerge che tra gli ambienti più sporchi ci sono le mense nel 31% dei casi, poi la segreteria nel 25% e la sala professori nel 20%; seguono le biblioteche (17%), le aule computer (14%), le palestre (10%), l'ingresso (10%), le aule (7%) e i bagni (3%). La mancanza di acqua potabile, inoltre, riguarda l'11% degli edifici monitorati, cioè 21 su 184, molti dei quali nelle regioni meridionali (9 in Sicilia e 8 in Calabria), ma anche al Centro e al Nord (2 in Emilia Romagna, 1 nelle Marche e 1 in Lombardia).

Più in generale, risulta che il 41% delle scuole è privo del certificato

di agibilità statica, il 43% non ha il certificato di agibilità igienico-sanitaria e addirittura il 52% quello di prevenzione incendi.

Il dato più preoccupante riguarda l'inadeguatezza dei locali che ospitano le mense scolastiche, molti dei quali (l'11% delle scuole monitorate) hanno evidenziato gravi carenze: nel 27% dei casi si sono verificati crolli di intonaco, nel 30% è stata accertata la presenza di fili elettrici scoperti e nel 35% la pavimentazione è risultata irregolare, oltre a diversi esempi di mense con polvere, assenza di porte antipanico e altri elementi di insicurezza.

TARIFFE RIDOTTE AL SUD

Cittadinanzattiva, inoltre, ha posto sotto la lente d'ingrandimento anche gli aspetti economici e qualitativi della refezione offerta nelle strutture scolastiche italiane, un servizio che ogni giorno fornisce più di tre milioni di pasti ad altrettanti bambini e ragazzi, ciascuno dei quali si calcola che, nell'arco di un periodo di tempo compreso tra l'asilo e le medie inferiori, consumi fino a 2.000 pasti.

L'Osservatorio prezzi & tariffe dell'**Associazione dei consumatori**, infatti, ha effettuato un'indagine sulle tariffe applicate durante l'anno scolastico 2005-2006 al servizio di mensa nelle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado in tutti i capoluoghi di provincia italiani. Dai risultati della ricerca – che si è basata su dati ufficiali delle varie amministrazioni comunali – emerge che il servizio di refezione è presente nel 98% delle scuole dell'infanzia, nel 96% di quelle primarie e nell'80% delle scuole secondarie di primo grado. Il costo medio annuale per tale servizio è di 680 euro per le scuole dell'infanzia (con frequenza di cinque giorni la settimana per dieci mesi), 688 euro per le scuole primarie (con frequenza di cinque giorni la settimana per dieci mesi) e di 323 euro per le scuole secondarie di primo grado (con frequenza di due giorni la settimana per dieci mesi). A livello territoriale, la regione più costosa risulta essere l'Emilia Romagna per tutti e tre i diversi gradi di istruzione (1.104 euro annuali per le scuole dell'infanzia, 1.006 euro per le primarie e 454 euro per le secondarie di primo grado). Le tariffe più ridotte per la scuola dell'infanzia e per la scuola primaria sono quelle della Calabria (478 euro ciascuna), mentre per le scuole secondarie di primo grado la regione più conveniente è l'Umbria (130 euro).

I prezzi medi delle rette annuali per il servizio di refezione scolastica, perciò, variano molto a seconda delle zone del Paese: se si considerano i dati per città le differenze sono enormi. Per la scuola d'infanzia, infatti, si va da un massimo di 1.720 euro di Reggio Emilia a un minimo di 187 euro di Macerata, mentre per la scuola primaria la retta più costosa risulta quella di Livorno con 1.161 euro, la più economica ancora quella di Macerata con 188 euro.

L'indagine di **Cittadinanzattiva** ha cercato anche di evidenziare le principali tipologie di inefficienze percepite dagli utenti nelle varie attività legate al servizio di refezione scolastica. La maggiore fonte di insoddisfazione riguarda la qualità, la quantità e la varietà del cibo, registrata nel 28% dei casi. Più in particolare è la preparazione che lascia a desiderare e che provoca la scarsa appetibilità dei pasti: il modo in cui il cibo viene disposto nel piatto o confezionato, infatti, non incontra il gradimento dei ragazzi, che non vengono attratti dalle pietanze mescolate tra loro, come nel caso dei secondi uniti al contorno. Altre ►

LE CITTÀ CON IL COSTO MEDIO ANNUO DELLA MENSA SCOLASTICA PIÙ ALTO: 2005-2006 (in euro)

scuola dell'infanzia	scuola primaria	scuola sec. I grado
Reggio Emilia 1.720	Livorno 1.161	Reggio Emilia 520
Forlì 1.209	Bergamo 1.152	Ravenna 520
Parma 1.180	Reggio Emilia 1.144	Parma 499
Livorno 1.161	Rimini 1.111	Rieti 494
Bergamo 1.152	Parma 1.098	Pesaro 490
Cesena 1.100	Rieti 1.087	Arezzo 470
Ferrara 1.086	Pesaro 1.078	Genova 459
Sondrio 1.076	Sondrio 1.076	Potenza 450
Modena 1.065	Potenza 1.035	La Spezia 450
Potenza 1.035	Ravenna 1.024	Cuneo 450

Fonte: Osservatorio prezzi & tariffe di Cittadinanzattiva

Largo Consumo

CONSUMATORI

segnalazioni negative molto diffuse denunciano la scarsa freschezza del pane che risulta spesso duro o gommoso, l'eccessiva cottura dei primi piatti a base di pasta asciutta, la temperatura tiepida o addirittura fredda soprattutto dei contorni e dei secondi, l'esigua varietà delle pietanze nei menu, in particolar modo dei contorni. Altra importante categoria di disservizi riguarda gli alimenti scaduti e il rischio intossicazioni riportato nel 19% dei casi. Tra le segnalazioni più ricorrenti ci sono gli errori del personale di servizio nel preparare le pietanze delle diete differenziate previste per gli alunni affetti da intolleranze alimentari (celiachia, favismo), oppure l'utilizzo di condimenti in scatola privi della data di scadenza e la conservazione di carne scaduta. Il 12% delle lamentele è legato alle cattive condizioni delle strutture che ospitano i servizi di mensa scolastica. In questa tipologia rientrano anche la trascuratezza dei servizi igienici limitrofi al refettorio, la vetustà degli edifici scolastici con ambienti umidi e pavimenti deteriorati, la mancata sostituzione di piatti, posate e bicchieri. Gli ambienti in cui viene consumato il pasto risultano troppo ristretti e chiassosi, oppure piuttosto impersonali, neutri, non allestiti con materiali educativi. I frequenti cambiamenti del personale, poi, compromettono spesso il buon funzionamento del servizio mensa, mentre si registra una certa difficoltà di lettura del menù da parte degli alunni. Un altro 12% delle segnalazioni sui disservizi più diffusi riguarda la discordanza tra quanto previsto dal capitolato d'appalto e quanto riscontrato nella realtà. Diversi genitori, per esempio, si lamentano per la mancanza di controlli all'interno delle scuole e per il fatto che il personale dell'impresa aggiudicataria del servizio di ristorazione operi sotto organico. I prodotti della tradizione locale o regionale, inoltre, risultano ancora troppo poco serviti sulle tavole delle mense. Una consuetudine che non rispetta completamente quanto disposto dall'art. 59 della legge 488/99 (Finanziaria del 2000) che prevede, per la prima volta, che le istituzioni pubbliche che gestiscono mense scolastiche e ospedaliere debbano includere nei menu prodotti biologici, tipici e tradizionali oltre a quelli a denominazione protetta per garantire la promozione della produzione agricola biologica e di qualità.

Rispetto a un decennio fa, tuttavia, la scuola oggi rappresenta un strategica base di lancio per lo svi-

luppo del biologico visto che – secondo i dati di **Bio Bank** – la diffusione delle mense scolastiche che propongono questa tipologia di cibi nel nostro Paese dal 1996 al 2006 si è praticamente decuplicata, passando da 69 a 658. In termini di ripartizione geografica l'Emilia Romagna è la regione con il maggior numero di mense biologiche con 127 (19,3% del totale), seguita da Lombardia con 111 (16,9%), Toscana con 80 (12,2%), Veneto con 72 (10,9%) e Friuli Venezia Giulia con 68 (10,3%), mentre agli ultimi posti troviamo Valle d'Aosta, Molise e Calabria, tutte con una sola mensa biologica (0,1%). Ogni giorno sono poco meno di un milione i pasti a base di ingredienti biologici serviti nelle scuole italiane, di cui 150.000 soltanto a Roma che guida la classifica tra i Comuni, seguita da Milano, Torino, Napoli, Genova, Firenze, Bologna, Verona, Venezia e Parma.

**SPRECHI
E DISSERVIZI**

Tornando all'indagine di **Cittadinanzattiva**, il 7% delle segnalazioni riguarda le inefficienze legate alla continuità del servizio offerto, messo in discussione magari da uno sciopero degli operatori della cucina, in agitazione per il ritardo nei pagamenti degli stipendi e il mancato rispetto di norme contrattuali da parte della ditta che ha in appalto il servizio di ristorazione. A volte, invece, si registrano ritardi nell'avvio del servizio stesso. Il 6% delle lamentele si riferisce a disservizi nella distribuzione e nel confezionamento

dei pasti e alla scortesie del personale, mentre un ulteriore 6% è legato ad aspetti di natura economica, come l'eccessivo costo delle rette o la preoccupazione per le possibili ripercussioni sul servizio mensa che potranno avere i tagli alle risorse a disposizione degli enti locali. Altre segnalazioni di disfunzioni del servizio di refezione scolastica raggiungono il 10% del totale e riguardano la scarsa informazione in merito a menu settimanali o a cambi di menu.

E poi c'è il problema degli sprechi che, secondo il **Consorzio Risteco**, rappresentano nella ristorazione scolastica il 33%, di cui oltre la metà è costituita dai secondi piatti. Anche con l'obiettivo di limitare gli sprechi alimentari e di migliorare la gestione del servizio di refezione è sempre più diffusa – in maniera preponderante nelle città del Settentrione – la sperimentazione nelle mense scolastiche con la formula del self-service. Servendosi in autonomia i bambini possono, innanzitutto, gustare cibi più caldi perché riscaldati sul momento. In questo modo vengono anche responsabilizzati nella scelta del cibo: un ulteriore passo avanti verso un'educazione alimentare sempre più matura che ha l'obiettivo di contrastare il preoccupante aumento dell'obesità, del sovrappeso e di altri disturbi legati all'alimentazione.

C'è anche chi tenta di incrementare la varietà dei cibi con lo scopo di educare il palato dei bambini a nuovi sapori. È il caso dell'assessorato alle Politiche educative e scolastiche del Comune di Roma che – in collaborazione con l'**Università La Sapienza** e l'**Istituto San Gallicano** – ha promosso l'iniziativa "Ogni mese un Paese" che prevede l'introduzione di menu multietnici un giorno al mese nella ristorazione scolastica. Si tratta di ricette per bambini appartenenti alla tradizione delle otto comunità più presenti nelle scuole della capitale (Bangladesh, Romania, Albania, Polonia, Perù, Cina, Marocco e Filippine), preparate con materie prime di qualità, ingredienti biologici, prodotti del mercato equosolidale e seguendo le stesse procedure applicate per la preparazione di tutti gli altri menu. Il progetto, oltre all'introduzione di piatti etnici, prevede anche lo studio dei tanti aspetti impliciti nei cibi attraverso la lettura di opuscoli che raccontano la storia, il territorio e la cultura alimentare dei vari Paesi. ■

**LE CITTÀ CON IL COSTO MEDIO ANNUO DELLA
MENSA SCOLASTICA PIÙ BASSO: 2005-2006 (in euro)**

scuola dell'infanzia	scuola primaria	scuola sec. I grado
Macerata 187	Macerata 188	Macerata 105
Oristano 282	Catania 286	Catania 130
Catania 286	Ancona 309	Perugia 130
Ancona 309	Benevento 310	Vibo Valentia 150
Benevento 310	Vibo Valentia 330	Oristano 154
Ragusa 316	Taranto 336	Siracusa 155
Vibo Valentia 330	Oristano 339	Roma 165
Taranto 336	Siracusa 387	Ragusa 167
Siracusa 387	Catanzaro 400	Milano 177
Catanzaro-Perugia 400	Perugia 400	Catanzaro-Reggio Calabria-Nuoro 200

Fonte: Osservatorio prezzi & tariffe di Cittadinanzattiva

**Largo
Consumo**

NETTUNO Presentata la nuova Giunta. Il Presidente del Consiglio è Nicola Burrini, 28 anni

Ecco chi governerà con Chiavetta

In teoria doveva essere un semplice atto formale per la costituzione del nuovo consiglio comunale di Nettuno, ma la convocazione della prima assise dei trenta consiglieri neo-eletti ha riservato più di una sorpresa; quello che era nell'aria è che di fatto la maggioranza non sia ancora riuscita a comporre la giunta degli assessori, come annunciato dallo stesso sindaco Alessio Chiavetta.

