



REGIONE DEL VENETO



è un progetto della Regione del Veneto
per la tutela del consumatore e la
sicurezza alimentare.

ALIMENTINSALUTE

Per promuovere un comportamento alimentare consapevole ed
equilibrato, conciliando i principi di una sana alimentazione con
le tradizioni della nostra terra e il piacere della tavola.



Il consumatore è libero solo quando è correttamente informato. E' questo l'indirizzo politico ed amministrativo che ha portato la Giunta Regionale del Veneto, tramite la specifica delega alla Tutela del Consumatore, ad assicurare il riconoscimento e la tutela dei diritti fondamentali dei Consumatori, in particolare attraverso la protezione contro i rischi per la salute e la promozione di una politica diffusa di formazione, informazione ed educazione. In tale ampio contesto, la Regione ha individuato la necessità di sviluppare in via prioritaria un approccio organico, analitico e completo al tema della sicurezza alimentare, fornendo risposte adeguate ed una corretta informazione al consumatore in ambito nutrizionale. Accanto ad un corretto stile di vita, una

sana alimentazione è infatti unanimemente considerata una tappa obbligata per mantenere il benessere dell'organismo e prevenire molte malattie, oltre a rivestire un importante significato sociale, culturale e relazionale.

*Ecco perché ho deciso, già nel corso del 2008, di dar vita al progetto **Alimentin-salute**, con l'obiettivo di garantire una capillare informazione ai consumatori in materia di sicurezza alimentare, stimolando nel contempo un ulteriore miglioramento delle già eccellenti produzioni venete, nella convinzione che i principi di una sana alimentazione si possano conciliare con le tradizioni della nostra terra e il piacere della tavola.*

*Con **Alimentin-salute** l'Assessorato alla Tutela del Consumatore e alla Sicurezza*

INTRODUZIONE

L'Assessorato alla Tutela del Consumatore e alla Sicurezza Alimentare

vuole dunque contribuire a promuovere uno stile di vita sano, un comportamento alimentare consapevole ed equilibrato, attraverso un approfondimento delle conoscenze legate alle caratteristiche igienico-sanitarie e nutrizionali degli alimenti.

Inoltre, **Alimentinsalute** si propone di rafforzare ulteriormente la garanzia di sicurezza dei prodotti "dal campo alla tavola", attraverso un articolato sistema di controlli degli alimenti su tutto il territorio regionale e il coinvolgimento attivo delle autorità sanitarie ed in particolare dei Servizi Veterinari e dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie. A tal scopo, sono stati coinvolti nel progetto numerosi soggetti e diverse competenze professionali per sviluppare sinergie finalizzate ad un approccio completo e integrato in materia di sicurezza alimentare e di tutela del consumatore.

Il progetto è dunque anche un importante punto di incontro e di discussione tra Associazioni dei Consumatori, Medici di Medicina Generale, Pediatri, Nutrizionisti

e Dietologi, filiere della produzione alimentare, mondo accademico e scolastico e molti altri soggetti che, insieme, hanno contribuito a creare su più fronti una serie articolata di azioni dirette e indirette a favore del consumatore finale.

Questo opuscolo, di agile lettura, intende dare conto ai cittadini dei risultati fino ad ora raggiunti, stimolando nel contempo la curiosità del lettore sulle tematiche dell'educazione e della sicurezza alimentare come materie di interesse fondamentale per il proprio benessere e per quello della nostra comunità.

All'interno dell'opuscolo troverete anche tutte le indicazioni utili su come partecipare alle numerose iniziative formative e informative organizzate nel territorio e i diversi recapiti ai quali potrete rivolgervi per ottenere istruzioni e suggerimenti per una sana e corretta alimentazione. Perché oggi imparare a mangiare sano e sicuro, in Veneto, con **Alimentinsalute** si può.

Buona vita a tutti!

