



FORUM QUATTRO GIORNI DI INCONTRI E DIBATTITI SU COME MANGIARE PIU' CORRETTAMENTE

«Pianeta nutrizione», tutti i segreti per alimentarsi

Bernasconi: «Toccati temi importanti e creato un "ponte" fra industria e cultura nutrizionale»

Ilaria Moretti

Un pianeta esplorato in quattro giornate. A Cibus si è concluso con successo il forum multidisciplinare «Pianeta Nutrizione», che da lunedì a ieri ha approfondito diverse problematiche nutrizionali.

Dalla pediatria, alla geriatria, fino a focalizzare l'attenzione sulla donna (in fasi delicate come la gravidanza e la menopausa, ad esempio) e sull'attività sportiva agonistica e dilettantistica: giorno dopo giorno sono stati svelati i «segreti» di una corretta alimentazione. Se sotto il profilo organizzativo il convegno ha portato la firma del gruppo «Akesios» di Roma, la presidenza scientifica è stata condivisa da Sergio Bernasconi, direttore della clinica pediatrica del Maggiore, e da Ornella Cappelli, presidente dell'Associazione italiana donne medico. «L'iniziativa - ricorda Bernasconi - è stata sollecitata dalla Fiera, che ha voluto creare un ponte tra la cultura nutrizionale e il mondo produttivo, due realtà che hanno tutto l'interesse a dialogare. Un dialogo che non inizia oggi: sulle merendine, ad esempio, una parte dell'industria ha già recepito il messaggio mettendo in vendita prodotti sempre più vicini ai corretti parametri salutistici nutrizionali».

Terminato il forum, si tirano le somme: «L'idea ha avuto succes-



Cibus 2010 In alto, il tavolo dei relatori del convegno.

so - commenta soddisfatto Bernasconi -; gli iscritti sono stati oltre 400, e abbiamo potuto contare sulla sponsorizzazione delle aziende che producono integratori o sostanze naturali». Un pubblico e un palco variegato, quelli di «Pianeta Nutrizione»: sia in platea che al tavolo dei relatori si sono alternate diverse figure professionali come medici, biologi, tecnologi alimentari, veterinari e fisioterapisti. «Questa pluridisciplinarietà - ricorda Bernasconi - lancia un segnale importante e innovativo». Tante la carne messa al fuoco. Qualche esempio? Al capitolo bimbi è stata evidenziata l'importanza di una corretta alimentazione nei primissimi anni di vita e perfino della mamma in gravidanza per prevenire l'obesità. Partendo dai risultati dello studio «Okkio alla salute», coordinato dal Ministero e realizzato su 45 mila bambini italiani, Bernasconi ha ricordato come molti di loro non facciano (o facciano male) la prima colazione, che invece «garantisce un'alimentazione globale più corretta, migliora il rendimento scolastico e previene l'obesità». Un'indagine realizzata a Parma conferma questa cattiva abitudine anche tra gli adolescenti (il 30% salta il primo pasto della giornata). Altro fatto da evidenziare, è che «ancora oggi il consumo di frutta e verdura da parte dei bambini è sotto il livello consigliato» e, stranamente, questo succede più nel Sud che al Nord, più alle nostre latitudini che in Svezia. Ma in questo settore, ricorda Bernasconi, «la nostra città è all'avanguardia: in molte scuole sono stati introdotti distributori di frutta e verdura». ♦



LA NOVITA' DELL'AZIENDA PARMIGIANA LABS

Un distributore che grattugia il parmigiano

Un distributore automatico chiamato «Easy Cheese» che grattugia il parmigiano all'istante da una forma messa bene in vista al suo interno e di cui si vede direttamente la data di produzione. E' la novità presentata a Cibus dall'azienda parmigiana Labs che ora intende lanciarlo sul mercato nazionale e europeo.

INIZIATIVA «ALIMENFORM»: CORSI PER OPERATORI DELL'ALIMENTARE

Quando la formazione sale in cattedra

Enrico Gotti

Quattordicimila ore di corsi dal 2008 ad oggi. 150 aziende, 3.300 partecipanti. Sono i numeri del progetto «Alimenform», il piano di formazione e aggiornamento per il settore alimentare, capitanato da Cisa Parma, l'organizzazione di formazione professionale dell'Unione parmensi industriali e del Gruppo imprese artigiane.

