

Testimonial/1

Due iniziative prenatalizie vedono impegnati personaggi di sport e musica

Bianchi in campo contro il cancro

“Ragazzi, non bevete e non fumate”

Il calciatore al liceo per la campagna “Non fare autogol”

FABRIZIO TURCO

HA TIRATO un calcio di rigore contro il cancro, ieri mattina, Rolando Bianchi. Il capitano granata, che ha perso la strada del gol da quasi due mesi e mezzo, ha vestito i panni di testimonial per la salute, intervenendo insieme con Massimo Aglietta, direttore del Dipartimento clinico dell'Istituto per la ricerca e la cura del cancro di Candiolo e a Mauro Boldrini, direttore della comunicazione dell'Associazione italiana di oncologia medica. Insomma, Rolando per un giorno ha fatto il professore. Nonostante il derby da sconfitto, è stato accolto da trionfatore nell'aula magna del Liceo Cattaneo di Torino. Ha parlato con i ragazzi, ha cercato di trasmettere

quei valori che lo hanno reso grande, poi ha firmato decine e decine di autografi con quella disponibilità che è ormai diventata proverbiale.

La terza edizione del progetto “Non fare autogol”, la campagna promossa dall'Associazione Italiana di Oncologia Medica, gli si addice alla perfezione. E così Bianchi ha raccontato la sua vita fuori dal campo, senza cogliere la minima provocazione di giornalisti e tifosi che lo stuzzicavano per parlare di calcio: «No, no, la giornata è bellissima così, quindi stamattina non parliamo di calcio», ha quasi supplicato Bianchi, che dunque prosegue in un mutismo calcistico che dura più della sua astinenza dal gol. Ma se non si tratta di pallone, le parole a Bianchi non mancano di certo: «Divertitevi, godetevi la vita ma

tenetevi a distanza da pratiche pericolose — è il consiglio che gli sgorga dal cuore—. Non consumate bevande alcoliche e non fumate», dice Rolando che poi racconta la sua infanzia: «I miei genitori sono stati fondamentali per i consigli e l'educazione nella mia crescita: fate attività fisica, ma fate anche attenzione a una corretta alimentazione, e seguite uno stile di vita adeguato per vivere bene e per prevenire disturbi e malattie».

Un imperativo, per il capitano granata: evitare il fumo, un problema che in Piemonte riguarda il 30,6% dei quindicenni, e gli alcolici, di cui fanno uso il 45,4% dei tredicenni piemontesi. I dati snocciolati parlano di scorretta alimentazione come uno dei fattori a rischio più gravi, in Piemonte: il 20% dei giovani tra gli otto e i quindici anni è

in sovrappeso, solo il 15% consuma regolarmente verdura e frutta. Dati allarmanti, perché oltre il 30% dei tumori è direttamente collegato a una dieta sregolata e la stessa obesità è uno dei principali fattori di rischio oncologico: «Ecco perché dico che molti casi di cancro potrebbero quindi essere evitati mangiando in modo sano».

Ma Bianchi ha risposto a domande sulla prevenzione, sull'alimentazione ma anche sul tema sempre scomodo del doping: «Siamo controllati settimanalmente, quindi sarebbe stupido — oltretutto danno per la propria salute — fare uso di queste sostanze», ha risposto in maniera risoluta. Inevitabile, poi, l'ultima domanda: Rolando resti al Toro? «Mi spiace, ma non parlo neppure di calciomercato».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Rolando Bianchi al liceo Cattaneo



newsfoòd.com

Congresso "Obesità, dislipidemie e rischio cardiovascolare: dall'alimento al farmaco"

Primo Congresso Congiunto Triveneto SIO (Società Italiana dell'Obesità) - ADI (Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica)

Pubblicato il 07/12/2012 alle 12:27

IL 14 e 15 dicembre 2012, a Padova, nell'Aula Magna - Basilica di Santa Giustina, in Prato della Valle, si terrà il Primo Congresso Congiunto Triveneto **SIO** (Società Italiana dell'Obesità) - **ADI** (Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica), dal titolo: **Obesità, dislipidemie e rischio cardiovascolare: dall'alimento al farmaco.** ([scarica la brochure](#))

Nell'ambito delle problematiche relative ad alimenti, calorie e peso, si tratterà, fra l'altro, di salumi, tipologia di alimenti da molti ritenuti pericolosa per la salute. Allo scopo di diffondere informazioni scientificamente affidabili nei confronti dei salumi, alla luce delle modifiche di filiera verificatesi nel tempo che ne hanno profondamente modificato le caratteristiche nutrizionali, gli esperti di Dietetica e Nutrizione Clinica, organizzatori del Congresso, hanno ritenuto opportuno, nella mattinata del 15 dicembre, affidare al professor Giorgio Moretti dell'Università di Padova, il compito di illustrare le caratteristiche nutrizionali dei **salumi di Grufolino**.