L'Assessore Regionale alla Tutela del Consumatore
e alla Sicurezza Alimentare

On.le Elena Donazzan

ALIMENTI IN SALUTE COME PROGETTO

La frenetica evoluzione dei consumi e soprattutto degli stili alimentari sta ponendo severi interrogativi sull'effettivo grado di benessere delle popolazioni, soprattutto nei paesi sviluppati. Paradossalmente, un maggior grado di benessere sociale ed economico non sembra assicurare un parallelo sviluppo culturale, soprattutto in relazione all'equilibrio nelle scelte nell'ambito della nutrizione ed alimentazione.

A tale riguardo è sufficiente ricordare i recenti sensibili aumenti delle percentuali di persone, in particolare i giovani, che sono in sovrappeso e l'alto numero che si trova in condizioni di obesità: condizioni fisiche che compromettono la qualità della vita, aumentando il rischio d'insorgenza di altre patologie ed incidendo negativamente sulla condizione sociale delle persone. La grande preoccupazione attorno

al fenomeno ha portato l'Organizzazione Mondiale della Sanità a considerare l'obesità una vera e propria allerta mondiale, auspicando politiche che contrastino la sua diffusione. La realtà purtroppo dimostra che tale fenomeno è presente anche in Veneto, visti i riscontri di un'indagine coordinata dal Centro Nazionale di Controllo e la Prevenzione delle Malattie e dall'Istituto Superiore di Sanità, in base alla quale il 7,3% della popolazione infantile è obesa, ed il 20% è in sovrappeso: in sostanza **oltre un quarto dei bambini in Veneto presenta problemi legati ad un peso eccessivo.**

È necessario quindi evitare che comportamenti alimentari inappropriati si consolidino, pregiudicando così il benessere della persona. Benessere inteso in un senso ampio, non solo salutistico, perché modi

scorretti di alimentarsi possono essere anche causa di altre conseguenze forse meno immediatamente percepibili, ma altrettanto importanti: prime tra tutte il valore relazionale e culturale del mangiare, senza dimenticare le ricadute in ambito psicologico e sociologico.

I ritmi sempre più intensi della vita quotidiana infatti hanno provocato **profondi cambiamenti nello stile di vita alimentare delle persone**: se da un lato l'ampia disponibilità di cibi di rapido consumo ha permesso al cittadino di sfruttare al massimo il proprio tempo a disposizione, dall'altro ha sminuito l'importanza del mangiare come momento aggregante e di grande valore sociale.

Questa frenesia può quindi indurre a consumare pasti frugali se non addirittura a rinunciarvi: è in progressivo aumento il numero di persone, soprattutto giovani, che ha perso ad esempio l'abitudine della prima colazione. Secondo l'indagine *I Giovani in Veneto*, studio condotto all'interno dell'*Health Behaviour in School-aged Children* (HBSC) pubblicato nel 2006, un numero sempre crescente di giovani tra gli undici e i quindici anni dichiara di fare colazione raramente. Rinunciare ad uno dei pasti giornalieri fondamentali significa non porre le giuste basi per affrontare adeguatamente l'avvio della giornata, col rischio di incorrere in un eccessivo affaticamento, compromettendo così l'apprendimento e le capacità cognitive. Inoltre, la sensazione di fame che giunge inevitabilmente porta facilmente al consumo di alimenti non equilibrati dal punto di vista nutrizionale e con possibili ricadute negative sul benessere fisico della persona.

Un elemento che ha acuito questi comportamenti è la **comunicazione basata sempre di più sulla pubblicità**. Lo studio *In bocca al lupo – La pubblicità e i comportamenti alimentari dei ragazzi*, condotto nel 2007 dalla Facoltà di Sociologia

dell'Università Roma Tre in collaborazione con l'Osservatorio di Pavia, ben rappresenta come i ragazzi oggi vivano in un mondo dominato dai media, i quali impongono una cultura sempre più lontana dalla tradizione locale, che cede il passo a una cultura mediatica, specialmente televisiva. I bambini italiani sono soggetti a messaggi pressanti che invitano a mangiare qualcosa, qualsiasi cosa: si è stimato che ad un bimbo italiano che guarda la televisione per tre ore al giorno vengono sottoposti 32.850 pubblicità di alimenti in un anno, di cui il 36% invita a consumare prodotti nutrizionalmente non equilibrati. Risultano invece praticamente assenti messaggi positivi di educazione alimentare, utili a sviluppare uno spirito critico per giudicare attentamente ed in modo consapevole i messaggi mediatici.