Andando in ordine cronologico, il primo colpo di scena è stato di Ugo Minichella, candidato a sindaco per il Pdl, il quale ha dichiarato pubblicamente la propria volontà di uscire dal gruppo del Pdl per dar vita a un gruppo misto autonomo: una decisione che ha spiazzato gli alleati del centrodestra e annunziato la sala. Dopo di ciò si è provveduto ai necessari passaggi formali dell'insediamento del consiglio comunale, nonché al giuramento del sindaco Alessio Chiavetta. Successivamente l'assise ha eletto come proprio presidente il ventottenne Nicola Burrini, il quale ha ottenuto l'unanimità dei consensi tranne l'astensione dei due del gruppo Mauro, di Mariano Leli



e di Rodolfo Turano. Accanto a Burrini saranno vicepresidenti la giovane Enrica Vaccari del Pdl e il trentenne Roberto Alicandri, capogruppo della lista civica "Chiavetta Sindaco".

Qualche giorno dopo Chiavetta ha presentato la sua giunta. Ne fanno parte i consiglieri del Pd Alberto Andolfi, assessore all'Urbanistica e vicesindaco, Domenico Cianfriglia, Servizi Sociali e Polizia Municipale, e l'ex Sindaco Carlo Conte, Affari Generali; ai tre si aggiungono Flavio Biondi, (Ambiente, Sanità e Agricoltura), e Catia Baldetti (Lavori Pubb-

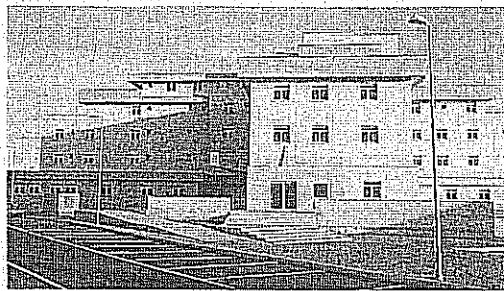
LA SQUADRA DI ALESSIO CHIAVETTA
Da sinistra: Carlo Conte, Domenico Cianfriglia, Catia Baldetti, il Sindaco Alessio Chiavetta, Alberto Andolfi e Flavio Biondi

ci). I tre assessori del Pd rappresentano le attuali 'anime' del partito di centrosinistra: Conte è un ex Ds e Cianfriglia è nel gruppo degli ex Popolari, mentre Andolfi viene considerato portavoce di una pattuglia indipendente.

Andrea Marinozzi

ANZIO Sopralluogo da parte di *Striscia La Notizia*

Faina, continuano ad allungarsi i tempi



Secondo le previsioni fatte nel 2007, il padiglione Faina, la struttura ospedaliera posta di fianco ai Riuniti, sarebbe dovuta entrare in funzione già quest'anno; l'ampio edificio non è però ancora funzionale, tanto che del problema si è interessato anche il tg satirico di *Striscia La Notizia*. Il programma di Antonio Ricci aveva ottenuto la promessa che nel 2008 i lavori sarebbero stati completati; un rapido sopralluogo della struttura ha però chiaramente mostrato che in un anno ben poco è stato fatto e che i corridoi e sale rimangono vuote e senza apparecchiature me-

diche. L'invio di *Striscia La Notizia* ha allora provato a contattare i vertici della Regione Lazio: secondo gli uffici regionali qualcosa è stato comunque fatto, come ad esempio il completamento del tunnel che collega la Faina ai Riuniti. Lo stesso assessore regionale alla Sanità Augusto Battaglia ha recentemente compiuto una visita al Faina per accertarsi dello stato dei lavori, visitando l'esterno dell'edificio e prevedendo l'apertura dello stesso per il 2009.

diche. L'invio di *Striscia La Notizia* ha allora provato a contattare i vertici della Regione Lazio: secondo gli uffici regionali qualcosa è stato comunque fatto, come ad esempio il completamento del tunnel che collega la Faina ai Riuniti. Lo stesso assessore regionale alla Sanità Augusto Battaglia ha recentemente compiuto una visita al Faina per accertarsi dello stato dei lavori, visitando l'esterno dell'edificio e prevedendo l'apertura dello stesso per il 2009.

ANZIO I pazienti si lamentano per il cibo servito

Al Riuniti il pasto è amaro

Lamentate per la qualità dei pasti serviti quotidianamente presso l'ospedale Riuniti: secondo il Tribunale dei Diritti del Malato, i locali della mensa sono in ristrutturazione e i vertici ospedalieri sono costretti a far arrivare i piatti addirittura da Pomezia: questo trasferimento delle vettovaglie comporterebbe un deterioramento delle stesse e una minore

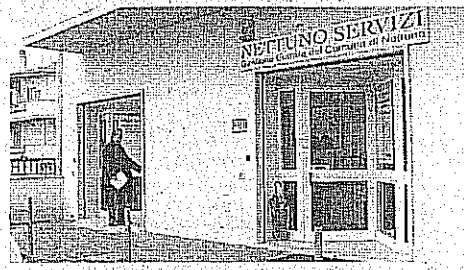
qualità dei pasti per i degenti della struttura ospedaliera. La situazione potrebbe risolversi già in questi giorni, con il completamento della ristrutturazione della mensa di Anzio; questo però non accontenta il Tribunale dei Diritti del Malato, il quale protesta contro quella che giudica come una trascuratezza nei confronti dei pazienti dell'ospedale.

NETTUNO Si contestano le comunicazioni

Nettuno servizi, ancora polemiche

Non c'è pace per la Nettuno Servizi, società di riscossione tributi mai amata dai nettunesi: a puntare il dito contro via delle Sterlie sono alcuni utenti che criticano l'atteggiamento degli sportelli quando si va a far presente un errore nel pagamento dei tributi. Un cittadino di Nettuno contesta le informazioni che gli sono state fornite dagli impiegati: secondo il suo racconto, egli doveva regolarizzare un insufficiente versamento Tursu riferito al 2007; gli operatori dello sportello hanno però risposto che tale operazione non

era più possibile, rimandando la regolarizzazione della posizione dell'utente a un eventuale accertamento. Problemi anche per le comunicazioni via lettera, i cui toni minacciosi non sono piaciuti a un altro cittadino di Nettuno, il quale si è sentito aggredito per un presunto debito di 400 euro, che si è poi ridotto ad appena 62 euro quando sono state messi a confronto gli incartamenti; quello che però non è andata giù è stata la minaccia di un sequestro totale dei beni che sarebbe scattato se l'uomo non avesse prontamente pagato.



ANZIO Pesa la vicenda del centro Usa e Getta

Addio bandiera blu

La bandiera blu non sventola più sulla finestra del Comune di Anzio: la città infatti non ha voluto partecipare alla valutazione della Fee Italia, consapevole che molto probabilmente sarebbe stata bocciata dal comitato di valutazione a causa della vicenda del centro Usa e Getta, messo sotto sequestro per una complessa vicenda giudiziaria. Il Sindaco Luciano

Bruschini cerca di gettare acqua sul fuoco: secondo il primo cittadino anziato il mancato riconoscimento è l'ovvia conseguenza della mancata iscrizione, ma anche il Sindaco non nasconde il fatto che non sarebbe stato comunque opportuno partecipare. La bandiera blu è infatti un riconoscimento che tiene conto della gestione dell'ambiente durante l'arco dell'anno precedente.

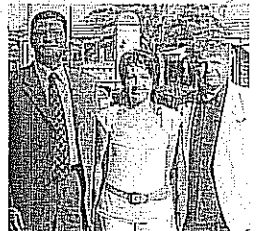
Anzio

Organizzata in città la raccolta del sangue

Il Gruppo Donatori sangue del Comitato locale di Anzio-Nettuno della Croce Rossa Italiana organizza una raccolta di sangue nella città di Anzio. L'autoemoteca della Croce Rossa sarà a disposizione dei cittadini domenica 25 maggio dalle 8 alle 12 in via Mimma Pollastri (Anzio centro - adiacente Pro Loco). I donatori dovranno avere un'età compresa tra i 18 e i 60 anni (65 se si è stati già donatori) e presentarsi digiuni, con il documento di riconoscimento. Le analisi del sangue saranno spedite a casa entro 20 giorni dal prelievo. Gli uomini possono donare il sangue ogni 90 giorni, le donne ogni 180.

Nettuno

Gemellaggi



Il consigliere comunale Roberto Alicandri, il suo omologo tedesco Gert Winkels e Giorgio Plaugga, dell'Istituto italo-tedesco

Una delegazione della città tedesca di Bad Pyrmont, gemellata con Nettuno, è giunta in Italia per fare conoscenza con la nuova amministrazione e il nuovo Sindaco Alessio Chiavetta. In tale occasione, si è provveduto a riallacciare i rapporti di un gemellaggio che, negli ultimi anni, l'amministrazione cittadina aveva piuttosto trascurato.

Anzio

La Pro Loco sceglie il nuovo presidente

Elezioni e ricambio al vertice della pro loco "Città d'Anzio": dopo l'elezione del direttivo avvenuta nelle scorse settimane, in questi giorni l'associazione di promozione turistica sta provvedendo alla nomina del presidente, individuando un successore all'uscente Augusto Mammola.

Nettuno

L'ibis torna a popolarre il sottosuolo

Proseguono le performance teatrali e musicali organizzate dall'Ibis, l'associazione culturale che utilizza la propria sede nei sotterranei della Divina Provvidenza come location per spettacoli assolutamente originali: in questi giorni l'associazione sta ospitando uno spettacolo che ha per tema il mausoleo, le cui atmosfere claustrofobiche ben si adattano ai sotterranei della Divina Provvidenza.

Cucina chiusa per lavori Pasti amari al Sant'Eugenio

I pazienti si lamentano: «Tutto perfetto tranne il cibo»

Grazia Maria Coletti
 g.coletti@iltempo.it

■ Pietanze fredde, pasta incolata, fettine che fanno concorrenza alle suole delle scarpe. Pranzo e cena sono momenti amari al Sant'Eugenio. Da quando è stata chiusa la cucina dell'ospedale dell'Eur, a due passi dal palazzetto dello sport, e i pasti arrivano da un altro nosocomio della Asl RmC, il Cto di Garbatella, all'ora in cui si servono i vassoi, si vedono musi lunghi in corsia e nella mensa dei dipendenti. La colpa non sarebbe da attribuire né alle materie prime, né a cattivi cuochi, ma all'anticipo dei tempi di preparazione, rispetto a quando il cibo si cucinavano direttamente al Sant'Eugenio. «La ditta che cucina i pasti è sempre la stessa, e i lavoratori hanno a cuore il lavoro ma le pietanze le prepariamo con due ore d'anticipo» conferma uno dei cuochi. E le lamentele arrivano a ondate. Qualche degente ha protestato anche al Tribunale per i diritti del malato.

I malumori iniziano quattro mesi e mezzo fa. Il 21 gennaio, chiude la cucina del nosocomio e il servizio di ristorazione dell'ospedale passa al Cto di Garbatella. Stessa ditta, ma che opera nella cucina dell'altro ospedale, sfornando 1.700 al giorno, per entrambi gli ospedali, di cui 300 destinati ai dipendenti. La cucina del San-

t'Eugenio era stata ristrutturata circa tre anni e mezzo fa, con ingenti risorse pubbliche. «Circola voce che siano stati spesi 7 milioni di euro» raccontano. Ma si capisce subito che i lavori non vanno. «Mancava anche l'impianto di aereazione - spiegano gli addetti alla cucina - o meglio, era stato predisposto ma nessuno aveva installato il condizionatore». Un problema non indifferente per chi lavora in un ambiente con temperatura elevata. «In cucina anche l'aria scotta - spiega un altro cuoco - ma per fortuna il titolare della ditta fece installare il condizionatore a sue spese, perché sa che i dipendenti danno il meglio quando sono messi a proprio agio». Nel gennaio scorso, però, subentrano altri guai. «Problemi idraulici» spiega la direttrice sanitaria Piera Spada. E la cucina del Sant'Eugenio viene chiusa.

