APULIAN LIFESTYLE E ICT PER IL DISTRETTO SALUTE DELLA PUGLIA +



APULIAN LIFE_STYLE

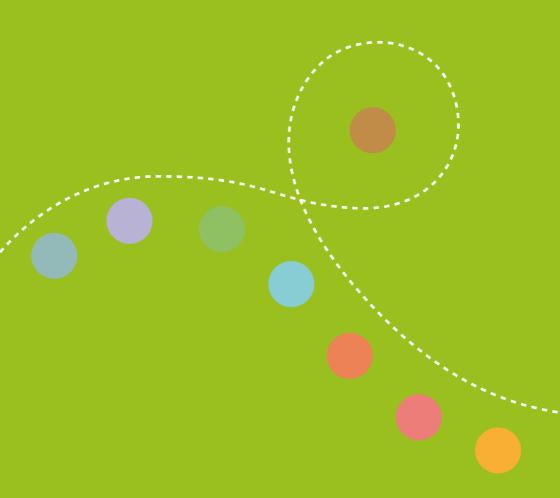












APULIAN LIFESTYLE E ICT PER IL DISTRETTO SALUTE DELLA PUGLIA



Nell'ambito delle politiche di "Smart Specialization Strategy" promosse dalla Regione Puglia, la Presidenza della Giunta Regionale ha intrapreso un percorso di sviluppo di politiche di Health Innovation finalizzate a tutelare, nel tempo, il bene Salute a vantaggio dell'individuo e nell'interesse della collettività. Produrre, Promuovere e Proteggere la Salute, attraverso uno stile di vita adeguato e contestualizzato, va sicuramente a vantaggio del cittadino e della collettività con un impatto estremamente positivo sullo sviluppo sociale ed economico del territorio di appartenenza. In tale contesto l'Health Marketplace della Presidenza della Regione Puglia e la Direzione Amministrativa di Gabinetto, in collaborazione con l'Agenzia Regionale Strategica per la Salute ed il Sociale (ARESS), l'Agenzia Regionale per la Tecnologia e l'Innovazione (ARTI), il Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes di Bari (CIHEAM- Bari) e il Dipartimento Interdisciplinare di Medicina dell'Università degli Studi "Aldo Moro" di Bari hanno attivato il progetto "Apulian LifeStyle per una lunga vita felice", giusta DGR n. 566/2017, al fine di favorire, organicamente, le condizioni di Salute dei cittadini pugliesi a partire dai determinanti sociali, attraverso una nuova impostazione culturale ed organizzativa e, con essa, quella capacità tecnico-scientifica in grado di produrre innovazione. Il progetto promuove approcci transdisciplinari, dalle politiche ambientali, sanitarie, economiche a quelle per l'istruzione e la ricerca, per svelare la biologia di base della Salute dei cittadini pugliesi e delle malattie che più li affliggono, e sviluppare, in collaborazione con le realtà produttive, nuove strategie di prevenzione basandole sulle accresciute capacità di identificare gli individui a rischio sulla scorta delle interazioni tra l'eredità genetica di ciascuno e qli stili di vita intrapresi.

La Regione Puglia, con il coordinamento scientifico l'Health Marketplace della Presidenza della Regione Puglia e la Direzione Amministrativa del Gabinetto del Presidente, in sinergia con i seguenti partner, AReSS, ARTI, Puglia Sviluppo S.p.a., Aziende Pubbliche di Servizio alla Persona, Aziende Sanitarie del SSR, Assessorato Promozione della Salute, Assessorato Sviluppo Economico, Innovazione, Istruzione, Formazione e Lavoro, Assessorato Agricoltura, Assessorato Assetto del Territorio e Paesaggio e Assessorato Turismo Economia della Cultura e Valorizzazione del territorio, si candida a diventare Distretto della Salute. Tali politiche passano attraverso l'implementazione sul territorio regionale di interventi ed azioni di tipo sistemico per la promozione di quei contesti locali che con il loro patrimonio di persone, istituzioni e di realtà produttive, rappresentano lo stile di vita pugliese e sono in grado di promuovere una reale offerta di Salute.

