

Il consumo eccessivo di sale nella alimentazione è responsabile dello sviluppo di ipertensione arteriosa -e conseguentemente di malattie cardio-cerebrovascolari- di tumori del tubo digerente, in particolare dello stomaco, di osteoporosi, di malattie renali.

La riduzione del sale nell'alimentazione, con la raccomandazione di un consumo giornaliero di sale inferiore ai 5 g al giorno, è una priorità dell'Organizzazione Mondiale della Sanità e dell'Unione Europea, nell'ambito delle strategie di prevenzione delle malattie croniche non trasmissibili, nonché uno degli obiettivi perseguiti dal Ministero della Salute.

“Pane Meno sale: più salute con meno sale” è l'iniziativa della Regione Emilia-Romagna, promossa in collaborazione con le Associazioni Imprenditoriali, per informare, sensibilizzare ed educare il cittadino-consumatore a consumare pane con meno sale. Il pane, infatti, sebbene non rappresenti l'alimento con le maggiori concentrazioni di sale, in considerazione del suo uso quotidiano può determinarne un significativo apporto.

L'iniziativa ha ottenuto il sostegno del Ministero della Salute che ha concesso il logo “Guadagnare Salute”, che contraddistingue le campagne nazionali mirate a promuovere sani stili di vita.

#### **08.30** Registrazione

#### **09.00** Salute autorità e Introduzione ai lavori

**A.Giannini** (*Direttore Servizio Prevenzione collettiva e Sanità Pubblica Regione Emilia-Romagna*)

**A.Fabbri** (*Resp.Reg.SINU E.Romagna-Marche*)

#### **09.30** Il ridotto consumo di sale tra gli obiettivi del programma della prevenzione (**D.Galeone**)

#### **10.00** Sale e salute: una sfida da vincere (**P.Strazzullo**)

#### **10.30** Il consumo di sale nei bambini e negli adolescenti: lo studio Minisal (**A.Campanozzi**)

#### **11.00** Coffee break

#### **11.15** Il contributo della regione E.Romagna al ridotto consumo di sale. Il progetto “Pane meno sale” (**M.Fridel**)

#### **11.45** “Pane meno sale”: i risultati del progetto (**A.Fabbri**)

#### **12.15** L'esperienza del pane QC (**R. Chiarini**)

#### **12.30** Interventi programmati:

-Ass. Panificatori di Bologna (**T.Giardini**)

-Cir-Food (**L.Vignali**)

-Orogel (**S.Giorgini**)

-Coop Italia (**R.Pascarelli**)

#### **13.30** Discussione

#### **14.00** Verifica apprendimento e conclusioni

**Durata del corso: 8.30 -14.00**

Sono stati richiesti crediti **ECM**

## **Segreteria scientifica**

**Alessandra Fabbri**

*AUSL Reggio Emilia*

**Marina Fridel**

*Regione Emilia - Romagna*

## **Segreteria organizzativa**

**Uff. Formazione Ausl Modena**

formazionensp@ausl.mo.it

tel 059-3963481

## **Per iscrizioni:**

La preiscrizione è obbligatoria ed effettuabile, entro il **07/01/2017**, esclusivamente online: [www.alimenti-salute.it/20-01-17](http://www.alimenti-salute.it/20-01-17)

## **Relatori :**

**Angelo Campanozzi** (*Univ.Foggia*)

**Roberta Chiarini** (*Ass.Agricoltura Regione E.Romagna*)

**Alessandra Fabbri** (*AUSL Reggio Emilia*)

**Renata Pascarelli** (*Coop Italia*)

**Marina Fridel** (*Ass.Sanità Regione E.Romagna*)

**Daniela Galeone** (*Ministero della Salute*)

**Adriana Giannini** (*Ass. Sanità Regione E.Romagna*)

**Thomas Giardini** (*Associazione Panificatori Bologna*)

**Silver Giorgini** (*Ditta Orogel*)

**Pasquale Strazzullo** (*Univ. Napoli - Presidente SINU*)

**Lorella Vignali** (*Cir-Food*)



**20 gennaio 2017**

**Regione Emilia-Romagna**

**Via Aldo Moro 18—Sala Auditorium**