Oggi i pasti sono preparati al Cto di Garbatella. «E non passa giorno senza ricevere lamentele» conferma un cuoco. Come mai? «Noi lavoriamo bene come sempre, e la nostra ditta è serissima» spiega. Ma le pietanze vengono preparate con un certo anticipo, circa due ore. «E un conto è quando fai una fettina e la servi subito, un altro quando la cuoci in anticipo prima di servirla» spiegano i lavoratori. Così quando si siedono a tavola, finisce che i malati non mangiano niente e si levano le proteste. L'ultima

è stata registrata nel reparto di Ematologia, dove ci sono malati delicati, anche con patologie oncologiche del sangue. «Invece di fargli ritornare un po' d'appetito, così glielo levano del tutto» si lamentano i familiari dei degenti. Nulla da dire sul reparto diretto dal professor Paolo De Fabrizis. Le lodi si sprecano per elogiare professionalità ed umanità di medici e infermieri. «Qui ci seguono tutti con passione, si vede che non pensano allo stipendio» è la voce di popolo che si registra in corsia «ma il cibo...». La direttrice sanitaria è al corrente ma conferma una sola lamentela. «Abbiamo appreso che un malato del reparto di ematologia si era lamentato del puré e ci siamo subito attivati al riguardo - dice la dottoressa Piera Spada - ma è stata l'unica protesta, non ne sono state registrate altre in nessun altro reparto». Poi la Spada precisa: «può capitare che un malato non gradisca, trattandosi anche di casi delicati, ma sugli aspetti legati alla bontà del cibo garantiscono quotidianamente i controlli dei nostri dietisti».

Riaprirà la cucina del Sant'Eugenio? «Sono in programma interventi di ristrutturazione» spiega la Spada. Ma circolano voci preoccupate che temono che la cucina del nosocomio non ripartirà. Per i bene informati: «ad agosto faranno una mini-cucina per la mensa dei dipendenti e accontentare i sindacati. Ma ai malati chi ci penserà?».

I malumori

Dallo scorso gennaio

le pietanze vengono

preparate al Cto



www.ecostampa.it

21

Gennaio

La cucina dell'ospedale chiusa da 4 mesi.

Era stata ristrutturata 3 anni fa



Manager

Il direttore generale della Asl RmC Elisabetta Paccapelo

1.700

I pasti

I vassoi serviti al Cto e al Sant' Eugenio. Di questi, 300 sono per i dipendenti





home > alimentazione > sicurezza alimentare > SICUREZZA ALIMENTARE. Nelle scuole di Ascoli Piceno...

News

SICUREZZA ALIMENTARE. Nelle scuole di Ascoli Piceno si insegnano le "etichette sicure"

23/05/2008 - 16:36

Giornata di seminari domani nelle scuole di Ascoli Piceno, nell'ambito del progetto "Etichetta Sicura" realizzato dalle associazioni dei consumatori ACU, Adiconsum, ADOC, Cittadinanzattiva, Federconsumatori, Il Quadrifoglio e Movimento Difesa del Cittadino, con l'obiettivo di informare i ragazzi sul tema dell'etichettatura dei prodotti alimentari e aiutarli a maturare la necessaria sensibilità all'acquisto consapevole.

Il progetto, denominato "Etichetta Sicura" rientra nell'ambito del programma di iniziative a tutela dei cittadini promosso e co-finanziato dalla Regione Marche e dal Ministero dello Sviluppo Economico. Oltre ad una serie di seminari, il progetto "Etichetta Sicura" prevede anche un premio di complessivi 1750 euro per le due scuole marchigiane che presenteranno, entro il 30 maggio prossimo, il miglior elaborato in tema di etichettatura dei prodotti alimentari.

A spiegare l'importanza della conoscenza dell'etichetta alimentare saranno due esperte rappresentanti delle associazioni dei consumatori: Micaela Girardi (MDC) e Silvana Santinelli (Adiconsum).

Saranno quattro le scolaresche interessate dall'iniziativa che si svolgerà secondo il seguente programma:

- ore 08,15 scuola media quartiere Monticelli;
- ore 09,00 scuola media ex Cantalamessa, via Nazario Sauro;
- ore 10,00 scuola media ex Ceci, via S. Serafino da Montegranaro;
- ore 11,10 scuola media ex D'Azeglio, lungo Castellano Sisto V.

2008 - redattore: **SB**

2004 © Consumedia s.c. a r.l. - Roma
P.IVA 08759041000

Tribunale dei diritti del malato, attenzione sul cibo del "Riuniti"

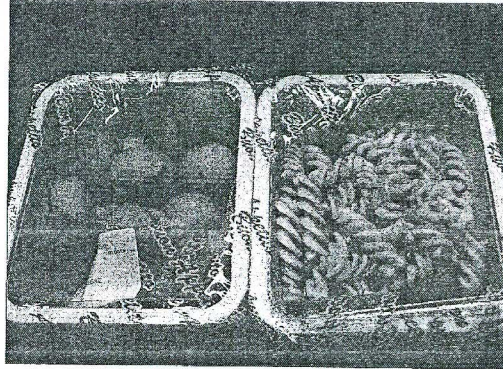
Vito Fratangelo, delegato del territorio dell'ente, ha voluto porre l'attenzione sulle difficoltà dei malati relative al servizio di cucina che arriva da Pomezia e sulle quelle sorte per terminarne i lavori

di Angelo Pugliese

Vito Fratangelo, il delegato per Anzio e Nettuno del Tribunale per i diritti del Malato, pone l'attenzione sulla qualità del cibo servito all'interno della struttura degli "Ospedali Riuniti" di Anzio-Nettuno.

"Il cibo per i degenti, proviene da Pomezia e a detta sia dei pazienti che dei medici stessi, quando arriva ad Anzio e viene distribuito è pressoché immangiabile - rileva il responsabile dell'associazione dei diritti del malato del litorale, che aggiunge tutto questo perché la cucina dell'ospedale è in ristrutturazione da diverso tempo".

Questo certamente è un fattore negativo per le condizioni dei degenti nell'ospedale pubblico delle nostre città e da parte di Fratangelo c'è molta preoccupazione per questo stato di cose. "Non riesco a comprendere perché non si applica il principio del buon senso, l'etica diligenza del buon pa-



Un pasto servito alla mensa del Riuniti

dre di famiglia, come è stabilito nell'ordinamento giuridico del nostro Paese, per dare una risposta a questo tipo di problematiche. Ho avuto assicurazioni che entro il 15 maggio i lavori di ristrutturazione della cucina saranno terminati ma mi domando perché si siano prolungati così a lungo nel tempo".

I responsabili competenti del servizio hanno risposto a Fratangelo, che ha spiegato come "sembra che non si riescano a reperire al-

cuni pezzi e materiali per terminare i lavori della cucina, ma mi sembra una cosa così strana o quantomeno triste perché significa che non si riesce a dare la massima attenzione ai problemi di chi vive la vita in ospedale".

Il rappresentante del Tdm commenta con amarezza la tendenza alla deresponsabilizzazione che vige nel sistema sanitario italiano. "In Italia è divenuta ormai prassi comune scaricare le proprie responsabilità sul dirigente che ha

preceduto quello attuale, sui mali del sistema, quando invece, forse sarebbe il caso che ognuno prenda le sue responsabilità assumendosi anche i rischi di una brutta figura se non riesce a fare il proprio dovere al massimo".

Altra importante questione su cui Fratangelo leva la propria voce riguarda la realizzazione definitiva dei lavori per il nuovo ospedale, il "Fama", su cui da una parte si lamenta per la lentezza dei tempi di realizzazione, mentre dall'altra si augura che le condizioni di sicurezza della struttura siano garantite senza dubbi.

"Sono diversi anni oramai che si inaugura in qualche maniera questo ospedale, che si dice che presto i lavori verranno terminati e invece poi le cose si bloccano senza un particolare motivo. Voglio ricordare, inoltre, che i ferri che uscivano dai pilastri del cemento armato sono rimasti vulnerabili per quasi venti anni sotto gli effetti degli agenti atmosferici e spero che davvero si sia provveduto ad una azione di risanamento e di rinforzamento della struttura portante di questo nuovo ospedale. Non vorrei essere un cattivo profeta ma mi piacerebbe avere dati maggiori in merito a questa situazione".

ALIMENTAZIONE | Chi la «salta» ha maggiori probabilità poi di guadagnare peso

Colazione, pieno d'energia

Si deve cominciare la giornata «caricando» il motore biologico

di NICOLA SIMONETTI

Il buon giorno si vede dalla prima colazione e non basta un caffè.

Al risveglio, l'organismo ha bisogno di "carburare" e, quindi, di essere rifornito di energia, nutrienti ed acqua. Non si dimentichi che la macchina biologica vien fuori da una media di otto ore notturne che ne hanno impoverito le riserve le quali, prima di iniziare una nuova giornata e, quindi, un impegno lavorativo devono essere reintegrate.

IL MOTORE BIOLOGICO - Cominciare la giornata senza una buona prima colazione equivale a voler mettere in moto un'auto prima di aver fatto benzina.

Ma, se l'auto può rimanere in garage a motore spento, il nostro organismo non può girare "a folle". Esso deve continuare a funzionare per garantire, quanto meno, le funzioni vitali di base, respirazione, movimenti del cuore e del circolo, attività nervosa e del metabolismo.

Senza un motore biologico che giri, non c'è vita. E, se invece, quel motore funzionasse al minimo, al lumicino, esso picchierebbe in testa e le sue prestazioni possibili sarebbero minime, esso si adatterebbe alla carenza e risparmierebbe risorse con riduzione dell'efficienza e dell'efficacia delle sue varie funzioni.

Senza colazione il rendimento di fisico e psiche è

necessariamente ridotto, insufficiente, inidoneo ad affrontare l'impegno - qualunque possa essere - della giornata. Niente performance, poca concentrazione, svogliatezza, senso di stanchezza.

A volte, potremmo avere l'impressione che, senza prima colazione, possiamo farcela. Ma, nell'intimo, l'organismo si affatica, si stressa, chiama in causa le riserve energetiche, le trasforma in elementi-carburante (creando rischi specie per rene e circolo) e, anche se affronta una salitina lieve, è preso dal sopraffato, farà calare i giri del motore, muscoli e cervello risulteranno meno efficienti.

DIGIUNI ED OBESI - Saltare abitualmente questo essenziale primo appuntamento della giornata rischia di determinare conseguenze negative sul comportamento alimentare complessivo (porta a sbocconciare cibi non sempre benefici durante la mattinata e ad eccedere nel pasto successivo).

Ma - lo hanno accertato studi clinici ed epidemiologici recenti - chi salta la prima colazione ha maggiori probabilità di guadagnare peso e, per giunta, racimolare, a fine giornata, una nutrizione inadeguata, qualitativamente deficiente realizzandosi un metabolismo sfavorevole sul piano della salute.

I moderni ritmi di vita hanno provocato mutamenti anche nella distribuzione dei pasti nella giornata orientando modelli di alimentazione irregolari ed individualizzati caratterizzati, soprattutto, da un aumento delle quantità di cibo ("spazzatura") consumato fuori casa.

Del mutamento, è stata la prima colazione a farne le spese. Non solo si è trasformata ma, in gran parte dei casi, è stata abolita. Questa abolizione, gran parte delle volte, è anche vista di buon occhio poiché si crede che essa possa contribuire a raggiungere o mantenere la linea od il peso-forma.

Paradossalmente, è un'illusione. La carenza di carburante al mattino provoca alterazioni nei ritmi alimentari, induce a maggiori consumi, incrementa l'introduzione di alimenti, specie zuccheri e grassi, induce risparmi energetici e aumento delle riserve. E cioè, ciccia in più.

Tutte le possibili motivazioni fisiopatologiche sono - dice il nutrizionista prof. Marcello Ticca - in favore di una maggiore diluizione del carico alimentare nell'arco delle 24 ore. Si è dimostrato un effetto positivo dell'aumento della frequenza dei pasti su numerose variabili che rivestono notevole interesse sul piano della difesa della salute (sovrappeso, colesterolo cattivo, tolleranza al glucosio, ecc).

Questo è tanto più vero e dimostrato quanto più raccomandato in dietoterapia che consiglia pasti piccoli e frequenti per combattere disturbi metabolici, cardiocircolatori, respiratori e gran parte delle turbe digestive. «A partire dal mattino - dice il dr. Carlo M. Rotella, presidente Società italiana obesità - abitudini alimentari corrette sono fondamentali per prevenire disturbi quali sovrappeso e obesità».