Nell'ambito di tale *mission*, in sinergia con le istituzioni locali, si svolgeranno le giornate **Apulian Lifestyle e ICT per il Distretto Salute della Puglia**, giusta DGR n. 132/2018, caratterizzate da *azioni local*, per la promozione e valorizzazione di percorsi innovativi, già sperimentati positivamente in determinati territori in grado di garantire un'offerta di Salute, e da *strumenti global*, con percorsi di informazione, formazione, comunicazione

e forme innovative di coworking, il "Temporary Coworking", indispensabili per la messa a sistema dell'intero progetto.

OBIETTIVI

- + promuovere dei modelli di cura dei cittadini pugliesi con specifici profili di Salute legati all'alimentazione, all'attività fisica, all'educazione, alla ristorazione ed alla produzione agroalimentare:
- + promuovere stili di vita corretti ed in particolare la dieta mediterranea sostenibile pugliese, quale alleato vincente per garantirsi un buono stato di Salute, con il coinvolgimento delle realtà produttive regionali.
- incentivare una produzione ed un consumo sostenibile e responsabile in Puglia attraverso un approccio multidisciplinare basato su aspetti ambientali, socio-sanitari, salutistico-nutrizionali ed economici:
- attivare un sistema virtuoso dove, nel concetto di "economia circolare", l'economia del territorio si avvantaggia della gestione del benessere, alimentata dalla produzione primaria agroalimentare che genera ulteriore attrattività turistica e apprezzamento da parte dei cittadini:
- * sostenere ed implementare progetti di ricerca e di sperimentazione destinati ad una coorte di popolazione con determinate patologie finalizzati a verificare l'efficacia di uno specifico regime alimentare, basato sulla dieta mediterranea sostenibile pugliese, con funzione di supporto al relativo trattamento terapeutico e farmacologico:
- * attivare, con laboratori didattici dedicati e forme innovative di coworking ("Temporary Coworking"), un processo culturale tra i diversi portatori di interesse privati e pubblici, compresi i cittadini, sul ruolo svolto da ICT nella Promozione, Produzione e Protezione della Salute (Smart Specialization Strategy).

Ia AZIONE LOCAL: Sperimentazione alimentazione come terapia (Valle d'Itria)

II^a AZIONE LOCAL: Promozione della Blue Growth - "Crescita Blu" - "Economia Blu" (Taranto)

IIIa AZIONE LOCAL: Agricoltura Sociale (Sannicandro Garganico)

IV^a AZIONE LOCAL: Progetto BioORTO (Rutigliano)

Va AZIONE LOCAL: La Puglia dell'olio e dell'ulivo (Piana degli Ulivi Monumentali)

VI^a AZIONE LOCAL: La rete biodinamica della qualità alimentare della Puglia (Itinerante nei capoluoghi di Regione)

VII^a AZIONE LOCAL: Sperimentazione Alimentazione come Terapia (Tecnopolo per la Medicina di Precisione - Tecnomed - Lecce)

PROMOTORI

- > Health Marketplace della Regione Puglia
- > Direzione Amministrativa del Gabinetto
- > Agenzia Regionale Strategica per la Salute ed il Sociale (AReSS)
- > Agenzia Regionale per la Tecnologia e l'Innovazione (ARTI)
- > Dipartimento Sviluppo Economico, Innovazione, Istruzione, Formazione e Lavoro
- > Puglia Sviluppo S.p.a.
- > Centre International de Hautes Études Agronomiques Mediterraèennes CIHEAM di Bari



APULIAN LIFESTYLE E ICT PER IL DISTRETTO SALUTE DELLA PUGLIA .

Ia AZIONE LOCAL DGR n.132 del 06.02.2018

SPERIMENTAZIONE ALIMENTAZIONE COME TERAPIA IN VALLE D'ITRIA

23-24 marzo 2018

PROGRAMMA













IL PROGETTO

Il progetto si avvierà in Valle d'Itria, in forma sperimentale con la prima AZIONE LOCAL: "Alimentazione come terapia". L'obiettivo dell'ASL di Brindisi è quello di attivare ed implementare, in forma sperimentale in Valle d'Itria, un progetto finalizzato a produrre Salute e benessere su una popolazione di almeno n. 1.000 pazienti diabetici con o senza fattori di rischio cardio-vascolari attraverso la somministrazione di un regime alimentare di supporto al trattamento terapeutico e farmacologico. Le attività consentiranno la realizzazione di un cruscotto di monitoraggio della compliance e di algoritmi predittivi cardiovascolari, un esempio pratico di intelligenza artificiale e di raccolta di dati e informazioni che daranno vita ad un primo cruscotto e di Dataset pubblico.

