

*Il nuovo corso del Gruppo Ospedaliero San Donato: la prevenzione prima di tutto, attraverso una sana cultura alimentare*

*“Gli animali si nutrono, l’uomo mangia e solo l’uomo intelligente sa mangiare” (Jean Anthelme Brillat - Savarin, politico e gastronomo francese, 1755-1826)*

Milano, 16 maggio 2015 – La prevenzione prima di tutto. È questa la parola d’ordine che più di altre rappresenta il nuovo corso del Gruppo Ospedaliero San Donato e non esiste prevenzione che non passi attraverso una sana cultura alimentare.

Ieri, alla Triennale di Milano, dove è in corso anche la mostra *Arts & Foods*, Paolo Rotelli, Vice Presidente del Gruppo Ospedaliero San Donato e Gilda Gastaldi Rotelli, fondatrice e sostenitrice del progetto EAT, hanno presentato *EAT. Alimentazione sostenibile*.

*“EAT. Alimentazione sostenibile rappresenta il modo di concepire la prevenzione del Gruppo Ospedaliero San Donato – afferma il Vice Presidente Paolo Rotelli. Siamo il gruppo ospedaliero più grande di questo Paese, un erogatore privato di un servizio pubblico essenziale. Con 18 ospedali, di cui 3 IRCCS, 4 milioni di pazienti che ogni anno si rivolgono ai nostri specialisti e il 95% della nostra attività realizzata in convenzione con il Servizio Sanitario Nazionale, abbiamo quindi una responsabilità immensa, che va oltre la dedizione per la ricerca scientifica, la didattica universitaria e la cura di eccellenza. Abbiamo il dovere e la missione di diffondere un concetto di prevenzione concreto e accessibile a tutti, attraverso una sana cultura alimentare, volta non solo a prevenire le patologie di domani, ma a migliorare le nostre abitudini quotidiane. Per noi la prevenzione, parola un po’ abusata perché spesso utilizzata senza produrre evidenze concrete, comincia proprio dall’alimentazione, è alimentazione”.*

Il progetto EAT nasce originariamente come EAT – *Educazione Alimentare Teenagers*, da un’intuizione dei nutrizionisti dell’IRCCS Policlinico San Donato, come strumento per entrare nelle scuole e parlare ai giovani con le stesse modalità con cui i giovani comunicano e interagiscono, stimolando il loro interesse verso comportamenti alimentari semplici ma virtuosi.

EAT si è dimostrato efficace nel modificare i comportamenti alimentari tra i giovani, incrementando la consapevolezza nella scelta personale degli alimenti corretti per il proprio stile di vita e la propensione al movimento, con conseguenti cambiamenti positivi degli indicatori antropometrici.

Da qui l’idea del Gruppo Ospedaliero San Donato: se EAT ha dato risultati così efficaci sui giovani, perché non coinvolgere un pubblico più ampio?

Ed ecco che nasce *EAT. Alimentazione sostenibile*, un’evoluzione naturale dell’idea originale, che non rappresenta più un progetto di salute alimentare nel senso più ristretto del termine, ma diventa uno stile, un modo di vivere.

EAT rappresenta un marchio di qualità, un contenitore di attività concrete che vivranno al di fuori delle mura ospedaliere, in quanto la prevenzione si rivolge a tutti, per diventare un patrimonio naturale delle generazioni future.

Lo stile EAT è pertanto un modo di contagiare le nostre scelte quotidiane, in modo sano, sostenibile per l'organismo, per l'ambiente e per l'economia.

EAT si rivolge innanzitutto ai professionisti del campo alimentare, a chi vuole realizzare un catering sostenibile, ma anche una ristorazione sostenibile e in generale vuole offrire un'alimentazione concretamente sana e di conseguenza un modello comportamentale consapevole e rivolto alla salute di tutti.

“Inizieremo contaminando le abitudini alimentari dei milanesi – conclude Paolo Rotelli – Vorremmo trovare un accordo con l'amministrazione cittadina per posizionare in diversi punti della città i distributori a marchio EAT. Alimentazione sostenibile. Si tratta di una vera rivoluzione, un'alternativa al cibo spazzatura che ci viene proposto in ogni angolo dall'ambiente cittadino. Intanto, sarà possibile provare il primo ristorante EAT aperto a tutti, all'interno della Casa di Cura La Madonnina”.

*fonte: ufficio stampa*