L'ORO IN BOCCA - A favore del consumo di un buon pasto nella prima mattina potrebbero giocare alcuni concetti di cronobiologia alimentare concernenti il diverso impatto metabolico che il cibo può avere a seconda dell'ora di assunzione.

Per esempio, in chi consuma un solo pasto al mattino (e non i due di colazione e pranzo), il picco della spesa energetica si ha verso le 13. Il pasto, invece, consumato di pomeriggio si accompagna ad aumento della ossidazione dei grassi (lipidi). L'assorbimento varia nel tempo in modo ripetibile. La prima colazione è un tipico fattore sincronizzante nei riguardi della cronobiologia alimentare fisiologica. I pasti notturni ed il digiuno mattutino (che protrae quello notturno) agiscono come fattori disincronizzanti e, quindi, a lungo termine, alterazione del metabolismo.

La prima colazione ha l'oro in bocca.

Tre pasti al giorno per 1670 calorie totali

IO MAMMETA E TU -Lunga e sana vita alla dieta. Meglio se di famiglia. Genitori e figli a tavola, possibilmente 3 volte al dì, con allegria. -

Il consiglio è di con-dividere i pasti e fare una solita porzione divisa per due. Una per te, marito ed una per me, moglie. Ed altrettanto per i due figli.

Le coppie - ha dimostrato una ricerca europea (per l'Italia, studiosi dell'università cattolica di Campobasso) - tendono ad avere giornate alimentari ordinate prevalentemente al desco di casa con minore ricorso a fast food e simili.

La condivisione del regime alimentare rende di più e gli effetti della dieta sono più favorevoli se essa è seguita dai due partner. Decisione, supporto e determinazione reciproci si rinforzano a vicenda mentre le rinunce pesano meno.

LE REGOLE -La stagione dell'esibizione delle maniglie di Venere e dintorni si avvicina. Bisogna rientrare nei parametri "decenti". -

Il dr. Francesco de Ruvo, dietologo laureato, di Bari consiglia un apporto medio quotidiano di 1.670 calorie composte dal 23% di proteine, 45% di carboidrati (specie a protratta utilizzazione o complessi), 28% di grassi.

I suggerimenti più alla portata di tutti sono:

- Osservare il rito di 3 pasti al giorno (colazione, pranzo e cena);

- Ogni pasto deve contenere carboidrati, proteine, vitamine, fibre;

- A colazione 400 calorie (latte parzialmente scremato 250 ml, yogurt magro, pane 35 gr, cereali 30 gr; una mela o 10 ciliegie);

- Per condimento, olio extravergine di

oliva e non più di 4 cucchiaini al giorno (2-3 se c'è sovrappeso). L'insaporimento con vino dei sughi non pesa molto perché l'alcol evapora.

Il sale va usato al minimo. Ogni italiano, in media, usa 11 grammi (un cucchiaino) di sale al giorno, sette-otto volte più del nostro fabbisogno (un mezzo cucchiaino). Un compromesso tra esigenze di gusto e salute è portare il sale consumato giornalmente (non solo quello aggiunto in cucina ed a tavola ma anche quello di alcune acque minerali, alimenti conservati) a non oltre 6 grammi (che contengono 2,4 grammi di sodio). Attenzione al sale nascosto, presente in molti cibi preconfezionati o del prendi e porta. Lo zucchero deve essere usato al risparmio. Se è poco, dolcifica, se di più, amareggia la vita.

- Latte e derivati (yogurt e formaggi poco grassi, ricotta) non siano banditi;

- Legumi e pasta o riso come minestra;
- Tre porzioni al giorno di frutta (qualunque ed in qualsiasi momento) da sbucciare il meno possibile, ed almeno 2 di verdura (cotta o cruda);

- Mangiare lentamente e soltanto la porzione destinata e non attendere di essere sazio per smettere;

- Niente spiluccamenti tra un pasto e l'altro; noccioline e dintorni del prima di pasto così come l'"ammazza-caffè" del dopo da evitare. No a bibite zuccherate e gasate;

- Poco vino o birra, se graditi, ai due pasti principali (per i sovrappeso, mezzo bicchiere);

- Dolci e gelati pochi e non più di una volta la settimana.

INSALIAMOCI -Per la bella stagione, lattuga e dintorni sono di rigore. -

I RACCOMANDATI -Pesce tre volte la settimana. Preferire quello azzurro. Meglio al forno od a vapore; il fritto una volta a settimana. Crostacei e molluschi non sostituiscono il pesce; -

Carni ovina, suina, bovina, pollame 2 volte la settimana;

Formaggi magri o, meglio, ricotta 2 volte la settimana.

Legumi, come piatto unico o con pasta o in minestrone, 2 volte alla settimana. Due uova la settimana.

Prosciutto ed insaccati pochi e non più di 2 volte a settimana.

MOTO - Ogni giorno, 20-30 minuti di passeggiata a passo sostenuto (4-6 chilometri all'ora) o in bici o attività effettiva (e non per moda) di palestra. Nuoto, ballo, pattini fanno movimento utile. -

DIETA PER 7 GIORNI - A colazione, yogurt magro, cereali (40 gr), un frutto, caffè. A pranzo, insalata (porzione libera), carne arrosto (120 gr) o pesce (150 gr) o un uovo, pane integrale (50 gr), un frutto. A cena: minestra di legumi (30 gr) e pasta o riso (25 gr) o pizza, prosciutto cotto (40 gr) o metà mozzarella (50 gr) o ricotta, insalata, un frutto, pane (40 gr). -

Libertà di bere acqua. Mezzo bicchiere di vino (se gradito) ai 2 pasti principali. Spuntini di mattina e pomeriggio con caffè o tè possibilmente verde, un frutto. Non superare i 7 giorni con questo tipo di dieta. Poi, bisognerà integrarla ragionevolmente magari con il consiglio del dietista e tornare alla regola aurea: dividere per due ogni solito piatto e dividere per 4 la porzione del dolce.

n. sim.

Figli maschi se la donna fa una buona colazione

FIGLI MASCHI - Le donne che fanno una buona prima colazione tutti i giorni e che vi inseriscono anche una sufficiente dose di cereali - hanno accertato studiosi delle università di Oxford ed Exeter - sono le migliori candidate, se concepiscono, ad avere figli maschi. Quasi 6 su 10 delle "virtuose" in osservazione hanno avuto prole maschile.

L'attuale mancata attenzione riservata dalla popolazione generale alla colazione - dicono i ricercatori - è alla base del ridotto numero di nascite maschili. Il riscontro si ha anche in medicina veterinaria poiché, gli animali tenuti a stecchetto ed alimentati disordinatamente tendono a partorire più femmine.

La natura investirebbe sui maschi quando c'è più prosperità e prediligerebbe le femmine quando i tempi richiedono maggiore frugalità.

Disordine alimentare e cibi-spazzatura si sono dimostrati deleteri per il peso corporeo. «Nessuna delle donne, che si alimentava con 2.500 calorie al giorno e che

non trascurava la prima colazione e faceva una dieta bilanciata ricca di proteine e con base consistente di cereali, era obesa».

DI CHE GIROVITA SEI? - Uno dei pa-

rametri-oroscopo che predice la salute che avrai è la misura della circonferenza al giro-vita che è un indicatore della pericolosa obesità viscerale. La pancia non perdona. Le misure cui attenersi sono: il giro-vita, al punto più stretto tra margine costale e cresta iliaca, (dovrebbe essere 88 cm per la donna e 102 per l'uomo) e, poi, fare altrettanto con il punto più largo a livello delle natiche e dividere il primo con il secondo dato. La misura da non superare è 0,85 per le donne e 0,90 per gli uomini. Se la vita misura 60 cm ed i fianchi 90 si avrà, dalla divisione, 0,6.

Per i bambini, si misura la circonferenza del giro-vita e la si divide per l'altezza. Non dovrebbe superare 0,5.

L'adipe viscerale - dice il prof. Francesco Giorgino, endocrinologo università, Bari - comporta conseguenze metaboliche (aumento dei trigliceridi, del colesterolo cattivo) e cronici processi infiammatori subdoli.

GEOMETRIA DI SALUTE - -

Negli ultimi 50 anni è sparito il gravita ma la moda non se ne accorge. Solo 8 donne su cento possono vantare, oggi, le curve a "clessidra": 90-60-90, dominanti due generazioni fa.

Una donna su due è "rettangolare" (co-

me Uma Thurman, modello androgino con circonferenza vita che misura, al massimo, 20 cm in meno rispetto a fianchi e seno; poco più di 2 donne su 10 sono "pere" o "cucchiai" come Jennifer Lopez, con i fianchi che eccedono di 5 o più centimetri la misura del petto. Il 14% sono "triangoli inversi" con il busto di 7 centimetri più grande dei fianchi.

GRASSO È BELLO - Il monologone di Dario Fo e Franca Rame è stato riproposto e punta il dito specialmente sulla sciura colta e sulle sue (e del marito) performance coniugali ed alimentari. Se la satira passa, non può essere sdoganato il concetto che l'incremento del peso corporeo faccia male alla salute, accorci la vita, alteri la silhouette. Ma, per i grassi c'è discriminazione anche da parte di medici ed insegnanti ed "i magri - essi accusano - sono razzisti in un mondo occidentale nel quale il sovrappeso sta diventando regola con poche eccezioni.

In Italia, le persone in sovrappeso sono il 34,7 per cento e gli obesi 9,9% mentre in Puglia, rispettivamente 38,4% ed 11,3% e, in Basilicata, 39,8% e 12 per cento. Va ingaggiata, specialmente da noi, la battaglia contro l'eccesso di peso e non può trascurare bambini ed adolescenti. (n.sim.)



IL MENÙ | Carboidrati, cereali, proteine Non solo giusto tempo anche scelta attenta degli alimenti

Le famiglie italiane fanno colazione «al cronometro». C'è chi prende solo un caffè al volo, chi la salta del tutto come rivela una ricerca GfK Eurisko - Kellogg's.

Dai risultati dell'indagine emerge che, nonostante la maggioranza degli italiani (83%) dichiarati di fare colazione (47% in casa) e di questi oltre la metà (52%) sia concorde nell'attribuirle grande importanza, il 17% (8 milioni) la salta del tutto. «Quasi la metà di chi fa colazione (46%), le dedica meno di 10 minuti. Tra questi, sono soprattutto i giovani (54%) di 15-24 anni i più sbrigativi perché affermano - dice Isabella Cecchini (Eurisko) - di avere mancanza di tempo (18%) e scarso appetito mattutino (7%)».

LA SCELTA - Non solo giusto tempo ma anche attenzione nello scegliere alimenti e bevande da consumare. «Le regole sono facili: una fonte di carboidrati, cereali pronti per la prima colazione o pane, e una fonte di proteine, come lat-

te o yogurt. Se poi - dice il dr. Rotella - vi aggiungiamo un frutto, avremo anche arricchito il pasto con fibre, vitamine e minerali».

COCCOLE - Chi riesce a dedicare almeno 10 minuti alla prima colazione vive questo momento non più solo come un appuntamento importante per la propria salute, ma anche come occasione per stare con la famiglia (37%), regalarsi «una coccola», un momento piacevole (36%), condividere gli impegni e appuntamenti della giornata con i propri familiari (26%). Di qui la campagna Società italiana obesità (SIO) e Kellogg's «Prima la colazione! 10 minuti mangiando sano» per trasmettere a bambini e genitori il giusto valore e suggerire il tempo opportuno per il primo pasto della giornata.

LA SCUOLA - Quanti ragazzi giungono a scuola «colazionati» e, se i genitori non se ne sono preoccupati (per ignoranza, superficialità, delega ad altri, mancanza di tempo, fa-

miglia divisa o in subbuglio), se ne interessa la comunità docente e co-educante?

Bisogna considerare che il «digiuno» notturno e il fugace (quando c'è) sorso di latte e caffè o analoghi non possono produrre successo scolastico. Il ragazzo giunge a scuola provato anche dall'impegno fisico di dover trasportare in gropa almeno un peso equivalente ad un terzo del proprio peso (non dovrebbe superare il 15% e per le elementari, non più di 5 chili, per le medie 6 chili e mezzo e, per il liceo non oltre 8,400 kg). Questo impegno, a parte i danni fisici su muscoli ed articolazioni, strema, di prima mattina, il ragazzo ed aggrava la insufficiente carica energetica alimentare della prima colazione carente in tempo, qualità, quantità.

Cittadinanzattiva ha bocciato (novembre 2006) le mense scolastiche che lasciano a desiderare, hanno carenze nel servizio (13%), scarsa qualità di cibi

(28%), rischio intossicazioni (19%), ecc.