PROMOTORI

- > Health Marketplace della Regione Puglia
- > Direzione Amministrativa del Gabinetto
- > Agenzia Regionale Strategica per la Salute ed il Sociale (AReSS)
- > Agenzia Regionale per la Tecnologia e l'Innovazione (ARTI)
- > Dipartimento Sviluppo Economico, Innovazione, Istruzione, Formazione e Lavoro
- > ASL Brindisi
- > Azienda pubblica di Servizi alla Persona ASP Terra di Brindisi
- > Puglia Sviluppo S.p.a.
- > Centre International de Hautes Etudes Agronomigues Mediterraèennes CIHEAM di Bari

ARTICOLAZIONE DELLE ATTIVITÀ

La valorizzazione del contesto locale passa attraverso la partecipazione sociale, intesa come terreno di investimento e sviluppo etico del capitale sociale di quel territorio finalizzato a favorire ed avviare politiche di Health Innovation. Tali politiche passano inevitabilmente da percorsi intersettoriali di informazione e formazione, favorendo l'integrazione tra diritti di cittadinanza e la cultura alla Salute, e progetti *local* innovativi caratterizzati da un approccio multifattoriale sui determinanti sociali, economici ed ambientali e dal coinvolgimento dei diversi attori a livello locale.

Nello specifico le giornate Apulian Lifestyle si avvieranno con il workshop in cui sono invitati a partecipare tutti i portatori d'interesse (Istituzioni, figure professionali dell'ASL, cittadini, start up. realtà consolidate espressione dell'economia locale) e si articoleranno nel pomeriggio del 23 e per l'intera giornata del 24 marzo in molteplici attività sviluppate in maniera sistemica ed in contemporanea in diverse aree.



LA AZIONE LOCAL

SPERIMENTAZIONE ALIMENTAZIONE COME TERAPIA IN VALLE D'ITRIA

AREA

INFOPOINT

SANITARIE









AREA
INFORMAZIONE
STUDENTI



AREA
INFORMAZIONE
"APPRENDISTI"
DIGITALI



AREA **MEDICUCINA**



AREA
TEMPORARY
COWORKING



AREA **LIFESTYLE**

APULIAN LIFE-STYLE



INFO POINT

REGISTRAZION



LABORATORIO DI INFORMAZIONE

"APPRENDISTI" DIGITALI



TYPICAL LOCAL



LABORATORIO DI FORMAZIONE

FIGURE SANITARIE



LIFESTYLE



MEDICUCINA



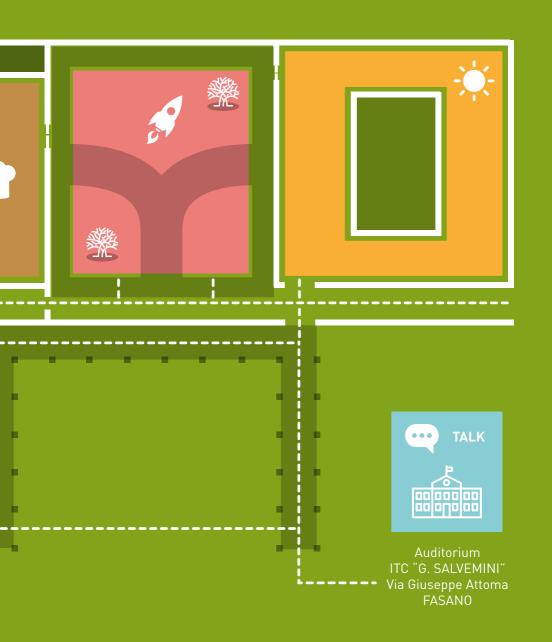
TEMPORARY COWORKING



LABORATORIO
DI INFORMAZIONE
STUDENTI



ASP Terra di Brindisi - Via Gravinella FASANO



dalle **10.00** alle **13.00**

AUDITORIUM
ITC "G. SALVEMINI"
Via Giuseppe Attoma
FASANO



TALK

APULIAN LIFESTYLE E ICT PER IL DISTRETTO SALUTE DELLA PUGLIA la Sperimentazione dell'Alimentazione come terapia in Valle d'Itria

Un momento di confronto tra istituzioni, realtà locali, cittadini e scuola, per condividere e confrontarsi su un modello orientato a produrre, promuovere e proteggere la Salute.



