



**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA**
Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena

DOSSIER
Mercoledì, 10 agosto 2016

DOSSIER

Mercoledì, 10 agosto 2016

Articoli

10/08/2016 Gazzetta di Modena Pagina 14	
<u>La lotta all' ipertensione adesso passa dal pane</u>	1
10/08/2016 Gazzetta di Modena	
<u>La lotta all'ipertensione adesso passa dal pane (Elenco Forni)</u>	2
10/08/2016 La Nuova Prima Pagina Pagina 8	
<u>La salute è 'insipida': si sta meglio senza sale</u>	3

La lotta all' ipertensione adesso passa dal pane

Il Ministero della Salute sostiene una nuova campagna contro il troppo sale e 45 forni in città e in provincia produrranno il loro prodotto con basse quantità

Iniziare a ridurre l' assunzione di sale a partire dal pane: è questo l' obiettivo della campagna "Pane Menosale" promossa dalla Regione Emilia Romagna. Nella provincia di Modena sono 45 le aziende di panificazione che aderiscono all' iniziativa, producendo e commerciando pane con un contenuto di sale non superiore all' 1,7% del peso della farina: una quantità del 15% inferiore rispetto a quello normalmente in commercio.

Secondo le indicazioni dell' Organizzazione mondiale della Sanità non si dovrebbero consumare più di 5 grammi di sale al giorno, ma si stima che in Emilia Romagna, soprattutto tra i maschi, la quantità assunta sia di circa il doppio.

Questo eccesso è uno dei principali rischi per la salute della popolazione, dato che può essere causa di ipertensione arteriosa ed altre malattie cardiovascolari, oltre che di alcuni tipi di tumori, di patologie renali e di osteoporosi. Nella nostra provincia l' iniziativa "Pane Menosale" è coordinata dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell' Azienda USL di Modena e l' elenco dei 45 panifici aderenti è presente sul sito regionale "Alimenti & Salute".

Le aziende che abbracciano la campagna sono riconoscibili grazie all' esposizione della vetrofania e del materiale informativo con il logo e il titolo dell' iniziativa.

Pavullo nel Frignano è il comune con il maggior numero di forni che commerciano pane con ridotto contenuto di sale: 7 le aziende sul territorio. Altre 6 si trovano a Modena, 5 a Finale Emilia, 4 a Carpi e Mirandola.

"Pane Menosale" si aggiunge alle campagne nazionali sostenute dal Ministero della Salute che mirano a promuovere stili di vita sani. A monte dell' iniziativa c' è la consapevolezza che la principale fonte di sale nell' alimentazione è rappresentata dai prodotti trasformati, che presentano naturalmente almeno il 10% di sale che ingeriamo. Tra questi prodotti il pane è consumato ogni giorno da quasi tutta la popolazione. Per questo ridurre il suo quantitativo di sale contribuisce ad abbassarne l' apporto quotidiano. Inoltre le erbe aromatiche, il succo di limone o l' aceto sono aggiunte preferibili per insaporire i cibi.

14 Cronaca GAZZETTA 10 agosto 2016

SALUTE » LA BUONA ALIMENTAZIONE

La lotta all' ipertensione adesso passa dal pane

Il Ministero della Salute sostiene una nuova campagna contro il troppo sale e 45 forni in città e in provincia produrranno il loro prodotto con basse quantità

Iniziare a ridurre l' assunzione di sale a partire da questo l' obiettivo della campagna "Pane Menosale" promossa dalla Regione Emilia Romagna. Nella provincia di Modena sono 45 le aziende di panificazione che aderiscono all' iniziativa, producendo e commerciando pane con un contenuto di sale non superiore all' 1,7% del peso della farina: una quantità del 15% inferiore rispetto a quello normalmente in commercio.

Secondo le indicazioni dell' Organizzazione mondiale della Sanità non si dovrebbero consumare più di 5 grammi di sale al giorno, ma si stima che in Emilia Romagna, soprattutto tra i maschi, la quantità assunta sia di circa il doppio.

Questo eccesso è uno dei principali rischi per la salute della popolazione, dato che può essere causa di ipertensione arteriosa ed altre malattie cardiovascolari, oltre che di alcuni tipi di tumori, di patologie renali e di osteoporosi.

Nella provincia di Modena sono 45 le aziende di panificazione che aderiscono all' iniziativa "Pane Menosale", coordinata dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell' Azienda USL di Modena e l' elenco dei 45 panifici aderenti è presente sul sito regionale "Alimenti & Salute".