L'introduzione di alimenti come verdure e legumi - dice la dr. Margherita Caroli (Asl Brindisi) che punta il dito su interessi relativi alla installazione dei distributori - non è gradita ai bambini e suscita proteste da parte dei genitori mentre è opportuno abituare i ragazzi ad alimenti sani compensando le cattive abitudini domestiche dove i genitori propongono ai figli solo e sempre alimenti che questi gradiscono «per evitare il rischio che non mangino».

Ma a scuola, sono presenti i dispenser di merendine e bevande varie che fanno da alternativa al non gradito menu della mensa e sostituiscono la prima colazione non fatta o strampalata. Agli onori della cronaca, l'anno scorso, l'Istituto «Scotellaro» di Tricarico (Matera) dove una iniziativa educativa al positivo («Voti più alti se mangi sano») coinvolge gli alunni e mette al bando snack, bibite, patatine, merendine.



S'inizia lunedì all'Itas. In palio anche premi in euro Seminari "Etichetta sicura" per informare gli studenti

JESI - Prenderanno il via lunedì da Jesi i seminari organizzati dalle associazioni dei consumatori Acu, Adiconsum, Adoc, **Cittadinanzattiva**, Federconsumatori, Il Quadrifoglio e Mdc, nell'ambito del progetto "Etichetta Sicura", che ha l'obiettivo di informare i ragazzi sul tema dell'etichettatura dei prodotti alimentari per creare sensibilità all'acquisto consapevole, rendendoli liberi da condizionamenti dovuti alla pubblicità. A Jesi il seminario si svolgerà presso l'Istituto tecnico per le Attività sociali, dove dalle 11 alle 13 un centinaio di studenti saranno invitati a una lezione di approfondimento sulle etichette alimentari, grazie alla presenza di Ferruccio Luciani del Servizio agricoltura della Regione e di Angelo Mangoni dell'Ufficio di Ancona dell'ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti. Oltre a una serie di seminari, il progetto prevede anche un premio di complessivi 1750 euro per le due scuole che presenteranno entro il 30 maggio il miglior elaborato in tema di etichettatura dei prodotti alimentari.



Qualità, tracciabilità e sicurezza alimentare

Nel corso degli ultimi anni la fiducia dei consumatori è stata messa spesso a dura prova: dai casi di latte e grano contaminati, all'emergenza sanitaria legata al virus dell'avaiaria e della BSE, fino all'ultimo allarme lanciato dalla mozzarella alla diossina che ha portato nuovamente in primo piano il problema della sicurezza alimentare

di LEIA DAL LAGO

Per meglio comprendere il rapporto dei consumatori italiani con il cibo - in termini di salubrità, rintracciabilità e sicurezza del prodotto - e i vantaggi derivanti da una certificazione di qualità degli alimenti, abbiamo rivolto alcune domande (riportate di seguito) a chi opera a vario titolo nel settore food.

A. *A suo avviso, è riscontrabile una crescita di attenzione, da parte dei consumatori italiani, in tema di sicurezza e qualità dei prodotti alimentari - e, quindi, una richiesta di informazioni più trasparenti in merito all'origine e alla salubrità degli alimenti - oppure nell'acquisto dei prodotti continua a prevalere la confidenza nel brand rispetto ai marchi di certificazione?*



Foto: Hunt's 1951 - 60' All American Ads. Ed. Jim Heilmann - Taschen (rielaborazione)

B. *Il concetto di sicurezza alimentare si lega indissolubilmente a quello di qualità. Un prodotto certificato di qualità rappresenta sicuramente un valore aggiunto e un fattore di competitività, ma quali i rischi di concorrenza sleale da parte di quei Paesi extra UE che non applicano regole di sicurezza?*

C. *È sempre più diffusa, soprattutto*

per quanto riguarda i prodotti agricoli e di allevamento, la cosiddetta "filiera corta", ossia una formula di vendita che, saltando tutti i passaggi di intermediazione, favorisce il rapporto diretto tra produttore e consumatore, con un conseguente margine di guadagno per il primo e un prezzo più accessibile per il secondo. Che cosa ne pensa?



Sebastiano Renna,
Responsabile
Comunicazione e CSR
Granarolo

A. "Nella nostra esperienza rileviamo che la sicurezza è un requisito che il consumatore dà per scontato nella marca, a prescindere dall'esistenza e dalla comunicazione di eventuali certificazioni. È vero che in corrispondenza delle emergenze sanitarie si determina uno spostamento d'asse nelle preferenze dei consumatori - che guardano con maggiore attenzione verso l'origine delle materie prime, la presenza di certificazioni, o determinati processi di filiera come il biologico, manifestando disponibilità anche a pagare di più per avere maggiori garanzie - ma si tratta di un atteggiamento per lo più emotivo, quindi destinato progressivamente a rientrare per rimettere nuovamente al centro delle preferenze il rapporto qualità/convenienza.

Il rapporto del consumatore con la marca sta diventando sempre più complesso. Per una quota sempre crescente di consumatori una marca affermata è sinonimo di qualità e sicurezza, ma sono più del 70% coloro che chiedono alle aziende di far capire meglio quali siano le distintività che giustificano il valore del marchio stesso o che - nonostante associno il maggior prezzo dei prodotti di marca a investimenti sulla qualità - di fronte allo scaffale si fanno guidare maggiormente dal prezzo. È crollata dunque l'equivalenza secolare tra prezzo e qualità. Il prezzo alto non corrisponde necessariamente a un prodotto eccellente e il consumatore si attende di poter compiere acquisti di qualità anche a prezzi bassi".

B. "Nel settore lattiero-caseario queste minacce riguardano soprattutto il comparto dei formaggi e sono sicuramente minacce significative, anche perché sinora la produzione tipica italiana non ha goduto di particolare tutela da parte dell'Unione Europea. Oltretutto il problema rischia di assumere contorni ancora più preoccupanti nel caso in cui l'Italia stessa assuma comportamenti autolesionisti, come nel caso del decreto legislativo predisposto dal Ministero delle Politiche Agricole che

consente la detenzione del latte in polvere nei caseifici e l'impiego per la produzione dei formaggi non a denominazione d'origine, oggi vietato ai sensi di una legge del 1974.

I formaggi freschi della tradizione italiana non hanno alcun bisogno del latte in polvere, che ne minerebbe genuinità e freschezza. Allentare il divieto generalizzato attualmente in vigore significherebbe aprire la strada a ulteriori frodi a danno dei consumatori e degli allevatori. L'uso di latte in polvere rigenerato al posto del latte è infatti una delle frodi più diffuse nel settore caseario, che deve essere perseguita con il massimo impegno, in quanto peggiora sensibilmente la qualità del prodotto e danneggia le aziende zootecniche che producono il vero latte fresco".

C. "La nascita e la proliferazione di distributori automatici di latte crudo proveniente direttamente dalle stalle dei produttori, ribattezzati 'banco-lat', è un fenomeno che ha preso piede nel nostro Paese a partire da 4 anni fa. Il prodotto venduto ha una caratteristica che lo rende commercialmente più interessante e al contempo più delicato: non si tratta di latte fresco pastorizzato (quello comunemente in commercio), ma di latte crudo, cioè non trattato termicamente. Questo, se da un lato permette di conservare le prerogative originarie del prodotto, sia in termini di gusto sia di potere nutritivo, dall'altro lo rende estremamente deperibile e presuppone la necessità che gli allevamenti siano sicuri sul fronte igienico-sanitario, visto che la pastorizzazione è un procedimento utilizzato proprio per distruggere i germi patogeni. Per questo non pochi osservatori si sono dichiarati preoccupati per i rischi microbiologici, rilevando che sul fronte legislativo non esiste a livello nazionale un'adeguata garanzia per la salute dei cittadini, dal momento che il prodotto industriale è soggetto a rigidi controlli giornalieri, difficilmente praticabili per chi effettua la vendita diretta. È stato inoltre registrato l'intervento di alcuni scienziati che hanno avanzato seri dubbi sulla sicurezza di un prodotto vivo come il latte veicolato al consumatore con queste modalità.

I banco-lat sfruttano una non-conoscenza del consumatore riguardo al prodotto latte. Le persone ignorano che il latte crudo non può

essere consumato così com'è, perché ogni ora che passa la carica batterica cresce, aumentandone la deperibilità. Ai consumatori viene consigliato di consumare il latte entro 2 giorni oppure di farlo bollire, trascorso questo periodo. Ma in questo modo dal latte crudo si passerebbe praticamente al latte uht.

Il consumatore viene anche suggestionato dai richiami alla genuinità associati alla vendita di latte crudo. In realtà siamo di fronte a uno dei pochi casi in cui il prodotto industriale è più sano e più buono di quello artigianale, grazie alla pastorizzazione blanda che elimina i batteri senza intaccare le proprietà nutrizionali e organolettiche.

L'altra leggenda metropolitana è sul fatto che il latte erogato dai banco-lat forma visibilmente uno strato di panna. Questo viene considerato un indice di purezza e genuinità. In realtà deriva dal fatto che il latte non è stato omogeneizzato, come avviene nei processi industriali. Insomma, bisogna fare un po' di pulizia rispetto ai luoghi comuni e alle leggende che inducono il consumatore a pensare che il latte industriale sia inferiore rispetto a quello che viene dal contadino. Bisogna anche spiegare che nei 30-35 centesimi di differenza del prezzo industriale sono contenuti la qualità di una pastorizzazione blanda, la comodità di una maggiore durata, la sicurezza dei controlli igienico-sanitari e di origine del prodotto, la capillarità distributiva. Non viene infine messo in conto il fatto che, nella grande maggioranza dei casi, gli spostamenti richiesti al consumatore per reperire un distributore automatico di latte oltrepassano significativamente quei 20-30 centesimi di risparmio sul prezzo".



Davide Busani,
Food Sector Manager
Det Norske Veritas Italia

A. "I consumatori italiani sono sempre più esigenti non solo sulla salubrità e l'origine dei prodotti, ma anche su aspetti altrettanto essenziali come il rispetto dell'ambiente e la salute e sicurezza dei lavoratori. La percezione del brand guida il consumatore nella scelta dei

Focus on

prodotti, ed è quindi un valore fondamentale che le aziende devono tutelare attraverso una gestione complessiva dei rischi ai quali sono esposte e che riguardano anche la loro reputazione. In tal senso, le certificazioni rappresentano strumenti efficaci per comunicare l'impegno dell'azienda nei confronti dei diversi stakeholder in modo non autoreferenziale, ma con la credibilità delle verifiche indipendenti di un ente esterno. Lo evidenzia anche una ricerca commissionata da DNV a TNS Infratest nel 2007, con circa il 90% dei consumatori che ritiene fondamentale affiancare al valore della marca verifiche e controlli effettuati da enti terzi".

B. "Consapevole della necessità di garantire al mercato un livello sempre più alto di qualità e conformità alle leggi sulla sicurezza, la Grande Distribuzione Organizzata europea richiede ai propri fornitori l'adesione a schemi volontari di certificazione che offrono una base regolamentare comune e di conseguenza permettono di prevenire e gestire i rischi anche sul piano reputazionale e della concorrenza sleale. Questo orientamento della GDO si sta estendendo fino a comprendere, in una visione più integrata, anche i temi della sostenibilità e dell'etica".

C. "La razionalizzazione dei flussi commerciali delle merci è un passaggio importante e positivo, non solo da un punto di vista economico per il consumatore e il produttore, ma anche sul piano della sostenibilità dei consumi energetici. Tuttavia, perché questa evoluzione possa consolidarsi sarà fondamentale il ruolo dei consumatori, che dovranno adeguare i propri consumi alla disponibilità e stagionalità dei prodotti locali".