10.00 / REGISTRAZIONE DEI PARTECIPANTI e APERTURA DEI LAVORI

> MICHELE EMILIANO / Presidenza della Regione Puglia

10.30 / SALUTI DEI RAPPRESENTANTI ISTITUZIONALI LOCALI

- > FRANCESCO ZACCARIA / Fasano
- > LUCA CONVERTINI / Cisternino
- > TOMMASO SCATIGNA / Locorotondo
- > GIANFRANCO COPPOLA / Ostuni
- > LUIGI CAROLI / Ceglie Messapica
- > FRANCESCO ANCONA / Martina Franca
- > MASSIMO VINALE / ASP Terra di Brindisi

10.45 / I PROMOTORI DEL PROGETTO "APULIAN LIFESTYLE PER UNA LUNGA VITA FELICE"

- > CLAUDIO STEFANAZZI / Gabinetto del Presidente Regione Puglia
- > ROBERTO VENNERI / Segreteria Generale Regione Puglia
- > PIERLUIGI RUGGIERO / Direzione Amministrativa Gabinetto
- > FELICE UNGARO / Health Marketplace Presidenza Regione Puglia
- > MICHELE MAZZARANO / Assessorato Sviluppo Economico Regione Puglia
- > LOREDANA CAPONE / Assessorato all'Industria Turistica e Culturale
- > LEONARDO DI GIOIA / Assessorato all'Agricoltura
- > SEBASTIANO LEO / Assessorato alla Formazione e Lavoro
- > ALFONSO PISICCHIO / Assessorato alla Pianificazione Territoriale
- > BERNARDO NOTARANGELO / Direttore del Coordinamento delle Politiche Internazionali
- > MAURIZIO RAELI / Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Mediterraèennes di Bari (CIHEAM)
- > GIUSEPPE PASQUALONE / Direzione Generale ASL Brindisi
- > ANTONIO URICCHIO / Università degli Studi "Aldo Moro" di Bari
- > CATERINA DE SIMONE / Consigliere del Presidente per l'attuazione del programma di governo regionale
- > ANNA CAMMALLERI / Ufficio Scolastico Regionale per la Puglia
- > MICHELE EMILIANO / Presidenza della Regione Puglia

11.45 / I PROMOTORI DEL PROGETTO "APULIAN LIFESTYLE PER UNA LUNGA VITA FELICE" - IL PUNTO DI VISTA TECNICO

- > FELICE UNGARO / Health Marketplace Presidenza Regione Puglia
- > GIANCARLO RUSCITTI / Dipartimento Promozione della Salute, del Benessere Sociale e dello Sport per tutti
- > GIANLUCA NARDONE / Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale ed Ambientale
- > BARBARA VALENZANO / Dipartimento Mobilità, Qualità Urbana, Opere Pubbliche, Ecologia e Paesaggio
- > DOMENICO LA FORGIA / Dipartimento Sviluppo Economico
- > ROBERTO CAPONE / Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Mediterraèennes di Bari (CIHEAM)
- > GIANLUIGI CESARI / Formazione Territoriale dei promotori Apulian Lifestyle
- > ANTONIO MAZZOCCA / Dipartimento Interdisciplinare di Medicina Uniba
- > VITO ALBINO / Agenzia Regionale per la Tecnologia e l'Innovazione (ARTI)
- > GIOVANNI GORGONI / Agenzia Regionale Salute ed il Sociale (AReSS)
- > ANTONIO DE VITO / Puglia Sviluppo S.p.a.
- > FILIPPO ANELLI / Presidente FNOMCEO
- > MARIA LISA CLODOVEO / Dipartimento Interdisciplinare di Medicina Uniba
- > GIANNICOLA D'AMICO / GAL Valle d'Itria
- > GAETANO ROMANELLI / FederAnziani