Pavullo nel Frignano è il comune con il maggior numero di forni che commerciano pane con ridotto contenuto di sale: 7 le aziende sul territorio. Altre 6 si trovano a Modena, 5 a Finale Emilia, 4 a Carpi e Mirandola.

"Pane Menosale" si aggiunge alle campagne nazionali sostenute dal Ministero della Salute che mirano a promuovere stili di vita sani. A monte dell' iniziativa c' è la consapevolezza che la principale fonte di sale nell' alimentazione è rappresentata dai prodotti trasformati, che presentano naturalmente almeno il 10% di sale che ingeriamo.

Tra questi prodotti il pane è consumato ogni giorno da quasi tutta la popolazione. Per questo ridurre il suo quantitativo di sale contribuisce ad abbassarne l' apporto quotidiano. Inoltre le erbe aromatiche, il succo di limone o l' aceto sono aggiunte preferibili per insaporire i cibi.

Forna tre stighi di Orsi - Finale Emilia

Forna 948 srl - Carpi

Forna nuove di Gioi Roberto - Modena

Forna Romagnoli & Venusti s.a.s. - Formigine

Forna Romagnoli SNC di Nuggeri - Carpi

Carli & C. s.p.a. - Modena

Soc. Cozzi & Gambelli di Cozzi - Vigonovo S.p.

Forna Gioi di Giovanni - Modena

Delonca & C. - Formigine

Ambro Forna SA - Carpi

Fornifici e adiacenti di **Arturo Fava s.p.a.** - Castelfranco E.

Forna Bazzani - Ambrosio Sella - Sola

Forna Mastrini - Modena

Forna di S. Andrea - Modena

Forna di S. Felice - Modena

Forna di S. Giovanni - Modena

Forna di S. Maria - Modena

Forna di S. Paolo - Modena

Forna di S. Pietro - Modena

Forna di S. Rocco - Modena

Forna di S. Tomaso - Modena

Forna di S. Vito - Modena

Forna di S. Zenone - Modena

Forna di S. Zeno - Modena

Forna di S. Zeno - Modena

Forna di S. Zeno - Modena

Un nuovo Conad per rilanciare il quartiere

In via Emilia Ovest 621: il supermercato sostituirà sull' altro lato di via Amundsen quello già presente

LE OPERE DI CONTORNO

Una strada con un approccio per corsi per le bici e i pedoni

LA ZONA SI RINNOVA

Accordo tra Comune e la città proprietaria dell'area

«Turismo, puntare sul brand»

Faenza, presidente Federalberghi: «La sfida sta negli investimenti strutturali»

Il servizio audiovisivo è gestito da Faenza, presidente provinciali di Federalberghi - Confcommercio - è una società a partecipazione paritetica. Faenza è la sede operativa di un ufficio che ha per oggetto la promozione del territorio e la gestione del servizio.

I dati della Provincia di Modena, elaborati sul primo trimestre degli annuali del 2015 dall' ufficio studi di Confcommercio - Modena, evidenziano in effetti come ci sia stato, con la sola eccezione del 2015, un aumento del 1,8% del volume dei consumi rispetto al 2014, con un totale del 2015 pari a 1.236,263 del 2014 e 1.212,319 del 2013, corrispondenti, per il primo trimestre, a un incremento del 1,9% del volume dei consumi.

La provincia si è dotata di un nuovo sistema di monitoraggio del territorio e di un nuovo sistema di monitoraggio del territorio.

La provincia si è dotata di un nuovo sistema di monitoraggio del territorio e di un nuovo sistema di monitoraggio del territorio.

«Siamo - continua Favone - all' avanguardia in Italia». La proposta di accordo prevede quindi un contributo economico per la comunità locale in favore del proprio sviluppo economico e della rigenerazione urbana del paese di via Emilia. Una parte del profitto di ogni attività prodotta sarà utilizzata per la realizzazione di opere di manutenzione ordinaria e straordinaria, per un investimento complessivo di oltre 400 mila euro.

«La zona si rinnova» è un accordo di collaborazione tra la proprietà privata e il Comune. L' accordo prevede che la proprietà privata si occupi della gestione e della manutenzione ordinaria e straordinaria delle attività produttive, mentre il Comune si occuperà della gestione e della manutenzione ordinaria e straordinaria delle attività produttive.