Giustino Trincia,
vice segretario generale
di **Cittadinanzattiva**
e responsabile delle politiche
dei consumatori

A. "Non c'è dubbio che l'attenzione dei consumatori in tema di sicurezza e di qualità dei prodotti negli ultimi anni sia molto aumentata. Si pensi all'effetto devastante che

sta producendo e che produrrà la vicenda delle mozzarelle di bufala della Campania sui mercati internazionali e in quello nazionale. Ci vorranno anni per riparare i danni prodotti dalla vicenda rifiuti con gravi costi per la comunità locale e per il marchio Italia in generale. L'aumento di attenzione, tornando al tema principale, è dovuto a più fattori, tra i quali l'ampia informazione disponibile su fatti un tempo negati (e sulle loro conseguenze), l'iniziativa delle associazioni dei consumatori e degli utenti e delle istituzioni pubbliche, la crescita generalizzata di consapevolezza da parte degli stessi cittadini consumatori dei propri diritti e delle modalità per poterli salvaguardare, l'attenzione delle stesse imprese a fare della sicurezza e della qualità dei prodotti un valore aggiunto delle proprie politiche di marketing. Questo processo di crescita non è però alternativo alla forte presa che il marchio, il brand continua a esercitare rispetto ai marchi di certificazione. Ciò non deve sorprendere stante la forte asimmetria informativa esistente presso il grande pubblico tra il brand (tutta la pubblicità tende a essere concentrata su di esso) e l'eventuale marchio di certificazione. Infatti, quest'ultimo sembra essere ancora relegato nel campo di percezione degli addetti ai lavori più che del cittadino comune. In questo c'è l'invito a chi certifica e a chi si fa certificare a riflettere e ad assumere strategie di comunicazione molto differenti rispetto alle attuali. Il cittadino comune spesso non sa cosa significhi in pratica la parola 'certificazione', quale sia il suo valore aggiunto, come poterne accertare la serietà e la credibilità".

B. "Sono rischi enormi, con possibili drammatiche conseguenze per tutti. Sono, soprattutto, rischi non più tollerabili per il comune sentire di una comunità, quella ad esempio italiana, che ha ormai fatto della sicurezza dei prodotti e della loro qualità (penso in particolare ai generi alimentari, come ai giocattoli per i bambini e agli apparecchi elettrodomestici) aspetti strettamente connessi all'atto dell'acquisto. La sicurezza è un bene comune ed è anche un diritto. In questa prospettiva si dovrebbero muovere tutti gli organismi internazionali di carattere sia politico sia economico, per assicurare una reale globalizzazione della sicurezza dei mercati alimentari. Essere molto

severi e vigili su questo punto è un dovere e un obbligo per i rappresentanti politici, per i governati come pure per gli operatori economici. Il principio guida dovrebbe essere molto chiaro: nessuna zona franca per il principio di sicurezza alimentare. Segnalo che lavorare in questa direzione potrebbe consentire di promuovere forme di aiuto agli stessi Paesi extracomunitari da parte dei Paesi dell'Unione Europea, come l'Italia. Si potrebbero stabilire partnership formative e di tutoraggio per le rispettive produzioni 'locali', in modo da elevare gli standard di sicurezza e di qualità. Sarebbe un bel modo per fare cooperazione e per passare dalle parole ai fatti in tema di sussidiarietà. Elevare solo barriere non può bastare per risolvere problemi di questo tipo, occorre agire e intervenire positivamente anche dove avvengono quei processi produttivi a rischio, e questo è un compito minimo che la politica dovrebbe garantire e che le imprese possono in ogni caso promuovere e sostenere".

C. "Tutto il bene possibile, data l'intollerabile situazione che viviamo da alcuni anni soprattutto in Italia dal lato dei consumatori finali, con prezzi a volte scandalosi che causano anche gravi difficoltà a centinaia di migliaia di famiglie e al contenimento dell'inflazione e dal lato dei produttori agricoli e degli allevatori, costretti a subire impressionanti prezzi al ribasso. Dovrebbe essere chiaro a tutti, ormai, che la 'filiera lunga', con la sua opacità, per usare un eufemismo, e la presenza di troppi passaggi e di troppi soggetti che 'devono' guadagnarci (troppo) è un lusso che non possiamo più permetterci in numerosi settori. C'è un ritardo storico e forse culturale che va colmato per promuovere e sostenere la filiera corta, e considero questo ritardo uno dei volti della profonda crisi della politica nel nostro Paese. Lasciare che l'economia regoli da sola questi processi è pura illusione e un comodo alibi. In realtà quello che poi accade è un conflitto di tipo regressivo, cioè senza sbocchi, in cui i primi a rimetterci sono proprio il consumatore finale e il produttore, mentre alcuni furbi fanno festa. In realtà è una festa apparente e miope perché gli ingredienti della festa vanno a ledere alle radici l'equilibrio del sistema economico, aumentano l'inflazione, e riducono il potere di acquisto di 8 cittadini su 10". ■

CITTADINANZA ATTIVA

Mercoledì 2, ore 11, nella sede del servizio igiene alimenti e nutrizione dell'Ausl (via Tevere 39, Cerza) la responsabile del servizio, dott.ssa Elena Alonzo, terrà un incontro di formazione ai volontari del Tribunale per i diritti del malato e in particolare a chi fa parte di commissioni di vigilanza sul vitto degli ospedali.



TUMORI. Tre gli stand allestiti dalla Lilt

Pane e olio per sostenere la prevenzione

Stili e abitudini di vita sono «osservati speciali»
E sul fronte sanitario
proseguono i controlli

«Prevenzione, il protagonista sei tu»: è questo lo slogan della settimana «Settimana nazionale della prevenzione oncologica», che si chiude domenica prossima, il 30 marzo. Anche nella nostra città e provincia si svolgeranno alcune manifestazioni dalla Lilt, la Lega italiana per la lotta contro i tumori, e patrocinate dalla Presidenza del consiglio dei ministri e dai ministeri della Salute e delle Politiche forestali.

Per questo a Verona, Soave e a Legnago saranno allestiti stand informativi sulla lotta contro i tumori e sulle strategie di prevenzione oncologica, con la distribuzione di olio d'oliva e di pane.

«Per questa settima edizione della manifestazione», spiega il presidente provinciale della Lilt, Luigi Amabile «l'attenzione è rivolta al singolo cittadino che diventa protagonista della prevenzione e attraverso corretti stili di vita potrà iniziare o proseguire un percorso culturale volto a cercare la malattia».

Pane e olio sono i due alimenti che rappresentano la base

della nostra alimentazione e che saranno presenti ai tre stand, gestiti dai volontari della Lilt, che apriranno giovedì a Legnago, nell'atrio dell'ospedale «Mater Salutis», dalle 8.30 alle 17, a cura del dottor Franco Campostrini, primario di radioterapia e dell'Associazione cittadinanza attiva. Sabato 29 lo stand Lilt sarà in piazza Bra, dalle 9 alle 18, a cura della sezione veronese della Lega Tumori e infine, martedì 1 aprile a Soave in piazza dell'Antenna, dalle 9 alle 18.

«Nel corso di questa settimana», aggiunge Amabile, «vogliamo far conoscere sempre più anche la nostra associazione e le sue iniziative. Negli ultimi anni è stata sviluppata, fra l'altro, in modo considerevole anche l'attività sanitaria diretta di prevenzione offrendo controlli gratuiti. Per questo forniremo informazioni specifiche sulla nostra campagna "Aiutaci ad aiutarti", per sensibilizzare i veronesi, nella prossima dichiarazione dei redditi, a destinare il 5 per mille a favore della Lilt di Verona. Per farlo è sufficiente apporre la firma sul modello di dichiarazione dei redditi, seguita dal codice fiscale 93081590239». Per eventuali informazioni la Lilt ha sede in via Isonzo, 16 con telefono 045.8303675. ♦ **E.CERP.**



L'INIZIATIVA

Pompei, i consumatori a lezione di etichetta

SUSY MALAFRONTE

POMPEI. Come si leggono le etichette che accompagnano i prodotti alimentari? Per insegnarlo ai consumatori si sono proposti i medici dell'Asl 5. I sanitari del dipartimento di prevenzione, insieme con il corpo forestale e alle associazioni Cittadinanza attiva e Verdi ambiente e società, hanno spiegato ai clienti dell'ipermercato Auchan come fare per decifrare i codici «segreti» dei prodotti acquistati. «Se la legge impone ai produttori l'obbligo di indicare in etichetta una serie di elementi per fornire una corretta informazione - dicono gli esperti - d'altra parte i consumatori hanno l'obbligo di imparare a leggere l'etichetta in modo critico e approfondito, perché solo così potrà conoscere i prodotti che acquistano».

«L'iniziativa partita da Pompei - spiega l'assessore all'Agricoltura della Provincia Francesco Emilio Borrelli, presente allo stand informativo - è unica nel suo genere e continuerà in altri ipermercati disposti a collaborare con noi. Il cittadino non deve sentirsi abbandonato dalle istituzioni che hanno il dovere di aiutarli a capire la qualità e a riconoscere i prodotti che vanno ad acquistare e a mangiare. Se si è in

grado di leggere le etichette si evita, anche, di essere truffati».

L'acquisto dei prodotti italiani deve diventare una prerogativa dei consumatori. È una delle regole che la dottoressa Anna De Rose, promotrice delle lezioni di etichetta, consiglia di seguire. «I prodotti esteri costano meno - spiega la dottoressa De Rosa - ma è la qualità superiore dei prodotti italiani che fa la differenza».

I consumatori devono sapere che il nome del prodotto deve essere inerente al suo contenuto; se cita un ingrediente, questo deve essere chiaramente riportato in etichetta; gli ingredienti devono obbligatoriamente essere indicati in ordine decrescente di peso; alcune normative

specifiche, come quelle relative ai prodotti Dop e Igp o le recenti norme sulla carne, prevedono l'indicazione del nome e sede del produttore o del confezionatore o del venditore. Per i prodotti biologici è obbligatorio il nome, codice ed estremi dell'organismo di controllo con un numero dell'autorizzazione alla stampa dell'etichetta. Infine deve essere indicato se un prodotto «contiene organismi geneticamente modificati» e se questi sono presenti in una quantità superiore all'1%.

Asl 5, Provincia e associazioni in campo: all'ipermarket i consigli anti frode



IL CODICE A BARRE

Le prime due cifre del codice a barre indicano la nazione dove lo stabilimento di produzione o confezionamento è situato. Il numero identificativo dell'Italia è 80.



LA PROVENIENZA

Centinaia di consumatori si sono fermati allo stand informativo e molti di loro hanno scoperto di aver acquistato prodotti esteri che, invece, credevano fossero italiani.



GLI INGREDIENTI

L'elenco degli ingredienti enumera la composizione di un prodotto alimentare in ordine di peso decrescente: il primo nella lista è il più utilizzato e così via per gli altri.



**Prodotti alimentari:
tracciabilità e sicurezza**

L'ipermercato Auchan di Pompei (Napoli) ospita alle ore 9,30 l'iniziativa informativa sulla tracciabilità dei prodotti e sulla corretta lettura delle etichette e dei codici a barra identificativa di ogni prodotto dal titolo "L'etichetta questa sconosciuta...?". L'iniziativa è promossa dall'Associazione Verdi Ambiente e Società Vas Onlus ed è stata organizzata in collaborazione e con il patrocinio del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL Napoli 5, della Provincia di Napoli assessorato Agricoltura, Parchi ed aree protette, Forestazione e Protezione Civile, Comando Provinciale del Corpo Forestale dello Stato e dall'Associazione italiana agricoltori biologici della Campania Aiab e da **CittadinanzAttiva**



**IN PRIMO
piano**fax 0105306773
album@ilsecoloxix.it

ANTIQUARIATO IN GALLERIA In galleria Mazzini ritorna, oggi e domani il Mercatino dell'Antiquariato (**nella foto**); oggettistica, stampe, piccoli mobili ed altre curiosità.

DIVENTARE APICOLTORI Ha preso il via alla scuola agraria Marsanodi San Siro di Struppa (via di Creto 62) un corso teorico pratico per imparare a gestire un apiario. Dodici lezioni teoriche, laboratorio di smielatura e pratica sul campo. Info: Tullio Rucci 010/2422286 o 333/9975466.

LABORATORIO DI CUCINA Alla scuola "Chef per caso" in via Milano 148r oggi dalle 15 alle 18 laboratorio di cucina. Incontro ad ingresso gratuito organizzato dalla Casa del consumatore Liguria e da Cittadinanzattiva.

IL GIORNO DEL BIANCONE Oggi alle 17.50 all'Auditorium dell'Acquario terzo incontro del ciclo "Il giorno del biancone: un viaggio nel meraviglioso mondo degli uccelli". Relatrice Rosanna Muratori, professore di Anatomia comparata all'Università di Genova che tratterà il tema "Fatti per volare".

IL MONDO DI FRANCESCO DE GREGORI Al Fnac di via XX Settembre 46/R oggi alle 18 incontro con lo scrittore Andrea Podestà in occasione della presentazione del libro "A piedi nudi lungo la strada" (editrice Zona) dedicato a Francesco De Gregori. Con l'autore intervengono Marzio Angiolani e Antonio Vivaldi.

