

Bando
Oscar della Salute 2017
Premio Nazionale Rete Città Sane – OMS
MODULO PRESENTAZIONE PROGETTO

Titolo del progetto	<i>PREVENZIONE DI OTTOBRE - SANO CON GUSTO</i>
Ente proponente	<i>REGIONE AUTONOMA FVG COMUNE DI SACILE – ASSESSORATO ALLA SALUTE</i>
Referente del progetto	<i>Per il Comune di Sacile: nome MAURIZIA cognome SALTON Indirizzo Piazza del Popolo n. 65 – 33077 SACILE (PN) Telefono 0434 787111 e-mail Maurizia.salton@com-sacile.regione.fvg.it</i>
Città in cui ha avuto luogo il progetto	<i>SACILE</i>
Popolazione del Comune	<i>Quasi 20.000 abitanti</i>
Durata del progetto:	<i>A partire dal 12 di ottobre il progetto si è articolato in 4 appuntamenti ogni mercoledì sera</i>
Descrizione di sintesi del progetto:	<i>A partire da incontri/lezioni da parte di medici e nutrizionisti sul cibo come prevenzione di malattie importanti (cancro, malattie cardiovascolari, diabete) sono seguiti corsi di cucina con cuochi professionisti e show cooking. Proposta di menù da testare e tra i quali scegliere quello che più risponde alle caratteristiche di sano, buono e economico.</i>
Obiettivi del progetto	<i>Capire e gestire i propri bisogni attraverso la promozione di stili di vita sani. Raggiungere la consapevolezza alimentare per avere un fisico efficiente e migliorare la qualità di vita in tutti gli aspetti considerando anche l'aspetto economico: mangiare sano e gustoso non vuole dire spendere di più. Inoltre una corretta cultura alimentare riduce gli sprechi.</i>
Dimensione tematica a cui il progetto fa riferimento	<i>1. investire nella salute lungo tutto il corso della vita e favorire l'empowerment delle persone; 2. affrontare le grandi sfide di salute pubblica sia in riferimento alle malattie trasmissibili che a quelle non trasmissibili.</i> <i>Parlare di cibo significa farsi carico di una priorità di salute pubblica: le disfunzioni alimentari, l'obesità in aumento nelle fasce giovanili, le malattie legate all'alimentazione nella popolazione adulta (diabete, malattie cardiovascolari)</i>
Azioni realizzate	<i>Sono stati organizzati 2 incontri/lezioni con medici nutrizionisti</i>

	<p><i>uno dei quali membro dell'Accademia Italiana della Cucina in collaborazione con l'UTE di Sacile.</i></p> <p><i>Le giornate "scientifiche" si sono intervallate con 2 serate con cuoche professioniste di show cooking. Le due serate sono state rese possibili grazie alla collaborazione di un partner privato CUCINA33. Quest'ultimo è un'attività che nasce come spazio commerciale ma arricchito di contenuti tali che lo portano ad essere un vero e proprio punto di incontro per appassionati di cucina e non solo. Tutti gli incontri si sono svolti in strutture del Comune con l'aiuto anche di associazioni di volontariato.</i></p>
Beneficiari finali del progetto e numero	<p><i>Gli incontri erano ad ingresso libero. Per ragioni di organizzazione abbiamo messo un numero massimo di 60 persone per le 2 serate di show cooking.</i></p> <p><i>Abbiamo verificato che la media delle persone che hanno partecipato era nella fascia di età tra i 40-60 anni. Per la maggioranza donne.</i></p>
Risultati attesi	<p><i>Partecipazione e interesse da parte dei partecipanti.</i></p>
Risultati raggiunti	<p><i>Le persone hanno dimostrato un grande interesse sia alle serate con i medici sia a quelle dimostrative.</i></p> <p><i>E' stata molto apprezzata anche la serata con la chef turca che ha proposto un piatto della tradizione turca rivisitato per i gusti occidentali. Le contaminazioni in cucina sono il modo più bello per far incontrare i popoli, a volte più di tanti congressi fatti di parole.</i></p>
Apprendimenti nella realizzazione del progetto	<p><i>Abbiamo avuto un riscontro maggiore rispetto a quanto previsto. Per le serate di show cooking non abbiamo potuto soddisfare tutte le richieste.</i></p>
Costo totale del progetto (euro)	<p><i>Sono stati spesi circa 200,00 per l'acquisto dei generi alimentari.</i></p>
Finanziamenti ottenuti	<p><i>Risorse proprie per l'acquisto dei generi alimentari nonché per la preparazione delle locandine. La Regione ha fornito parte delle locandine. I medici sono intervenuti gratuitamente.</i></p> <p><i>Il partner privato CUCINA33 ha messo a disposizione le due cuoche professioniste</i></p>
Sostenibilità del progetto	<p><i>Il progetto diventa sostenibile quando si crea una collaborazione tra Comune, associazioni, risorse del territorio</i></p>
Strumenti di comunicazione utilizzati	<p><i>Locandine, pieghevoli, coinvolgimento della stampa, diffusione attraverso social network, pubblicità attraverso Internet istituzionale</i></p>
Punti di forza del	<p><i>Aver puntato che la buona cucina non deve essere elitaria.</i></p>

progetto	<i>Inoltre alla fine delle due serate di show cooking son stati distribuiti ai partecipanti attestati di partecipazione con riportate le ricette e le caratteristiche nutrizionali degli ingredienti.</i>
Problematicità sorte durante l'attuazione del progetto	<i>Nessuna difficoltà</i>
Il progetto è stato oggetto di valutazione? Se sì di che tipo?	<i>Non è stato oggetto di valutazione. L'idea è di renderlo un appuntamento annuale per il mese di ottobre con anche il coinvolgimento degli esercenti e dei produttori del territorio (mercato Agrifero). I menù scelti verranno proposti agli esercenti del Comune che se decideranno potranno aderire al progetto SANO CON GUSTO inserendoli nel menù di ottobre.</i>
Parole Chiave per descrivere il progetto (massimo 5)	<i>Scientifico Sano Gustoso Economico Internazionale</i>
Allegati (da inviare sempre in formato elettronico alla mail indicata)	<ul style="list-style-type: none"> - <i>materiali promozionali</i> - <i>foto</i>

Modalità di partecipazione:

Ogni Comune partecipante potrà presentare al massimo un solo progetto per ognuna delle quattro aree tematiche. Il "Modulo presentazione progetti" (scaricabile all'indirizzo www.retecittasane.it) opportunamente compilato, con gli eventuali allegati, dovrà pervenire entro le ore 12,00 del 22 settembre 2017 esclusivamente al seguente indirizzo e-mail: cittasane@comune.modena.it