La lotta all'ipertensione adesso passa dal pane (Elenco Forni)

Testo non disponibile

14 | Cronaca

SALUTE » LA BUONA ALIMENTAZIONE

La lotta all'ipertensione adesso passa dal pane

Il ministero della Salute sostiene una nuova campagna contro il troppo sale e 45 forni in città e in provincia produrranno il loro prodotto con basse quantità

Indipendente e ridurre l'apporto di sale. In un'azione di primo piano, il ministero della Salute ha lanciato la campagna "Pane Salutare", promossa da un'associazione di forni artigiani che aderiscono all'Accademia panificatoria, per ridurre il contenuto di sale nei prodotti da forno.

"Il pane è un alimento sano, nutriente e digeribile, ma è importante che sia anche salutare", spiega il ministro della Salute, Beatrice Lorenzin. "Per questo abbiamo lanciato una campagna di sensibilizzazione che coinvolge i forni artigiani e i consumatori. Il nostro obiettivo è ridurre il contenuto di sale nei prodotti da forno, in particolare nel pane, che è uno dei cibi più consumati in Italia".

"Il pane salutare è un prodotto sano e nutriente, che contribuisce a ridurre il rischio di malattie cardiovascolari e ipertensione. Per questo abbiamo lanciato una campagna di sensibilizzazione che coinvolge i forni artigiani e i consumatori. Il nostro obiettivo è ridurre il contenuto di sale nei prodotti da forno, in particolare nel pane, che è uno dei cibi più consumati in Italia".

"Il pane salutare è un prodotto sano e nutriente, che contribuisce a ridurre il rischio di malattie cardiovascolari e ipertensione. Per questo abbiamo lanciato una campagna di sensibilizzazione che coinvolge i forni artigiani e i consumatori. Il nostro obiettivo è ridurre il contenuto di sale nei prodotti da forno, in particolare nel pane, che è uno dei cibi più consumati in Italia".



Fornelli del Giappone di via Emilia. Il ministro della Salute, Beatrice Lorenzin, ha lanciato una campagna di sensibilizzazione contro il troppo sale nei prodotti da forno. In un'azione di primo piano, il ministero della Salute ha lanciato la campagna "Pane Salutare", promossa da un'associazione di forni artigiani che aderiscono all'Accademia panificatoria, per ridurre il contenuto di sale nei prodotti da forno.

"Il pane è un alimento sano, nutriente e digeribile, ma è importante che sia anche salutare", spiega il ministro della Salute, Beatrice Lorenzin. "Per questo abbiamo lanciato una campagna di sensibilizzazione che coinvolge i forni artigiani e i consumatori. Il nostro obiettivo è ridurre il contenuto di sale nei prodotti da forno, in particolare nel pane, che è uno dei cibi più consumati in Italia".

Un nuovo Conad per rilanciare il quartiere

In via Emilia Ovest 621: il supermercato sostituirà sull'altro lato di via Amundsen quello già presente

La riqualificazione dell'area di via Emilia Ovest 621, in via Emilia Ovest, sarà un progetto che coinvolgerà un'ampia gamma di attività commerciali e servizi. Il nuovo supermercato Conad, che aprirà il suo battenti nel 2017, sarà il fulcro di un'operazione di riqualificazione del quartiere. L'area è stata acquistata dalla società di gestione delle aree urbane della città, che ha lanciato una campagna di sensibilizzazione per coinvolgere i cittadini e i commercianti. Il nostro obiettivo è creare un ambiente urbano sano e sicuro, che contribuisca a migliorare la qualità della vita dei residenti.

LA ZONA RIVOLUZIONE

Il quartiere di via Emilia Ovest 621 è un'area di grande interesse urbanistico e commerciale. La riqualificazione dell'area è un progetto che coinvolgerà un'ampia gamma di attività commerciali e servizi. Il nuovo supermercato Conad, che aprirà il suo battenti nel 2017, sarà il fulcro di un'operazione di riqualificazione del quartiere. L'area è stata acquistata dalla società di gestione delle aree urbane della città, che ha lanciato una campagna di sensibilizzazione per coinvolgere i cittadini e i commercianti. Il nostro obiettivo è creare un ambiente urbano sano e sicuro, che contribuisca a migliorare la qualità della vita dei residenti.

«Turismo, puntare sul brand»

Faenza, presidente Federabergli: «La sfida sta negli investimenti strutturali»

Il presidente della Federabergli, Roberto Faenza, ha sottolineato l'importanza del turismo per lo sviluppo economico della provincia di Ferrara. "Il turismo è un settore chiave per la nostra economia e dobbiamo puntare sul brand della provincia", ha detto. "Per questo abbiamo lanciato una campagna di sensibilizzazione che coinvolge i turisti e i commercianti. Il nostro obiettivo è creare un ambiente urbano sano e sicuro, che contribuisca a migliorare la qualità della vita dei residenti".