Appare necessario pertanto **mettere a disposizione del consumatore il patrimonio di conoscenze relativo a ciò che si mangia e a ciò che si dovrebbe mangiare**, ai nutrienti necessari all'organismo, al modo e al momento migliore per assumerli, ai diversi bisogni di persone di età differenti, allo stato di salute.

Da queste premesse, ad ulteriore potenziamento delle numerose iniziative attuate dalla Regione del Veneto in merito, nasce all'inizio del 2008 il **progetto Alimentinsalute**, promosso dall'Assessorato alle Politiche dell'Istruzione e della Formazione, Tutela del Consumatore, Sicurezza Alimentare e Servizi Veterinari, con l'obiettivo di divulgare, comunicare, formare ed informare il cittadino per **favorire un consumo consapevole nella tradizione**.

ALIMENTINIS STP

In dettaglio, il progetto intende:

Instaurare un solido rapporto con i cittadini, informandoli sui processi produttivi.

Valutare l'evoluzione delle abitudini alimentari.

Promuovere una politica di trasparenza riguardo i temi dell'alimentazione.

Attivare un confronto continuo tra consumatori e specialisti della nutrizione.

Valorizzare i prodotti locali del Veneto.

Programmare ed avviare attività di monitoraggio ed introdurre un innovativo sistema di controlli di filiera.

INSALUTE COME STRATEGIA

Il superamento delle problematiche connesse con la perdita di corretti stili alimentari, con la sempre più frequente riduzione dei "momenti" aggreganti nella famiglia e nella collettività, richiede il supporto di competenze diverse ed il coinvolgimento di tutti gli ambiti interessati alla formazione, all'informazione e alla ricerca. A tale riguardo, con il progetto Alimentinsalute è stato costituito un **Tavolo Interdisciplinare, allo scopo di creare un momento di continuo confronto di esperienze e di professionalità**; le sinergie scaturite da questo gruppo di lavoro hanno permesso di amplificare le conoscenze di ogni singola realtà coinvolta, creando un valore aggiunto al progetto.

Le realtà coinvolte e i relativi referenti sono:
Federazione Italiana di Medicina Generale – FIMMG – Brunello Gorini.
Federazione Italiana Medici Pediatri (Az. ULSS 20) – Giampietro Chiamenti.
Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica – Giovanni Ronzani.
Assessorato Tutela del Consumatore, Sicurezza Alimentare, Servizi Veterinari – Denis Farnea.

Facoltà di Scienze della Formazione, Università degli Studi di Padova – Luciano Galliani.

Facoltà di Psicologia, Università degli Studi di Padova – Dora Capozza.

Scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione, Dip. di Medicina Clinica e Sperimentale, Università degli Studi di Padova – Lorenza Caregaro Negrin.

Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare – Piero Vio.

Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'Az. ULSS 12 Veneziana – Rocco Sciarrone.

Dipartimento di Prevenzione Az. ULSS 2 di Feltre – Luigi Cazzola.

Facoltà di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Padova – Enrico Novelli.

Ufficio Scolastico Regionale per il Veneto – Carmela Palumbo.

ANSISA – Roberto Ostuzzi.

Filiere della Produzione – Ignazio Scapin
Associazioni dei Consumatori – Maurizio Marini, Ermes Coletto, Carmine Quaglia, Lorenzo Miozzi, Carlo Garofolini, Walter Rigobon, Mara Bedin, Francesca Fiorese.