12.15 / INTERVENTI E DOMANDE DAL PUBBLICO

12.25 / IL PROGETTO DI SPERIMENTAZIONE ALIMENTAZIONE COME TERAPIA: ATTIVITÀ, OBIETTIVI E RISULTATI ATTESI

- > ANGELO GRECO / ASL Brindisi
- > LAURA DE ROCCO / Sistema Informatico (CReSI) per la gestione del servizio ADI
- > GIANNI MILETI / Distretto Socio-Sanitario di Fasano ASL Brindisi
- > DAVIDE BRUNO / Progetto ITRIACARE
- > EMANUELE VINCI / Direttore Sanitario ASP Terra di Brindisi

13.00 / EMILIO SOLFRIZZI e ANTONIO STORNAIOLO

13.30 / LUNCH SALUTISTICO

dalle **15.00** alle **19.30**

24

MARZO

dalle 9.30 alle 19.30

ASP
TERRA DI BRINDISI
Via Gravinella







INFO POINT

REGISTRAZIONI APULIAN LIFESTYLE

In questa area si forniranno informazioni sul progetto "Apulian Lifestyle per una lunga Vita Felice" e sull'articolazione ed i contenuti delle giornate.

La raccolta dati attraverso l'utilizzo di supporti informatici e di tracciabilità delle attività, permetterà di monitorare costantemente l'interesse dei cittadini alle diverse aree, oltre a garantire un'attività informativa e di interazione reale nel periodo immediatamente successivo alla conclusione dell'evento, per favorire la creazione di una rete operativa sul territorio. 23

MARZO

dalle **15.00** alle **19.30**

24

MARZO

dalle 9.30 alle 19.30

ASP TERRA DI BRINDISI FASANO





TYPICAL LOCAL

In Valle d'Itria è stato avviato un progetto d''Alimentazione come terapia" rivolto alla popolazione Diabetica. Tale studio ha già visto l'arruolamento di circa 100 pazienti e ora verrà realizzato come integrazione ed ottimizzazione del Servizio di Assistenza Domiciliare Integrata.

porre in essere per la buona riuscita del

dalle 9.30 alle 13.30

ASP TERRA DI BRINDISI FASANO





LABORATORIO DI INFORMAZIONE

STUDENTI

Per gli studenti degli istituti scolastici del territorio sarà realizzato un percorso articolato in una serie attività ed eventi informativi sull'alimentazione e sull'origine degli alimenti. Dalla farina all'olio, dalla frutta alla verdura, passando per i legumi, il miele e la vita contadina. Un percorso rurale e semplice per mettere i più piccoli nelle condizioni di "sporcarsi le mani" con le materie prime che ritroviamo quotidianamente sulla nostra tavola. Sensibilizzazione ludica ma, anche, conoscenza della filiera agroalimentare. L'obiettivo è di promuovere con il gioco, l'attenzione verso i corretti stili di vita, ed in particolare di una corretta alimentazione.

La progettualità prevede il coinvolgimento, in particolare, degli studenti della scuola primaria presenti sull'intero territorio interessato dall'attività.

dalle **15.00** alle **18.00**

24

MARZO

dalle 9.00 alle 18.00

ASP TERRA DI BRINDISI FASANO





LABORATORIO DI FORMAZIONE

FIGURE SANITARIE ASL BRINDISI

In questa area si realizzerà un percorso di formazione sulla Dieta Mediterranea Sostenibile Pugliese, approvato con la DGR n. 1053/2017, definito dall'Organismo regionale per la Formazione in Sanità dell'AReSS Puglia, dal CIHEAM di Bari, in sinergia con la Sezione di Scienze e Tecnologie di Medicina di Laboratorio del Dipartimento Interdisciplinare di Medicina dell'Università degli Studi di Bari "Aldo Moro

Al fine di contestualizzare l'attività formativa rispetto ai percorsi già sviluppati dal territorio ed ai relativi fabbisogni tale programma è integrato con i contenuti didattici sviluppate dall'ASL Brindisi, in linea con il percorso già precedentemente attivato, e con un modulo sull'agricoltura sociale per fornire competenze sulle modalità di attivazione della stessa e strumenti in grado di individuare e sfruttare le potenzialità delle persone disabili.