ISRAELE A 60 ANNI DALLA FONDAZIONE L'Associazione per l'Amicizia italoisraeliana (via I. Frugoni 15/2) organizza oggi alle 18 un incontro con Giuseppe Momigliano, rabbino capo della Comunità ebraica di Genova sul tema "Israele: cosa cambia dopo 60 anni dalla fondazione".

PRESSO LA SCUOLA "CHEF PER CASO"

Laboratorio di cucina dedicato agli "over 60"

Nell'ambito del Progetto "4 passi verso consumi corretti e consapevoli", organizzato da La Casa del Consumatore Liguria e da **Cittadinanzattiva**, nuovo appuntamento con i laboratori di cucina per uomini e donne "over 60". L'incontro, a ingresso gratuito, si terrà domani, dalle ore 15 alle 18, presso la scuola "Chef per caso", in via Milano 148r.

Durante la lezione, ai partecipanti verranno fornite alcune ghiotte ricette e le basi pratiche per cucinare tutti insieme, scoprendo trucchi e segreti per valorizzare al meglio ogni piatto. L'incontro si chiuderà con la degustazione dei piatti preparati dai partecipanti.

I laboratori di cucina sono dedicati al tema della prevenzione, per imparare che un'alimentazione corretta e

adeguata sta alla base di una buona salute, quindi di una lunga vita.

L'evento si inserisce in un fitto calendario di appuntamenti (in programma da novembre 2007 fino al mese di aprile 2008) a ingresso libero e gratuito, rivolti a uomini e donne "over 60": oltre una ventina di momenti di grande interesse, tra laboratori teatrali, approfondimenti culturali, incontri let-

terari con noti autori del Giallo come Bruno Morchio e Maria Masella, visite alla scoperta della Biblioteca Berio, laboratori di cucina e incontri con nutrizionisti, esperti in scienze motorie e specialisti.

Per iscrizioni e informazioni: La Casa del Consumatore, piazza de Marini 3/72, tel. 010 2091060 oppure consultate il sito www.casadelconsumatoreliguria.it.



INIZIATIVE

STUDENTI A BERLINO

Gli studenti della classe 5 H del liceo Klee Barabino presentano oggi i loro lavori al Jewish Museum di Berlino, struttura architettonica progettata da Daniel Liebeskind. I lavori prodotti con i docenti Silvia Rizzo e Stefano Patrone sono riferiti alla "Giornata della Memoria".

GITA IN CITTÀ

Domani alle 21 una guida di Itinera accompagnerà alla scoperta dei luoghi e dei personaggi legati alle "case chiuse" di un tempo. Prezzo a persona 10 euro, per partecipare è necessario prenotare ai numeri 0106091603, 3462231872. Il luogo del ritrovo è comunicato al momento della prenotazione.

COMUNICAZIONE E ARTE

Inaugurazione venerdì alle 18 di "Se ci sei batti un colpo", segni e linguaggi della comunicazione, installazioni e ideazione di Loredana Galante con la collaborazione di Franco Sborgi e Francesca Serrati. Loggia dei Mercanti, piazza Banchi.

CREATIVITÀ FIGURATIVA

Laboratorio di creatività figurativa e rilassamento da venerdì alle 18 all'Associazione Satura, a cura di Sergio Massone. La partecipazione al corso è gratuita; sarà dovuta solo la quota di associazione a Satura, piazza Stella 5/1

LABORATORIO DI CUCINA

Laboratori di cucina per uomini e donne "over 60" sul tema della prevenzione, a ingresso gratuito, domani dalle 15 alle 18 presso la scuola "Chef per caso", via Milano 148 r. Ai partecipanti saranno fornite ricette e basi pratiche per cucinare insieme, scoprendo trucchi e segreti per valorizzare al meglio ogni piatto. A cura della Casa del Consumatore Liguria e di **Cittadinanzattiva**.

RIVIERA LIGURE

Quinto appuntamento nel foyer del Teatro della Corte per ricordare la rivista "Riviera Ligure" di Mario Novaro e gli artisti che vi hanno collaborato. Giovedì alle 17.30 "Passaggio al moderno", la grafica di Giorgio Kienerk. Introduce Marco Vimercati, letture degli allievi della Scuola di recitazione dello Stabile.

GITA LEGAMBIENTE

Gita domenica all'Acquedotto storico in val Bisagno, itinerario da Staglieno a Molassana. Partenza alle 10 da Gavette Staglieno, sotto il pilone dell'autostrada, con mangiare al sacco. A cura del circolo Nuova ecologia Legambiente, costo 7 euro a persona, per informazioni tel. 3394029397 o 3339927851.



Dal San Camillo al San Giovanni, dal Pertini all'Umberto Primo: viaggio nel dramma quotidiano della malasanità

“Perde” il padre nel caos dell'ospedale

Pronto soccorso in crisi per mancanza di posti letto: 93 anni, otto ore per una visita

di **GIOVANNI MANFRONI**
 e **ALESSIA MARANI**

Una signora di 93 anni arrivata in ambulanza alle 8.30 e visitata otto ore più tardi. Una ragazza che cammina nervosamente avanti indietro perché da cinque ore non ha notizie del padre. Una donna di 60 anni “dimenticata” in sala d'attesa mentre da ore aspetta di essere ricoverata. Questo e molto altro per chi intorno alle 16.00 di ieri è stato costretto a rivolgersi al pronto soccorso del San Camillo, l'ospedale sulla circonvallazione Gianicolense, a Monteverde. Nel primo pomeriggio sono oltre 50, tra pazienti e familiari, le persone in attesa. «Mia madre è stata portata qui con l'ambulanza alle 8.30 - racconta una signora con un filo di voce - Alle 16.30 finalmente l'hanno visitata, ma noi non abbiamo nessuna notizia. Ha 93 anni, ed è assurdo che una persona della sua età aspetti tutte queste ore rischiando un peggioramento». Poco più in là c'è una signora che scuote la testa: «È un vero schifo - attacca - mio marito è dentro da sei ore per un problema a un piede e io

non riesco nemmeno a capire se sta bene». Pensare che quello del San Camillo, ieri, è stato uno dei pochi ospedali romani insieme a Sant'Eugenio, Cto e San Filippo Neri, a essere stato risparmiato almeno dal blocco della ambulanza, ferme per la mancanza di barelle all'interno. Come a dire: qui è un dramma, ma altrove si sta anche peggio. Come al Sandro Pertini, a Pietralata, altro versante della città. Una ventina i “barellati”, come ormai li chiamano in gergo gli addetti ai

lavori: vale a dire i pazienti entrati attraverso il pronto soccorso, bisognosi di un ricovero ma “parcheggiati” sulle barelle nella speranza che si liberi un posto in qualche reparto o altro ospedale. Qui il numero medio di interventi all'anno registrato dal Dea, Dipartimento d'emergenza e accettazione, si aggira intorno alle 95mila unità. Cifra da capogiro per un ospedale che ha una capacità di 350 posti letto. Medici e infermieri fanno quel che possono, ma le code e i disagi sono all'ordine del giorno. Da lunedì è al lavoro la task-force messa in campo da

Regione e 118 (il servizio cittadino d'emergenza) per decongestionare il sistema. Augusto Battaglia, assessore regionale alla Sanità, usa un termine ad hoc: «Fluidificare». Ma c'è chi è scettico: «Praticamente si manda un gruppo di medici a dire ad altri medici e operatori come fare il loro lavoro - afferma Luca Cimino, del Nursind, il sindacato delle professioni infermieristiche - Il personale è ormai allo stremo e non è più in grado di sopperire alle carenze organiche con migliaia di ore di straordinario, privi di presidi sanitari e con problematiche strutturali alle quali nessuno vuole mettere mano. Servono personale e posti letto, insomma». Un posto letto “vero”, come quello che stanno attendendo i malati ricoverati in corsia a Medicina d'Urgenza al San Giovanni, questa volta nel cuore della Città Eterna. Ieri erano una quindicina. Niente privacy, nè un arma-

dietto, un comodino o la possibilità di accogliere dignitosamente un parente in visita. Consumano i pasti sui letti-ba-

relle. Tutti in fila come stesso in un ospedale da campo. «Sono qui da lunedì - racconta con un filo di voce una vecchina, stretta nella sua vestaglia - Stanno cercando un posto migliore, ma nel frattempo che cosa posso fare?». Nel pronto soccorso (220 soccorsi in media al giorno) i pazienti vengono messi dove si può. C'è chi persino, alla fine, è stato sistemato su una panchina. All'Umberto I un anziano con flebo e catetere si trascina nell'androne su una sedia a rotelle. In uno stanzone del Dea, sulle barelle, i pazienti attendono di essere visitati.

L'altra settimana al Sant'Eugenio, l'ospedale dell'Eur, erano arrivati i carabinieri a calmare gli animi dei pazienti in attesa, furiosi. Ieri mattina, le sale di breve osservazione erano colme. La processione verso il banco dell'accettazione per avere informazioni di conoscenti, continua. Una coppia arriva, chiede una visita d'urgenza. «Andate al San Camillo», consigliano dal desk dell'accettazione.

Al Pertini
 venti
 pazienti
 in barella
 aspettando
 un posto
 in reparto

— | OFF LIMITS | —

Le barelle sono poche: ferme 29 ambulanze

Un centinaio di ambulanze su strada nella regione, 68 in servizio a Roma. Ieri mattina di queste, nei pronto soccorso della Capitale, ne sono rimaste bloccate, a momenti alterni, 29. Quasi la metà. Sempre lo stesso il problema: mancanza di barelle nei dipartimenti d'emergenza, così i malati finiscono per essere visitati sulle stesse lettighe d'arrivo. Gli equipaggi del 118 restano, dunque, “ostaggio” del pronto soccorso finché non tornano in possesso delle barelle. «Il problema non è ancora risolto - spiega Marinella

D'Innocenzo, direttore Ares 118 - ma è migliorato molto dalla costituzione della task-force di fluidificazione dei ricoveri. Rispetto ai blocchi che si sono verificati dal lunedì al giovedì scorso, infatti, il dato di questa settimana registra un meno 37 per cento. E i tempi d'attesa sono stati ridimensionati. Il risultato della strategia anti-congestione, però, si potrà verificare davvero solo nel medio periodo. Ora è troppo presto per un bilancio».

Ale.Mar.



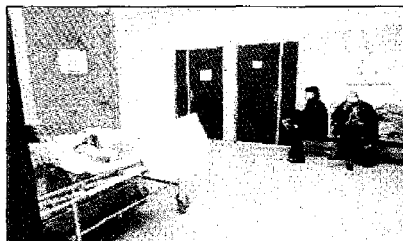
L'indegno spettacolo documentato da questa foto mostra la lunga fila di pazienti costretti a consumare il pasto in corridoio al San Giovanni

(fotoservizio Toiati, Carconi, Gabrielli, Lautizi)

www.ecostampa.it

SANDRO PERTINI: APRITE QUELLE PORTE

Anche un paziente sul lettino con le rotelle aspetta il suo turno per essere visitato. A destra, altri due pazienti aspettano di essere chiamati per essere sottoposti a visita medica



SAN GIOVANNI: LA PANCA DIVENTA LETTO

Aspettando il proprio turno, un ammalato ha pensato bene di usare la panca come lettino e si è concesso un sonnello prima di entrare nell'ambulatorio dell'ospedale



PROTESTE AL SANT'EUGENIO

«I carcerati mangiano meglio»

Chirurgia: «Basta cibi freddi». Ematologia: «Diete scambiate»

«Basta con la pasta scotta. Scusateci, ma siamo obbligati a dirlo. I carcerati mangiano meglio». Alla fine i pazienti ricoverati in Chirurgia al sesto piano del Sant'Eugenio, nel blocco nuovo dell'ospedale di viale dell'Umanesimo all'Eur, si sono armati di carta e penna e hanno inviato una lettera al Tribunale per i diritti del malato. Di quei pasti «freddi» e «non buoni», infatti, non ne vogliono più sapere. Così la lamentela l'hanno messa per iscritto, nero su bianco, sottoscritta da decine di firme su un foglio passato di stanza in stanza. Ma non sono stati i soli a lamentarsi. Anche nel

reparto di Ematologia sarebbero state scambiate diete e alimenti destinati a pazienti con diete mirate. «La mattina del 19 febbraio - spiegano, infatti, i volontari del Tbdm in una nota inviata lo stesso giorno alla direzione sanitaria della Asl Rm C - al posto del latte mattutino è stato servito un brodo. Nell'orzo sono stati trovati pezzi di zucchine e in quasi tutti i reparti, in questi giorni, sono arrivate diete diverse da quelle prescritte. Ai pazienti ematologici sono state scam-

biare le diete. Tre anni fa le cucine sono state a lungo ferme per essere completamente ristrutturate, poi hanno riaperto. Ma il 15 gennaio sono state di nuovo chiuse per grossi problemi a una tubatura idrica. Da allora i pasti arrivano già pronti dalle cucine del Cto. Ci preoccupa - affermano - il fatto che le cucine ancora non vengano riaperte e che si parli insistentemente di un'ulteriore ristrutturazione a soli tre anni

dalla precedente. Se dovesse continuare i disagi ci vedremo costretti, nostro malgrado, a prendere ulteriori iniziative».