L'operatività messa a punto dall'interazione delle diverse competenze si sta articolando in azioni, sia dirette che indirette, nei confronti del consumatore. Inoltre si stanno attuando specifiche metodologie e ricerche allo scopo di valutare le variazioni delle abitudini alimentari e la percezione del rischio. Infine, per rendere maggiormente efficaci le azioni, sono stati coinvolti attivamente gli attori delle filiere alimentari, dai produttori alla Grande Distribuzione Organizzata. Un coinvolgimento per meglio armonizzare tutto il sistema, in cui tutti si riconoscano e si impegnino in vista dell'obiettivo principale: la salute della popolazione.

a) Formazione dei **consumatori**

Il progetto **Alimentinsalute**, partendo dal dato oggettivo che **la maggior parte delle tossinfezioni alimentari si verifica in casa**, intende prevenire il perdurare e l'intensificarsi di tali fenomeni: l'elevato numero di episodi di infezione, infatti, è spesso generato da una carenza di formazione e di informazioni che, unita ad un diffuso sentimento di protezione che ispirano gli ambienti familiari, determina il consolidamento di pratiche ed abitudini scorrette. **Alimentinsalute** punta ad incrementare la consapevolezza e le competenze dei cittadini, focalizzando l'attenzione sui possibili pericoli che comportamenti scorretti possono generare ed evidenziando gli accorgimenti per evitarli.

L'operatività del progetto si articola in azioni concrete e tese a rispondere a domande pratiche quali ad esempio come conser-

vare gli alimenti, quanto conservarli, come maneggiarli. E ancora, quali sono i prodotti locali del Veneto, dove e quando si possono acquistare, in cosa consiste esattamente una filiera alimentare e quali sono i sistemi per garantire l'idoneità di ogni sua fase. Sono domande a cui **Alimentinsalute** sta rispondendo attraverso una serie di incontri formativi dedicati ai cittadini, distribuiti nelle sette province del Veneto, dal significativo titolo *La salute vien mangiando*.

Il percorso, articolato in due incontri, affronta i temi legati alla sana alimentazione, alla sicurezza alimentare e ai rischi per la salute.

Le informazioni sul calendario dei corsi e sulle modalità di iscrizione sono disponibili presso la segreteria del Progetto, al numero 049 8084276, oppure collegandosi al sito www.alimentinsalute.it.

b) Formazione degli **operatori di sportello**

Adico – Associazione Difesa Consumatori, **Adiconsum** – Associazione Difesa Consumatori e Ambiente, **Federconsumatori** – Federazione Nazionale Consumatori e Utenti, **La Casa del Consumatore**, **Lega Consumatori**, **Movimento Consumatori e Unione Nazionale Consumatori** sono le associazioni dei consumatori riconosciute dalla Regione del Veneto, che hanno aderito all'obiettivo del progetto **Alimentinsalute** di **elevare i livelli di assistenza offerti ai cittadini anche nel campo dell'alimentazione**.

A tal fine sono stati attivati **percorsi di formazione dedicati agli operatori di sportello, i volontari delle associazioni dei consumatori che per primi si rap-**

portano con i cittadini raccogliendone richieste e denunce. La formazione specifica riguarda la sicurezza alimentare, le tecniche di manipolazione e di conservazione, i prodotti trasformati e lavorati, l'analisi del rischio, le criticità in ambito alimentare a livello nazionale ed internazionale e tutti gli aspetti legali che ruotano attorno alla legislazione comunitaria, nazionale e regionale a tutela dei cittadini.

Un percorso utile a sviluppare le adeguate competenze che consentano alla rete degli sportelli delle associazioni dei consumatori di rispondere con esaustività alle esigenze dei cittadini, sempre più interessati a capire cosa e come mangiare per mantenersi in salute.

ALIMENTINSALUTE COME AZIONI



c) *Formazione nelle* **scuole**

Le azioni preventivate nelle scuole costituiscono sicuramente uno dei capisaldi del progetto **Alimentinsalute**: la responsabilizzazione dei giovani e dei loro genitori riguardo buone pratiche alimentari è ritenuta strategica per radicare la consapevolezza che acquisire e seguire stili di vita sani ed equilibrati gioverà alla maturazione e alla vita da adulti.

