Domenica 8 marzo, festa della donna, Igienisti on line fa gli auguri a tutte le donne dedicando loro l'F-Menù un menù speciale per il benessere della donna a tutte le età .

L'F-Menù, in quattro versioni stagionali, è promosso dal gruppo di lavoro del Progetto Interregionale "OKkio alla Ristorazione", che vede un'amplissima partecipazione dei componenti del GdL Alimenti e Nutrizione SItI, con la chef stellata Cristina Bowerman per le mense della ristorazione collettiva in Italia.

La ristorazione collettiva come importantissima occasione per favorire la promozione di un'alimentazione salutare che prende a riferimento il modello alimentare mediterraneo che rappresenta la migliore proposta alimentare per la prevenzione delle principali patologie cronico degenerative (patologie cardiovascolari, tumori, malattie metaboliche , patologie neurodegenerative...).

Se ne è parlato nel recente Convegno dedicato alla ristorazione collettiva svoltosi a Bologna lo scorso 23 febbraio a cura dell'Az. USL di Bologna - Regione Emilia Romagna. che assieme ad alte 5 regioni Campania, Lazio, Marche, Veneto e Sicilia (capofila) hanno dato vita al progetto CCM "Okkio alla ristorazione" teso a sviluppare una fattiva collaborazione tra Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) e Aziende di Ristorazione Collettiva che, in Italia, producono 5 miliardi di pasti all'anno, per promuovere la diffusione e l'adozione di corretti stili alimentari da parte di tutti gli utenti della Ristorazione Collettiva :scolastica, ospedaliera, aziendale.Si tratta di un programma in piena sintonia con gli impegni del nuovo Piano Nazionale della Prevenzione (2014-18) ed I nuovi LEA .

link atti convegno "Okkio alla ristorazione per guadagnare salute"

http://www.ausl.bologna.it/eventi/current/auslevent.2015-02-03.1441200279