Dalla direzione sanitaria ospedaliera, intanto, la dottoressa Piera Spada fa sapere che «occorreranno effettivamente dei lavori strutturali importanti per rimettere in funzione le cucine». E che i disagi riguardo l'arrivo dei pasti dal vicino ospedale della Garbatella «se ci sono stati, sono stati solo iniziali. Qualche disagio, nulla di più. Tanto che al Cto le cucine funzionano bene e i pasti sono cucinati altrettanto bene. Oltretutto la loro temperatura è mantenuta a dovere durante il trasporto».

Ale.Mar.

Raccolte
decine
di firme:
denuncia
al Tribunale
del malato



Sotto,
personale
del "118"
durante
un intervento
di emergenza

37

"Perde" il padre nel caos dell'ospedale
Il padre si accende in un'aula di 300 posti, il medico si affrettava a soccorrerlo

Al carcere mangiano medico
Il medico si accende in un'aula di 300 posti, il medico si affrettava a soccorrerlo

Collina

36

**Ma Battaglia chiede tempo:
«La task-force funzionerà»**

ROMA THE CONTEMPORARY ART FAIR
25th FEBRUARY - 26th MARCH 2008
WWW.ROMACONTEMPORARY.IT

**Le altre
 PROPOSTE**

UNIVERSITARIA Alla Biblioteca universitaria in via Balbi 3 (Sala III) oggi alle 17, nell'ambito della giornata nazionale del Braille, incontro su "Percezione ottica: il tatto che sente, la mente che comprende". Partecipano l'Istituto Chiossone e il Centro internazionale del Libro Parlato di Feltre; intervengono Eugenio Saltarel, Silvia Dini. Presentazione del progetto Note's per la riproduzione degli spartiti musicali e del progetto Rilievo.

AUTOSTIMA Per il ciclo di incontri con Diana Bacchiaz "Stare bene con se stessi" oggi alle 17 al Centro Civico sestrese "E. Montale" in via Sestri 34 si parlerà di "Autostima e sviluppo personale". Al termine prove pratiche di rilassamento.

BERIO Per il "VI corso di cultura italiana del Novecento. Percorsi nella narrativa" oggi alle 16.30 nella Sala Chierici della Biblioteca Berio in via del Seminario 16 conferenza su "Dino Buzzati, gli incubi del quotidiano". Relatore: Ermanno Paccagnini (Università Cattolica di Milano). Il corso si terrà fino ad aprile, due giovedì al mese. Ingresso libero fino ad esaurimento posti in sala.

BOXED Nell'atelier "A modo mio" in piazza Sarzano 8r, prosegue, sino a fine mese, la mostra "Boxed" dello sperimentatore visivo Etienne Zerah. A cura di Federica Montaldo e Chiara Parodi.

DON ORIONE All'Università Popolare Don Orione sono aperte le iscrizioni ai corsi a corsi di ballo di gruppo, balli liscio, filatelia, ginnastica dolce, chitarra e sono ancora disponibili posti per i corsi di informatica, lingue, psicologia e manualità. Per informazioni rivolgersi alla segreteria in via Cellini 15, 010/510555.

FUMETTI Alla Biblioteca De Amicis (Magazzini del Cotone) prosegue fino a marzo il corso "L'ABC del fumetto" breve corso di fumetto per scuole, dalle scuole elementari alle superiori, a cura di Davide Calì.

ALIMENTAZIONE Oggi pomeriggio alle ore 16, nella sede di **Cittadinanzattiva**, in piazza Vittorio Veneto 31r, a Sampierdarena, per la serie di appuntamenti dedicati agli over 60, incontro con il biologo e nutrizionista Roberto Zicari sulla corretta alimentazione. Ingresso libero, info 010/6429995.



>>

Cartelle cliniche sparite in ospedale

(*Citta' di Salerno, La del 17/02/2008*)

SANITA' NELLA BUFERA Cartelle cliniche sparite in ospedale Disagi per i degenti. **Il caso segnalato al Tribunale del malato " Cartelle cliniche che spariscono nel passaggio di testimone da una branca specialistica all'altra.** Esami radiografici ripetuti più volte, anche nell'arco di una stessa giornata, sulla stessa persona perché il materiale improvvisamente svanisce nel nulla. E poi c'è la grana dei pasti. Per non parlare dell'assistenza "a ritmi rallentati" per quei pazienti che vengono sistemati provvisoriamente in un reparto che non è quello dove dovrebbero andare. " Scoppia la bufera sull'ex "Umberto I", struttura pur all'avanguardia, le cui professionalità ne fanno un punto di riferimento nel panorama sanitario regionale. Basti pensare ai primati del comparto cardiologico, ai "miracoli" medici della neonatologia, all'invidiabile livello di assistenza della chirurgia o della neurochirurgia. **" Per adesso la patata bollente passa nelle mani del Tribunale per i diritti del malato.** Ma potrebbe diventare un vero e proprio grave caso per il quale occorre l'intervento degli organi preposti quello che pare stia andando in scena all'ospedale di Nocera Inferiore. Negli ultimi giorni, raccontano i familiari dei ricoverati, starebbe accadendo veramente di tutto, con cartelle-fantasma e referti misteriosamente introvabili. Il risultato è che la salute dei ricoverati e la tutela della vanno in stand by. Si tratta solo della manifestazione più eclatante di uno stato di malessere che affligge la struttura di viale San Francesco. " E' generalizzata l'insoddisfazione verso i pasti manifestata dai pazienti. **Colazione, pranzo e cena vengono dall'esterno e non sempre rispettano i minimi standard qualitativi e quantitativi, stando alle segnalazioni raccolte da diverse realtà associative, a partire dal Tribunale per i diritti del malato.** Ippolito Iannone ricorda come oramai da tempo l'istanza di discutere seriamente della gestione del vitto sia rimasta ferma al verbale di un unico incontro di sollecito. " Particolare di gran lunga più grave, non esiste nelle strutture ospedaliere dell'Asl la figura del dietista. Un dettaglio tutt'altro che secondario se, per esempio, si rischia di incorrere in errori grossolani che minano alla base l'importanza del pasto nel percorso di recupero delle condizioni fisiche dei pazienti. Basti pensare, ad esempio, a cibi zuccherini propinati a malati di diabete o pietanze salate e ricoverati ipertesi. Non è mancato, poi, il caso di pazienti tenuti a digiuno per diversi giorni senza che ve ne fosse la necessità, non avendo il personale infermieristico ricevuto ordini diversi.

(*Citta' di Salerno, La del 17/02/2008*)

Inserisci questo documento nella cartella (Nuova cartella)

DISCLAIMER

La proprietà intellettuale degli articoli è delle fonti (quotidiani od altro) specificate; ogni riproduzione totale o parziale del loro contenuto è compiuta sotto la responsabilità di chi la esegue; Volocom declina ogni responsabilità derivante da un uso improprio del servizio o comunque non conforme a quanto previsto dalle leggi vigenti.

Il V Rapporto nazionale di **Cittadinanzattiva**

Imparare sicuri? Alle mense la maglia nera

**MA NEPPURE AULE, PALESTRE
E CORTILI ESCONO BENE NEI
184 EDIFICI SCOLASTICI MONITORATI
DALL'ASSOCIAZIONE
IN 75 CITTÀ DI 15 REGIONI.**

Crolli di intonaco, assenza di certificazioni, sporcizia e polvere un po' ovunque e ancora troppi incidenti occorsi a personale e studenti, in media più di quattro all'anno, nelle scuole oggetto della rilevazione.

A dirlo è il **V Rapporto nazionale "Imparare sicuri"** di **Cittadinanzattiva** su sicurezza, qualità e comfort a scuola, presentato il 27 settembre a Roma, che ha analizzato 184 edifici scolastici di 15 regioni e 75 città.

La Regione che raccoglie il **dato complessivo peggiore** è la Calabria.

La maglia nera dell'In-



sicurezza va quest'anno alle **mense**. Il dato più grave è che in troppi casi (11% delle scuole monitorate) si utilizzano come mense locali impropri, inadeguati e non sicuri. Crolli di intonaco nel 27% delle mense monitorate, presenza di fili elettrici scoperti nel

30% dei casi, pavimentazione irregolare nel 35% e ancora polvere, imbrattamenti, assenza di porte antipanico: sono questi gli elementi di insicurezza nei locali dove gli studenti consumano il pranzo. Nonostante lievi miglioramenti nell'applicazione della

legge 626/96, restano gravi situazioni di pericolo quotidiane su cui si fa poca vigilanza e scarsa informazione. Dai cancelli aperti durante le ore di lezione alle recinzioni in cattive condizioni, dagli spigoli non protetti agli armadietti non ancorati al muro, sono soprattutto i piccoli studenti a correre pericoli quotidiani. Più in generale, anche il monitoraggio di quest'anno

Gli incidenti a scuola sono in aumento, anche in considerazione del fatto che una miriade di incidenti di diversa entità non vengono denunciati. Nelle scuole monitorate da **Cittadinanzattiva** sono stati segnalati 780 incidenti, di cui 631 (92%) occorsi a studenti. Le cause sono accidentali nel 50% dei casi, seguono le cadute durante le attività sportive (38%), mentre un 5% è causato dalle cattive condizioni degli arredi o da un uso improprio delle attrezzature scolastiche.

Anche **le palestre** non godono di buona salute. Innanzitutto sono ancora 39 su cento le scuole che non dispongono di una propria palestra. Laddove c'è una palestra all'interno dell'edificio, questa presenta barriere architettoniche nel 19% dei casi, segni di faticchezza sulle pareti nel 18%, sono sprovviste di cassetta di pronto soccorso nella metà delle scuole monitorate e in nessun caso ci sono attrezzature adeguate per disabili.

In assenza di palestre viene usato nell'84% dei casi **il cortile**. Ma anche qui la sicurezza lascia a desiderare. Il cortile presenta nel 15% dei casi fonti di pericolo, in ben il 24% dei casi ha una recinzione in cattive condizioni e nel 31% delle scuole non dispone di porta antipanico.

Va meglio la **sicurezza delle aule**, anche se gli arredi (ad esempio sedie e appendiabiti) non sono in numero adeguato a quello degli studenti e sono ancora troppe le scuole visitate in cattive condizioni. Nel 29% delle scuole, inoltre, nelle classi ci sono spigoli non protetti e armadi non ancorati alle pareti.

conferma il dato assai negativo dei crolli di intonaco che interessano ancora una scuola su quattro e la mancanza di certificazioni. Il 41% delle scuole è privo del certificato di agibilità statica, il 43% non ha il certificato di agibilità igienico-sanitaria e addirittura il 52% quello di prevenzione incendi.

Sporcizia, imbrattamenti e rifiuti non rimossi si possono trovare nelle mense (31% delle scuole), in segreteria (25%) e nella sala professori (20%). L'acqua potabile non è ancora un diritto per tutti: l'11% delle scuole visitate ne è sprovvisto. Si tratta di 9 edifici situati in Sicilia, 8 in Calabria, 2 in Emilia-Romagna, 1 nelle Marche e 1 in Lombardia.

COSA SI DEVE FARE PER LA SCUOLA

A seguito dei **215 milioni di euro** messi a disposizione dallo Stato per la sicurezza antisismica e dei **750 milioni di euro** per la manutenzione ordinaria e straordinaria cofinanziati da Stato, Regioni, Comuni e Province, **Cittadinanzattiva** chiede:

- 1)** continuità nei fondi per la messa in sicurezza degli edifici scolastici;
- 2)** un federalismo responsabile: il rispetto del patto per la sicurezza proposto dal ministro Fioroni;
- 3)** il completamento e l'utilizzo dell'anagrafe dell'edilizia scolastica;
- 4)** un'attività costante di informazione rivolta a studenti, genitori, insegnanti e personale non docente, in materia di salute e sicurezza;
- 5)** partecipazione e coinvolgimento dei cittadini per progettazione, attuazione, controllo e verifica delle azioni di politica sulla sicurezza.