PROGRAMMA DI FORMAZIONE

SULLA DIETA MEDITERRANEA SOSTENIBILE PUGLIESE

CIHEAM – ASL BRINDISI

INTRODUZIONE

Il progetto "TheApulian Lifestyle", giusta DGR n.566/2017, intende favorire, le condizioni di Salute dei cittadini pugliesi a partire dai, troppo spesso trascurati, determinanti sociali attraverso un'organica impostazione culturale ed organizzativa e, con essa, quella capacità tecnico-scientifica in grado di produrre innovazione. L'obiettivo è sviluppare sinergie e piattaforme cooperative per la promozione e la diffusione della Dieta Mediterranea Sostenibile, attraverso percorsi partecipati con i cittadini pugliesi e le loro rappresentanze, anche nell'ambito delle forme e degli spazi più evoluti offerti dal mondo Web e dai siti istituzionali della Regione Puglia.

Tra le azioni previste dal progetto vi è la realizzazione del Programma di Formazione sulla Dieta Mediterranea Sostenibile Pugliese, giusta DGR n. 1053/2017, definito dall'Organismo regionale per la Formazione in Sanità dell'AReSS Puglia, dal CIHEAM di Bari, in sinergia con la Sezione di Scienze e Tecnologie di Medicina di Laboratorio del Dipartimento Interdisciplinare di Medicina dell'Università degli Studi di Bari "Aldo Moro". L'obiettivo è promuovere una cultura della Salute e favorire l'adozione della Dieta Mediterranea Sostenibile attraverso interventi sistematizzati, intersettoriali e sinergici su scala regionale, condotti sulla base di metodologie e contenuti appropriati ed evidence-based. Inoltre, i partecipanti saranno invitati a realizzare dei project work di gruppo, che dovrebbe rappresentare una "riflessione" sul proprio ruolo professionale nella promozione dell'adozione di un corretto stile alimentare, quale alleato per garantirsi un buon stato di Salute.

Al fine di contestualizzare l'attività formativa rispetto ai percorsi già sviluppati dal territorio ed ai relativi fabbisogni tale programma è integrato con le indicazioni dell'ASL. Brindisi e con un modulo sull'agricoltura sociale per fornire competenze sulle modalità di attivazione della stessa e strumenti in grado di individuare e sfruttare le potenzialità delle persone disabili in un contesto agricolo, definendo diversi setting lavorativi su sedi differenziate per gradi di difficoltà e impegno.

L'obiettivo principale dei programmi è di sensibilizzare i medici sulla possibilità di produrre Salute e benessere a partire dall'alimentazione come terapia a supporto del trattamento farmacologico partendo da una corte di diabetici di tipo 2 utilizzando tecnologie e metodiche esistenti e validate per produrre servizi semplici e utili per la prevenzione e il benessere dei cittadini partendo dalla popolazione della Valle D'Itria.

Tali tecnologie consentono l'**autocontrollo** di glicemia e profili lipidici attraverso l'uso di un "glucometro caldo" ovvero capace di inviare le misurazioni in tempo reale a una control room su un telefono cellulare e favoriscono il trasferimento in tempo reale i dati

risultanti dalle analisi condotte ad una control room, e per mezzo di questo, a molteplici soggetti parte attiva nella: definizione delle terapie del paziente, nella valutazione della rispondenza di queste e nella cura, in generale, della Salute del paziente.

Contestualmente alla formazione tradizionale di tipo teorica sarà attivata un'attività pratica denominata "MEDIcuCINA", sessioni di showcooking finalizzate alla preparazioni e alla degustazione di piatti rappresentativi della dieta mediterranea sostenibile pugliese legati alla promozione della Salute. L'obiettivo è informare sulle modalità pratiche di utilizzo del prodotto agroalimentare attraverso le quali preservarne gli aspetti organolettici e salutistici.

