

COMUNICATO STAMPA

## **Stili di vita ed alimentazione nelle malattie metaboliche ed oncologiche**

*Venerdì 28 novembre nell'ambito del convegno organizzato nella sala trecentesca del Comune di Gubbio sarà presentato "CHEF FOR DIABETIC FOOD", il brand che distingue i ristoranti che prevedono nel menu piatti per i diabetici.*

Gubbio, 25 novembre 2014 – In occasione della giornata mondiale del diabete l'ADE (Associazione Diabetici Eugubini) e l'AELC (Associazione Eugubina Lotta contro il Cancro) in collaborazione con la USL Umbria 1 e il patrocinio delle istituzioni locali, organizzano un convegno **aperto ai cittadini** per parlare di **stili di vita ed alimentazione nelle malattie metaboliche e oncologiche**. **L'evento si svolgerà venerdì 28 novembre** presso la sala trecentesca del Comune di Gubbio a partire **dalle ore 16**.

AELC e ADE, due associazioni fortemente radicate sul territorio eugubino-gualdese, tornano a fare sinergia insieme alla USL Umbria 1, con l'obiettivo condiviso di divulgare corretti stili di vita tra la popolazione; da qui prende il via questo evento formativo centrato sull'alimentazione, un argomento importante per tutti, ma in particolare nell'ambito del percorso di cura dei pazienti diabetici e anche di quelli oncologici.

Parteciperanno al convegno: **Giuseppe Legato**, direttore generale della Usl Umbria 1, **Franco Moriconi**, rettore dell'Università degli Studi di Perugia, **Orietta Migliarini**, presidente dell'Associazione AELC, **Paola Palazzari**, presidente dell'associazione ADE, Diamante Pacchiarini, direttore sanitario della USL Umbria 1, e Pasquale Parise, direttore del dipartimento di Medicina ospedale Gubbio-Gualdo Tadino, che poi lasceranno spazio ai relatori: **Geremia Brunetto Bolli** che affronterà il tema della bontà della terapia insulinica; **Enrico Roda** che approfondirà il tema del microbioma intestinale e le sue relazioni con le malattie croniche intestinali, incluso il cancro; **Maurizio Tonato** che farà luce su miti e realtà nel rapporto dieta e cancro. La partecipazione al convegno dà diritto all'acquisizione di crediti formativi ECM per il personale sanitario. Le iscrizioni dovranno pervenire entro il 26 novembre a [sandra.pascucci@uslumbria1.it](mailto:sandra.pascucci@uslumbria1.it) (info 075-9270574).

Nell'ambito del convegno Maurizio Beccafichi dell'Università dei Saperi di Perugia presenterà il progetto **CHEF FOR DIABETIC FOOD** e consegnerà gli attestati di partecipazione ai ristoranti che hanno partecipato al relativo corso.

“Da tempo – **spiega Paola Palazzari, presidente dell'ADE** - nelle nostre settimane autogestite parliamo e promuoviamo, insieme all'attività fisica, anche una sana alimentazione, che riguarda sia la preparazione degli alimenti sia la cottura. Ma oltre a formare i pazienti per la gestione della loro vita privata, abbiamo pensato che questo messaggio dovesse essere trasmesso anche ai ristoranti, in modo che anche chi è diabetico possa tranquillamente andare a mangiar al ristorante ma in maniera corretta. Così è nato il **brand CHEF FOR DIABETIC FOOD, caratterizzato dalla forchetta**



**con il sorriso**, perché mangiare deve essere un momento di condivisione, gratificazione e piacere per tutti, senza temere i risultati glicemici... **Le strutture ricettive che hanno aderito al progetto**, partecipando ad un corso di formazione pratica con lo Chef e formazione teorica con una nutrizionista di 30 ore complessive, **inseriranno il simbolo della forchetta col sorriso sul menu**, per rendere riconoscibili i piatti specificamente pensati per quanti devono convivere con il diabete. Partiamo dal nostro territorio, ma l'obiettivo è quello di diffondere e promuovere il progetto a tutte le associazioni di pazienti diabetici regionali e nazionali”.

.....  
Ufficio stampa TGC Eventi  
Monia Rossi 333.2991700  
ufficiostampa@tgceventi.it