Non vi sono dubbi, infatti, che tali interventi da un lato debbano contrastare gli attuali orientamenti alimentari che provocano il continuo aumento di bambini in sovrappeso e dall'altro **porre le basi per il consolidamento di una cultura utile a mantenere un adeguato equilibrio psico-fisico della popolazione giovanile.**

Gli obiettivi primari in questo ambito sono il recupero dell'importanza di consumare i pasti (soprattutto la colazione) nei tempi dovuti e nei modi più appropriati e lo stimolo a mangiare quotidianamente frutta e verdura. L'OMS consiglia di consumare quotidianamente almeno 400 grammi di frutta e verdura, per assicurare un apporto adeguato di nutrienti vitaminici e per prevenire l'insorgenza di malattie croniche. Le statistiche HBSC ci dicono però che questa è un'abitudine consolidata solamente nel 16% della popolazione giovanile del Veneto, contro il 38% che consuma frutta e verdura una volta la settimana, se non meno. Se a questo si aggiunge un'elevata percentuale di giovani che non praticano attività

fisica, gli interventi programmati risultano quanto mai necessari.

Alimentinsalute ha preferito adottare un approccio diretto con i ragazzi, rendendoli protagonisti attivi del progetto, nella convinzione che "imparare facendo" crei da una parte un interessamento maggiore e dall'altro radichi nei ragazzi una mentalità che comprenda i vantaggi derivati dal seguire buone pratiche alimentari, legate a prodotti tipici e di stagione, ma anche alla convivialità come fattore socializzante.

Sono più di quaranta le scuole che hanno aderito al primo ciclo sperimentale di questi percorsi di formazione, gestiti da esperti della nutrizione e da educatori delle Facoltà di Scienze della Formazione e dell'Educazione. Nel corso dei laboratori, i ragazzi

hanno realizzato piccoli film, opere multimediali e animazioni, nei quali essi stessi erano protagonisti assoluti: registi, sceneggiatori, attori, operatori, montatori.

Un coinvolgimento divertente ed importante, che sarà replicato nel prossimo anno scolastico, ampliando il numero delle scuole che potranno parteciparvi; inoltre, già nel corso di quest'anno scolastico sono stati attivati percorsi di formazione dedicati agli insegnanti, che in tal modo potranno diffondere le conoscenze acquisite ai loro alunni, elevando ad oltre 8000 alunni il numero di ragazzi delle scuole primarie e secondarie di primo grado coinvolti nel progetto in questa prima fase. Per informazioni, è possibile rivolgersi alla segreteria del progetto, al numero 049 8084276.

d) **Formazione dei medici**

Il progetto **Alimentinsalute** ha ben presente l'importanza del ruolo del medico di famiglia: egli costituisce la prima interfaccia tra il cittadino e il Sistema Sanitario Nazionale; inoltre il suo impegno acquista un valore aggiunto, in quanto spesso il lavoro va al di là del semplice consulto medico, estendendosi ad un rapporto confidenziale con i propri pazienti, i quali vedono in lui una persona vicina, attenta alle proprie esigenze.

Lo stesso si può sostenere per il medico pediatra: egli ha un compito fondamentale nella cura e crescita del bambino e nel rapporto con la famiglia. L'alimentazione di un neonato o di un bambino di pochi anni d'età è un tema molto delicato e sta alle competenze del pediatra, unite alla collaborazione dei genitori, affrontarlo con tutte le necessarie attenzioni.

Per questo **Alimentinsalute ha attivato percorsi di formazione ed informazione destinati ai medici e legati agli alimenti:**

la loro provenienza e le caratteristiche nutrizionali, le manipolazioni non solo tecnologiche ma anche mediatiche, che molto possono influire sulla formazione di un bambino, ma anche nell'adulto. Non vengono poi trascurate questioni più delicate, come ad esempio l'alimentazione di pazienti affetti da malattie croniche e/o soggetti a patologie dall'esito spesso negativo.