OBIETTIVI SPECIFICI

I principali obiettivi del programma formativo sono i seguenti:

- + apprendere gli indirizzi di attuazione e i contenuti specifici del Progetto "ApulianLifestyle per una lunga Vita Felice";
- + conoscere le principali filiere produttive dell'agroalimentare pugliese e dei prodotti regionali tradizionali inclusi nell'Atlante dei prodotti tipici agroalimentari della Puglia;
- approfondire i benefici derivanti dall'adozione di corretti stili di vita e, in particolare, della Dieta Mediterranea Sostenibile Pugliese, in termini di Salute e di impatto economico e sociale;
- + implementare strategie efficaci e interventi sostenibili in tema di filiere produttive tradizionali, qualità e sicurezza alimentare, Salute e benessere, ristorazione collettiva, turismo e strutture ricettive, comunicazione e marketing;
- evidenziare l'importanza strategica dei singoli ruoli, delle responsabilità e delle sinergie tra i diversi settori identificati per l'efficacia degli interventi previsti (sportello informativo, servizio di orientamento, assistenza tecnica, ecc.).

DESTINATARI

Medici di Medicina Generale, Pediatri di libera Scelta, medici che operano nelle strutture ospedaliere e territoriali dell'ASL Brindisi e figure professionali operanti nelle strutture del Servizio Igiene degli Alimenti - SIAN e Nutrizione e Servizio Veterinario Sanità Animale - SIAV dell'ASL Brindisi.

23 MARZO / DIETA MEDITERRANEA E AGRICOLTURA SOCIALE

15.00 - 17.00 > FRANCESCO BOTTALICO / CIHEAM Bari
> GIOVANNI OTTOMANO PALMISANO / CIHEAM Bari

LA DIETA MEDITERRANEA SOSTENIBILE PUGLIESE

- principali filiere dell'agroalimentare pugliese: caratteristiche di produttività, sostenibilità, qualità e sicurezza, trasformazione, distribuzione e marketing;
- > l'Atlante dei prodotti tipici agroalimentari della Puglia.

24 MARZO / GLI STILI DI VITA SALUTARI

9.00 - 10.00 > GIOVANNI MILETI / ASL Brindisi

SURVEY DESTINATA A MMG/PLS che permetterà di:

- > Analizzare lo stato delle conoscenze;
- > Individuare gli ostacoli all'implementazione di un regime dietetico corretto. (Dieta Mediterranea)
- > Identificare gli strumenti idonei per il raggiungimento degli obiettivi di cura attraverso una dieta salutare (Dieta Mediterranea).

10.00 - 11.00 > ANTONIO CARETTO / ASL Brindisi

IMPATTO DELL'ADERENZA ALLA DIETA MEDITERRANEA SULLE MALATTIE NON TRASMISSIBILE: DIABETE, OBESITÀ E MALATTIE CARDIO - VASCOLARI

> Verifica dei risultati raggiunti.

11.00 - 12.00 > ADRIANO ROTUNNO / ASL Brindisi > ALBERTA NATOLA / ASL Brindisi

SICUREZZA ALIMENTARE E CIBO SICURO

12.00 - 12.30 > PASQUALE FINA / ASL Brindisi

L'ATTIVITÀ DEL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE NEL FAVORIRE E PROMUOVERE L'ADOZIONE DI STILI DI VITA SALUTARI ATTRAVERSO UN SISTEMA DI SORVEGLIANZA E SICUREZZA NUTRIZIONALE 12.30 - 13.00 > MAURIZIO DE LUCA / Policlinico di Bari

