

I MENU' DELLA SALUTE A TAVOLA SBARCA A RICCIONE

Dopo il successo del primo incontro, tenutosi a Forlì, prosegue l'iniziativa che vede l'Istituto Oncologico Romagnolo e Conad uniti per la prevenzione. **"I Menù della Salute a Tavola"** arriva infatti a Riccione: la **dott.ssa Annamaria Acquaviva**, nutrizionista con laurea in Dietistica e Farmacia, e il **dott. Alberto Farolfi**, medico oncologo dell'IRST IRCCS, saranno al Nautico Hotel di Lungomare della Libertà 19 **sabato 22 ottobre a partire dalle 16.30** per parlare di come un'alimentazione corretta possa aiutare a prevenire il cancro. I due esperti forniranno ai partecipanti consigli pratici per difendersi dai tumori con un menù sano, bilanciato ma anche gustoso. Se il dott. Farolfi darà informazioni di carattere generale, la dott.ssa Acquaviva si concentrerà in particolare su una corretta alimentazione per i più piccoli.

L'incontro, **assolutamente gratuito**, replicherà dunque il format già visto il 7 ottobre presso l'Auditorium Cariromagna di Forlì: un evento che ha visto la partecipazione entusiastica di oltre 250 persone, segno tangibile della rinnovata sensibilizzazione attorno ai temi della prevenzione e dell'alimentazione anche in un'area, la Romagna, conosciuta per una dieta che non segue esattamente i dettami di quella mediterranea. Vista l'ampia adesione, per prendere parte all'iniziativa e evitare di seguirla in piedi si richiede preferibilmente la **prenotazione telefonica allo 0541/606060**.

Anche per Riccione l'evento non si esaurirà con la conferenza teorica, ma proseguirà con **tre incontri pratici**: veri e propri corsi di cucina, tenuti dallo **chef consulting Luca Zannoni**, per imparare come costruire un menù sano, bilanciato ma anche gustoso. Gli appuntamenti saranno venerdì 4 novembre, venerdì 18 novembre e venerdì 25 novembre presso l'azienda MoCa di Coriano, in via Modena 22. Durante il primo corso, la tematica verterà sull'alimentazione degli adulti; nel secondo incontro ci si concentrerà su una dieta corretta dedicata ai bambini; mentre nell'ultima lezione gli chef insegneranno a fare una buona pizza di qualità. In questo caso la prenotazione è obbligatoria: per ogni appuntamento è richiesto un contributo di 35 euro, mentre prendere parte a tutti e tre i corsi dà diritto all'iscrizione al prezzo speciale di 90 euro. Il ricavato sarà interamente utilizzato dall'Istituto Oncologico Romagnolo per sostenere i progetti di assistenza pazienti e la ricerca scientifica della lotta contro il cancro.

Il prof. **Dino Amadori**, Presidente IOR, ha dichiarato: *"I Menù della Salute a Tavola è un progetto dal forte razionale scientifico, infatti sono tantissime le ricerche scientifiche che dimostrano come la dieta impatti sulla possibilità di ammalarsi di cancro. Sin dalla fine degli anni '70 lo IOR ha condotto varie ricerche in merito, additando la 'dieta romagnola' come un rischio concreto per la salute pubblica, perché caratterizzata da insaccati, cibi ricchi di sali, carne e povera di verdure e frutta, che sono invece elementi tipici della 'dieta mediterranea'. Seguire una dieta corretta durante la terapia riduce del 30% la possibilità di riammalarsi di tumore. Una corretta alimentazione difende non solo dal cancro, ma anche da altre malattie come quelle cardiovascolari e il diabete. L'obiettivo di queste*

Per informazioni:

dott. Paolo Grillandi, *Comunicazione e Ufficio Stampa*
Istituto Oncologico Romagnolo, Sede di Forlì Tel. 0543 35929 – p.grillandi@ior-romagna.it

conferenze sarà quello di far conoscere alla cittadinanza come realizzare uno stile di vita protettivo per ridurre sensibilmente la possibilità di ammalarsi di cancro.”

*“Il consumatore di oggi presta molta più attenzione che in passato a cosa mette nel carrello e porta in tavola – commenta **Luca Panzavolta**, Amministratore Delegato Cia-Conad – ormai è ampiamente diffusa la consapevolezza di quanto siano importanti la corretta alimentazione e gli stili di vita sani. Da tempo questa sensibilità ha fatto il suo ingresso anche all'interno dei supermercati e così la spesa di ogni giorno diventa un'occasione per riflettere e mangiare con gusto, abbinando la qualità all'attenzione per il proprio star bene. Il progetto “I Menu della Salute a Tavola”, che rinnova la collaborazione consolidata e pluriennale tra Cia – Conad e lo IOR, rappresenta un ulteriore passo avanti, rispetto all'iniziativa promossa lo scorso anno, per invitare i clienti ad abbinare in maniera piacevole e salutare quei cibi che non dovrebbero mancare nella dieta di ogni giorno”.*

Per informazioni:

dott. Paolo Grillandi, *Comunicazione e Ufficio Stampa*
Istituto Oncologico Romagnolo, Sede di Forlì Tel. 0543 35929 – p.grillandi@ior-romagna.it