LA ZONA RIVOLUZIONE

Il quartiere di via Emilia Ovest 621 è un'area di grande interesse urbanistico e commerciale. La riqualificazione dell'area è un progetto che coinvolgerà un'ampia gamma di attività commerciali e servizi. Il nuovo supermercato Conad, che aprirà il suo battenti nel 2017, sarà il fulcro di un'operazione di riqualificazione del quartiere. L'area è stata acquistata dalla società di gestione delle aree urbane della città, che ha lanciato una campagna di sensibilizzazione per coinvolgere i cittadini e i commercianti. Il nostro obiettivo è creare un ambiente urbano sano e sicuro, che contribuisca a migliorare la qualità della vita dei residenti.

Fornelli del Giappone di via Emilia. Il ministro della Salute, Beatrice Lorenzin, ha lanciato una campagna di sensibilizzazione contro il troppo sale nei prodotti da forno. In un'azione di primo piano, il ministero della Salute ha lanciato la campagna "Pane Salutare", promossa da un'associazione di forni artigiani che aderiscono all'Accademia panificatoria, per ridurre il contenuto di sale nei prodotti da forno.

"Il pane è un alimento sano, nutriente e digeribile, ma è importante che sia anche salutare", spiega il ministro della Salute, Beatrice Lorenzin. "Per questo abbiamo lanciato una campagna di sensibilizzazione che coinvolge i forni artigiani e i consumatori. Il nostro obiettivo è ridurre il contenuto di sale nei prodotti da forno, in particolare nel pane, che è uno dei cibi più consumati in Italia".

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress 2013-2016

2

La salute è 'insipida': si sta meglio senza sale Il pane che fa stare bene? Quello più semplice. Ecco chi ha scelto di produrlo

Attenti al sale. L' eccessivo consumo di sale con l' alimentazione è uno dei principali problemi di salute nella popolazione, rappresentando un rischio per l' insorgenza di ipertensione arteriosa ed altre malattie cardiovascolari, alcuni tipi di tumori, patologie renali ed osteoporosi.

Secondo le indicazioni dell' Organizzazione mondiale della sanità non si dovrebbero consumare più di 5 grammi di sale al giorno, ma in Emilia Romagna si stima che la quantità introdotta sia circa il doppio, specie fra i maschi. Per questo la Regione ha sviluppato la campagna "Pane Menosale" che promuove la produzione e il commercio di pane con ridotto contenuto di sale (non superiore all' 1,7%). L' iniziativa ha ottenuto il sostegno del Ministero della Salute col logo "Guadagnare salute" che contraddistingue le campagne nazionali che promuovono sano stili di vita. L' elenco dei panificatori aderenti è stato pubblicato sul sito regionale "Alimenti & Salute".

A Modena e provincia in provincia di Modena i panifici in grado di fornire almeno una linea di prodotto con un basso contenuto di sale, aderenti alla campagna, sono 45, distribuiti sul

territorio provinciale e presenti un po' ovunque. Ciascuno di loro è facilmente riconoscibile grazie all' esposizione della vetrofanìa e del materiale informativo con il logo e il titolo della campagna.

Nella provincia di Modena l' iniziativa è coordinata dal Servizio igiene degli alimenti e della nutrizione del I' Ausl ed è sostenuta dalle associazioni di categoria Confesercenti/Assopanicificatori, Lapam/Confartigianato, Cna, Confcommercio/Fam.

Il progetto La principale fonte di sale nell' alimentazione è rappresentata dai prodotti trasformati (alcuni salumi e formaggi, cibi pronti in scatola o vasetto, patatine o altri snack, pane e pro dotti da forno), seguita dal sale che ognuno di noi aggiunge volontariamente ai cibi. Solo il 10% del sale introdotto è quello presente naturalmente negli alimenti. Fra i prodotti trasformati, quali la diminuzione del consumo di alimenti trasformati ricchi di sale e la riduzione dell'apporto quotidiano unitamente ad altri comportamenti, quali la diminuzione del consumo di cibi pronti e la riduzione dell'apporto quotidiano unitamente ad altri comportamenti, quali la diminuzione del consumo di...

contenuto di sale dell' alimento e che diventerà obbligatoria per tutti i prodotti alimentari a partire da dicembre di quest' anno.