



# DA “LOVE YOUR HEART” A “EXPONIAMOCI”: UN LUNGO PERCORSO

---

LORENA SASSI, SCUOLA CENTRALE FORMAZIONE

FORLIMPOPOLI, 30 GIUGNO 2016

# 2012-2016



- Cooperazione transfrontaliera nel settore della salute
  - CROAZIA (Regione Istria, Ospedale generale di Pola, Casa della salute istriana)
  - ITALIA (Scuola Centrale Formazione, ULSS I4 Chioggia, Casa di Cura Madonna della Salute di Porto Viro)
  - ALBANIA (ADRA Albania)



# OBIETTIVI



- Prevenzione cardiovascolare
  - Modello di prevenzione
  - Kit educativi
  - Cicli di eventi educativi
  - Formazione operatori socio-sanitari
  - Studi di fattibilità



# I KIT EDUCATIVI SUI CORRETTI STILI DI VITA

- Alimentazione e prevenzione cardiovascolare: in collaborazione con Casa Artusi, il Comune di Forlimpopoli, l'Università di Bologna e i centri associati SCF, CEFAL e CIVIFORM) e ricettario di piatti «amici del cuore»

**HEART &  
FOOD**



- Cessazione dell'abitudine del fumo: in collaborazione con Ospedale Riabilitativo di Alta Specializzazione di Motta di Livenza (TV) – IT

**STOP  
SMOKING**



# OBIETTIVI



- 5 Unità didattiche
  - 8 set di presentazioni Power Point
  - 12 schede monografiche
  - 14 schede attività
  - 1 ricettario "amico del cuore"
  - bibliografia e link a risorse esterne



# I CICLI DI EVENTI EDUCATIVI

Scuole di  
ristorazione in  
ITALIA

- 12 cicli di eventi
- 215 studenti

Operatori Socio-  
Sanitari in ITALIA

- 2 cicli di formazione
- 60 OSS

Workshop educativi  
con studenti scuole  
medie inferiori e  
superiori

- 2 workshop in Albania: 80 studenti
- 1 workshop in Croazia: 20 studenti



# UN ANNO VISSUTO INTENSAMENTE

Casa Artusi 2015

- Poveri ma sani



Salute e sostenibilità



EXPO Milano 2016



# LA COOKING COMPETITION A EXPO 2015 PADIGLIONE RAI

---





# DUE SQUADRE COMPOSTE DA 3 CENTRI ASSOCIATI A SCF CIASCUNA SI CIMENTANO NELLA PREPARAZIONE DI 3 PORTATE

---

- ANTIPASTO
- PIETANZA
- DESSERT

## GLI INGREDIENTI

- Ingredienti poveri o a rischio di essere sprecati
- Frutta e verdura di stagione
- Una delle materie prime fornite (la quinoa) è un tributo ai Paesi con cui la Direzione Generale per la Cooperazione allo sviluppo ha intensi rapporti di collaborazione

# LA GIURIA

---

- Andrea Segrè – Presidente CAAB Bologna e Last Minute Market
- Luca Falasconi – Ricercatore Università di Bologna e co-fondatore Last Minute Market
- Cristiano Maggipinto – Ministro plenipotenziario Direzione Generale Cooperazione allo Sviluppo - Ufficio IX
- Mario De Martino, chef ICIF, Scuola Internazionale di Cucina Italiana

Conduttori e giudici:

- Massimo Cirri (Caterpillar)
- Bruno Pizzul

Giudice aggiunto:

- Lisa Casali (Cooking Show RAI)

Special Guest: Kristian Ghedina

# I CRITERI DI VALUTAZIONE

---

- Gusto
- Sostenibilità (impatto ambientale in termini di impronta idrica e impronta di carbonio dei piatti)
- Organizzazione del lavoro e tecnica di preparazione del piatto









# 2016 – CASA ARTUSI: ECCOCI ANCORA QUA

---



2013



2014



2015



2016



E TORNEREMO ANCHE NEL 2017!

---

Micro-productions

Agro-Food

**CAVA**

Competences  
Added-Value