In totale, sono stati già quasi 5000 i medici coinvolti da questi percorsi di formazione nell'ambito del progetto **Alimentinsalute**, con una diffusione capillare sul territorio regionale. Un'adesione ancor più importante, proprio in considerazione del numero di persone che vedono nel proprio medico una fonte attendibile di informazioni legate alla sicurezza alimentare. Secondo l'Unione europea (Eurobarometro Risk Issue - 2006), il 32% dei cittadini comunitari vede nel proprio medico una figura in cui porre fiducia, mentre per i media questa percentuale scende al 17%.

e) Indagine sulle **abitudini alimentari** e riscoperta della **tradizione**

Con il progetto **Alimentinsalute** si è inteso inoltre **approfondire e monitorare le conoscenze sull'evoluzione delle abitudini alimentari e la percezione del rischio**, in quanto rappresentano due fasi molto importanti per una corretta gestione delle strategie finalizzate alla salvaguardia di corretti stili alimentari.

In tal senso **Alimentinsalute** ha predisposto una serie di interventi conoscitivi per rilevare questi aspetti nella popolazione del Veneto, con particolare attenzione ai giovani, al fine di costruire messaggi efficaci che aiutino la formazione di atteggiamenti critici e consapevoli nei confronti di tutto quello che ruota attorno al cibo. Quali sono le abitudini alimentari? Quali determinanti influiscono maggiormente sul valore che si assegna al cibo? Quali elementi sono maggiormente responsabili nelle intenzioni di acquisto? Quali le conoscenze legate ai rischi alimentari? Come ci si rapporta con il cibo?

Costruire messaggi efficaci, che aiutino la formazione nei consumatori di atteggiamenti critici e consapevoli nei confronti di tutto quello che ruota attorno al cibo, è infatti un prerequisito indispensabile per raggiungere gli obiettivi prefissati.

Per fare ciò, il progetto **Alimentinsalute** si è avvalso del contributo professionale delle Facoltà di Psicologia e di Sociologia dell'Università degli Studi di Padova, che aiuteranno ad offrire una panoramica sul-

la realtà alimentare veneta.

L'esigenza di verificare le evoluzioni alimentari deriva anche dal fatto che la globalizzazione economica sta ulteriormente accentuando la spersonalizzazione degli stili alimentari, ma soprattutto sta incattivando la perdita delle radici della cultura alimentare legata al territorio: **Alimentinsalute**, attraverso la valorizzazione degli alimenti locali, intende **salvaguardare e riscoprire la memoria della cultura alimentare veneta**, inserendola nel contesto in corretti stili alimentari. Dal radicchio di Treviso al formaggio Asiago, dalla patata di Chioggia alle cozze di Scardovari, sono 373 i prodotti locali rappresentativi di tutte le realtà del Veneto, riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, a testimonianza di una cultura alimentare di grande tradizione.

A tal proposito, **Alimentinsalute** fornisce un'efficace guida ai sapori della nostra regione, che è al tempo stesso un vademecum alla riscoperta di antiche ricette, legate alla nostra terra e alla nostra storia, e a pratiche culinarie da tutelare e tramandare. In tal modo si recuperano non solo piatti validi, ricchi dal punto di vista nutrizionale e gustosi, ma si scoprono antichi sapori e odori che le persone legano al passato.

Gli esiti della ricerca e la guida ai sapori sono consultabili nel sito **www.alimentinsalute.it** o contattando la segreteria del progetto al numero 049 8084276.