«In questo periodo il settore alimentare è quello che ha risentito meno della crisi, è un settore sempre attento all'aggiornamento e alla formazione. - sostiene Elisabetta Zini, direttore



di Cisa - Pur sentendo grandi sofferenze per la crisi, a Parma abbiamo tenuto di più rispetto ad altre città, come Reggio Emilia e Modena, proprio grazie alla tenuta dell'alimentare».

Cibus ha dedicato un convegno proprio al progetto Alimenform, finanziato da Fondimpresa (costituito da Confindustria e da Cgil, Cisl e Uil). I corsi prevedono formazione specifica nella sicurezza alimentare e nei mercati internazionali, oltre a riguardare la conoscenza delle lingue, dell'informatica e l'aggiornamento tecnico. «Il finanziamento è di due milioni e 400 mila euro - spiega Elisabetta Zini - Siamo capofila di un progetto di formazione

per il Nord Italia, non solo in Emilia-Romagna, collaboriamo assieme a partner di altre regioni. Dei progetti di «Alimenform» ne abbiamo già conclusi due e stiamo realizzando il terzo. Il convegno è di chiusura del secondo dei nostri progetti. «Fondimpresa» è per noi un canale molto importante. Inoltre pensiamo di continuare a lavorare con il fondo sociale europeo, gestito dalla provincia di Parma, dove abbiamo tanti progetti sul settore alimentare». Il giorno del convegno sono stati presentati i due piani di formazione di Alimenform, quello dell'area nord, guidato da Cisa Parma e quello dell'area centro sud, che fa capo a Consvip (consorzio per lo sviluppo di nuove professioni). Quattro le aziende che hanno presentato la loro esperienza: Barilla e Mutti per Parma e La Doria e Casseificio la contadina per Napoli. «Sono esperienze eterogenee - spiega Zini - Barilla ha già una tradizione affermata di formazione, mentre Mutti ha visto nei suoi ultimi periodi una crescita esponenziale». ♦

COMUNE DI PARMA

ESITO DI GARA

1. Nome e indirizzo dell'Amministrazione aggiudicatrice: Comune di Parma, Largo Torello de Strada n. 11/A, Parma 2. Procedura di aggiudicazione prescelta: Procedura aperta 3. Data di aggiudicazione dell'appalto: Provvedimento Dirigenziale PG 73836 del 23/04/2010. 4. Criterio di aggiudicazione: Offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D. Lgs. n. 163/2006, valutata in base ad una proposta gestionale e un'offerta economica. 5. Numero di offerte ricevute: n. 5-Prospettive srl-di Parma -(R.T.I.) LUNE NUOVE. di Parma e GEIMA srl. di Reggio nell'Emilia -Associazione KREA di Parma-(R.T.I.) METODO SOCIETA' COOPERATIVA di Parma e CAOS-Organizzazione Spettacoli di Parma- Impresa individuale LARINI STEFANO -(R.T.I.) ASSOCIAZIONE CREATIVITA' di Parma. ASSOCIAZIONE PARMA MUSICA di Parma. ASSOCIAZIONE CULTURALE I HAVE A DREAM. CEDAPRO srl di Parma 6. Nome e indirizzo dell'aggiudicatario: (R.T.I.) LUNE NUOVE soc. Coop. e GEIMA srl. 7. Descrizione del servizio: Procedura aperta per la concessione dell'immobile denominato "Caffè della creatività giovanile", sito in P.le Bertozzi destinato a bar e alla promozione e gestione della creatività giovanile" 8. Valore della offerta: punti 84 su 100. Parma10/5/2010

Il Funzionario del Servizio Contratti e Gare
Dr. Roberto Barani

PARMA PER GLI ALTRI
Associazione di volontariato
Una mano amica ai fratelli del Terzo Mondo
Aderisci anche tu!
Parma - piazza Duomo, 3 - Tel. (0521) 236758
c.c.p. n. 11117439

max & lady
BOUTIQUE UOMO
Lacoste - Mash - Dockers - Ingram
Harmont & Blaine - Lubiam
Bramante - Fred Perry
MONTECCHIO E. Via Franchini, 2 - S.LIARIO D'ENZA V.le della Stazione

Federazione di Parma
Grazie Sandro
1990-2010
Sabato 15 Maggio, ore 10,15 My One Hotel Villa Ducale