Le analisi effettuate sulle carni di questo suino hanno evidenziato peculiarità nutrizionali tali da poter rappresentare una soluzione interessante nella formulazione di diete anche per patologie come quelle oggetto del congresso stesso.

Il 12 dicembre 2012, alle ore 11,00, presso la Confesercenti di Padova, in via Savelli, 8, si terrà una Conferenza Stampa, in occasione della quale saranno illustrate, a grandi linee, le tematiche del Congresso, con particolare riferimento al Grufolino.

Il Grufolino, nome commerciale, è un tipo di maiale alimentato in modo naturale, con una razione particolare ed innovativa, in grado di migliorare il valore nutritivo e salutistico delle sue carni, il

cui contenuto in grassi e colesterolo è stato dimostrato essere inferiore di circa il 40% rispetto a quelle di coniglio. Inoltre, le carni di Grufolino sono caratterizzate da elevati quantitativi di acidi grassi Omega 3 e Cla - acido linoleico coniugato, ai quali vengono attribuiti benefici effetti sul sistema cardiocircolatorio, proprietà antitumorali, antiossidanti e azioni positive sulle difese immunitarie e sulla riduzione del tasso di colesterolo.

L'alimentazione del Grufolino è il risultato di una ricerca ventennale del nutrizionista zootecnico Benito Mantovani, responsabile tecnico di AmbroSia. Tale alimentazione è in grado di migliorare la condizione di salute degli animali, ridurre drasticamente, se non annullare, l'uso di medicinali negli allevamenti, con effetti positivi sull'impatto ambientale e sulla tutela della salute del consumatore.

La filiera del Grufolino è stata realizzata dall'azienda agricola Biasia di Gazzo Padovano (PD) e dal Salumificio Italbontà di Codevigo (PD), aziende aderenti ad AmbroSia, associazione apartitica, asindacale e senza scopo di lucro, di operatori interprofessionali, finalizzata alla realizzazione di filiere produttive agroalimentari tradizionali legate al territorio.

Per la sua interprofessionalità, AmbroSia, fin dalla sua costituzione, ha trovato sostegno e condivisione d'intenti dalla Confesercenti di Padova e dall'Eurocoltivatori Veneto, associazione professionale agricola, con le quali sarà presente al Congresso.

Le ricerche di Benito Mantovani, nell'ambito delle produzioni agroalimentari rispettose dell'eco - sostenibilità, riguardano anche altre filiere con caratteristiche qualitative simili a quelle del Grufolino che, purtroppo, non essendo operative, per mancanza di risorse economiche, non godono ancora dell'auspicato riconoscimento autorevole del mondo medico - scientifico. Si tratta di filiere produttive riguardanti: il vitellone, il vitello a carne bianca, il pollo, il coniglio, il latte e formaggi, per le quali sono state inviate alla Regione Veneto ed alla Camera di Commercio di Padova, delle richieste di incentivi per la loro standardizzazione, codificazione e promozione.

Inoltre, alla Regione Veneto, AmbroSia, in più occasioni, ha chiesto un riconoscimento della propria attività inerente lo sviluppo di filiere agroalimentari con caratteristiche salutistiche oggettive realizzabili secondo la green economy. Oltretutto, queste filiere, oltre a coinvolgere alcune importanti imprese del settore agroalimentare, quali: Gruppo Colomberotto - Moriago della Battaglia (TV), Cosaro - Industria Alimentare - S. Tomio (VI), Consorzio Lattiero Casario - Mungi & Bevi - San Giorgio in Bosco (PD), Macello Leiballi - San Fior (TV), ed altre, hanno trovato la dovuta attenzione dai responsabili della Direzione Agroambiente della Regione Veneto e la collaborazione tecnico - scientifica di alcuni professori del Dipartimento di Scienze Animali della Facoltà di Agraria dell'Università di Padova.

Il principio guida che regola l'attività dei vari imprenditori e collaboratori di AmbroSia, riguarda la loro autonomia professionale ed operativa, finalizzata alla tutela della salute e del benessere del consumatore, in un contesto socio - economico ed ambientale .

Da un punto di vista imprenditoriale, AmbroSia intende contribuire al miglioramento della qualità della vita e alla realizzazione di filiere innovative allo scopo di sostenere l'imprenditoria agroalimentare nella produzione, nella commercializzazione e nella distribuzione di alimenti con caratteristiche salutistiche oggettive, e favorendo una corretta informazione al consumatore.

Un obiettivo, questo, raggiungibile attraverso la realizzazione di filiere agroalimentari che garantiscano un plus valore ed un reddito equo a tutti gli operatori, mediante accordi commerciali tra la produzione e la commercializzazione, su basi egualitarie e rispettose delle singole realtà imprenditoriali.