ALIMENTI
COMPLETI
COOPERATIVI
ED
COMUNITARI



ALIMENTI IN SALUTE COME COORDINAMENTO E INFORMAZIONE CONTINUA

In tempi recenti la sempre maggior attenzione posta dal consumatore nei confronti della sicurezza alimentare ha favorito lo sviluppo di una miriade di iniziative con svariate tipologie di messaggi, che molto spesso hanno purtroppo aumentato il livello di preoccupazione del comune cittadino nei confronti del cibo. Al fine di meglio coordinare tutte le azioni e soprattutto per dare al consumatore un affidabile punto di riferimento istituzionale è stata attivata l'**Unità di Coordinamento per la Sicurezza Alimentare (UCSA)**. L'istituzione di tale unità è anche la conseguenza delle innovazioni comunitarie in materia di sicurezza alimentare, che presuppongono un approccio completo ed integrato nel monitoraggio della filiera produttiva, al fine di identificare con efficacia eventuali criticità e adottare prontamente gli interventi necessari.

L'Unità di Coordinamento per la Sicurezza Alimentare assicura la propria operatività attraverso due distinte funzioni. La prima è indirizzata a creare un rapporto prioritario con i consumatori, con l'intento di divenire per i cittadini un punto di riferimento a cui rivolgersi, assicurando informazioni complete, esaustive e trasparenti sul tema dell'alimentazione e della sicurezza alimentare. La seconda funzione è rivolta prettamente alla verifica integrata e al monitoraggio continuo sullo stato di sicurezza alimentare nella nostra regione, razionalizzando i programmi di autocontrollo delle aziende produttrici e favorendo la costituzione di un'unica banca dati utile a programmare adeguatamente gli interventi del controllo pubblico. Non va dimenticato che il Veneto, oltre ad essere la prima regione italiana per la produzione di carne bovina (35%), avicola (25%), cunicola (23%) e di uova (30%), presenta livelli di elevata disponibilità di prodotti ittici, lattiero caseari e soprattutto di ortofrutta. Limitati invece appaiono i quantitativi di produzione



regionale di carne equina, ovi-caprina e di cereali destinati all'industria della pasta e dei prodotti da forno in generale.

In buona parte di questi sistemi produttivi si sono ormai raggiunti elevati livelli di sicurezza, grazie all'azione del sistema sanitario pubblico e all'efficacia dei piani di autocontrollo adottati dai singoli produttori, a testimonianza della "maturità" ormai raggiunta dal sistema Veneto. **Alimentinsalute** aggiunge un'ulteriore garanzia alla già sicura produzione alimentare veneta.

Ogni produttore che aderirà al progetto si renderà disponibile ad azioni di monitoraggio da parte del personale dell'Unità di Coordinamento per la Sicurezza Alimentare della Regione del Veneto, al fine di **conoscere preventivamente tutte le possibili criticità presenti lungo le diverse filiere**. Per tale adesione e per il mantenimento delle prerogative richieste a ciascun produttore verrà riconosciuta **un'attestazione di sistema**, visibile anche al consu-

matore, che così potrà conoscere le realtà appartenenti al sistema **Alimentinsalute** e gestire in maggior sicurezza le proprie scelte alimentari.

Nel rapporto prioritario con il consumatore l'UCSA, oltre a coordinare e mantenere attivi i rapporti con le scuole, i medici e tutti i soggetti coinvolti, ha attivato un **portale (www.alimentinsalute.it)** nella convinzione che l'efficacia comunicativa sia determinata anche dalla capacità di trasmettere rapidamente conoscenze, di approntare confronti e di tenere aggiornati i cittadini sulle evoluzioni del progetto e il suo sviluppo. **Il portale web sintetizza tutte le varie anime del progetto**, tutti i contributi che scaturiscono dalle varie attività previste, tutte le informazioni legate ad un corretto stile di vita e abitudini alimentari, al fine di mantenere un costante ed elevato livello di dialogo con il consumatore per assicurare **la tutela del cittadino e della salute pubblica**.





Dalle montagne al mare, dalle colline ai laghi, il Veneto offre a chi lo attraversa una varietà di paesaggi rurali sorprendente, a cui corrisponde una varietà di cibi, molti dei quali insigniti dei prestigiosi riconoscimenti Dop e Igp, segno dell'alta qualità dell'alimento e di una consolidata tradizione delle tecniche.



in collaborazione con