UNA CORRETTA ALIMENTAZIONE PER PROTEGGERE LA SALUTE: EVENTO REGIONALE

13.00 - 14.00 > MEDICUCINA / SHOWCOOKING - L'ANNO DEL CIBO ITALIANO

14.00 - 15.00 > FRANCESCO CANNONE / Emtesys

STRUMENTI A SUPPORTO DELLA GESTIONE DELLE MALATTIE METABOLICHE

15.00 - 16.00 > LAURA DE ROCCO / Azienda THCS

SUPPORTO ALL'IMPLEMENTAZIONE E AL CONTROLLO DI UN REGIME DIETETICO CORRETTO E IL MONITORAGGIO MEDICO IN REMOTO

dalle 15.00 alle 19.30

24

MARZO

dalle **9.30** alle **19.30**

ASP TERRA DI BRINDISI FASANO



LABORATORIO DI LINFORMAZIONE

"APPRENDISTI" DIGITALI

Quest'area sarà dedicata ad attività riservate ai cittadini non utilizzatori e diffidenti della tecnologia sull'utilizzo dei dispositivi mobili collegati ad internet e sui servizi web presenti nei portali istituzionali della Regione Puglia. L'attività sarà svolta da Puglia Sviluppo S.p.a. in collaborazione con FederAnziani e realtà associative presenti sul territorio.

Tale attività prevede il coinvolgimento di cittadini che potranno usufruire delle attività formative e informative in materia di digitalizzazione.



dalle 18.30 alle 19.30

24

MARZO

dalle **13.00** alle **14.00** dalle **18.30** alle **19.30**

ASP TERRA DI BRINDISI FASANO





MEDICUCINA

SHOWCOOKING -L'ANNO DEL CIBO ITALIANO

In questa area si realizzeranno due sessioni al giorno di showcooking finalizzate alla preparazioni e alla degustazione di piatti rappresentativi della dieta mediterranea sostenibile pugliese legati alla promozione della Salute.

L'obiettivo è informare sulle metodologie attraverso le quali preservare gli aspetti organolettici e salutistici dei prodotti biologici, tipici e stagionali attraverso la diffusione delle informazioni tecniche e pratiche di gestione del prodotto in cucina e del suo utilizzo.

L'attività sarà incentrata sui temi fondanti dell'Anno del Cibo Italiano, evento promosso per l'anno 2018 dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e dal Ministero dei beni culturali e del turismo

La sessione mattutina sarà dedicata esclusivamente ai n. 50 partecipanti al programma di formazione sulla dieta mediterranea sostenibile pugliese. La sessione pomeridiana sarà aperta ai cittadini che si potranno registrare attraverso il portale dedicato alle giornate Apulian Lifestyle oppure direttamente nella sede dell'evento per un coinvolgimento totale di 150 persone per l'intera durata del progetto. Ogni singola attività avrà una durata di 60 minuti con la presentazione

di tutte le fasi di selezione della materia prima, preparazione del piatto.

In questa area sarà allestita l'attività **spe-SANA**, dove attraverso la sensibilizzazione degli enti certificatori di Agricoltura Biologica, Biodinamica e Sostenibile, sarà allestita un'area destinata alle aziende del territorio, con racconto del prodotto e scheda tecnica in grado di descrivere le proprietà nutrizionali e salutistiche degli alimenti esposti.

MENU MEDICUCINA L'ANNO DEL CIBO ITALIANO

PERCORSO SAI UTISTICO 23 MARZO

18.30 - 19.30 / CARCIOFO AL VAPORE, GAMBERI DI GALLIPOLI MARINATI SU VELLUTATA DI MARE

> FILETTO DI SGOMBRO CON SPUMA DI CAROTE DI POLIGNANO ED INSALATINA DI RAPE BIO

PERCORSO SALUTISTICO 24 MARZO

13.00 - 14.00 / INSALATA DI CAVOLFIORE GIALLO, VIOLA E BIANCO
IN DIVERSE CONSISTENZE, PRIMO SALE E CIPOLLA
D'ACQUAVIVA AL PRIMITIVO

ORECCHIETTE INTEGRALI "SENATORE CAPPELLI" AL POMODORO REGINA E ACCIUGHE, SU CREMA DI BROCCOLI E CACIO DEI POVERI

18.30 - 19.30 / INSALATA DI CAVOLFIORE GIALLO, VIOLA E BIANCO IN DIVERSE CONSISTENZE, PRIMO SALE E CIPOLLA D'ACQUAVIVA AL PRIMITIVO

CALAMARO SCOTTATO CON COZZE,
PUNTARELLE E VELLUTATA DI ZUCCA AL TIMO

23-24 MARZO

TERRA DI BRINDISI FASANO





TEMPORARY COWORKING

SPAZIO ALLE IDEE

Il "Temporary Coworking" è un luogo di contaminazione tra ricerca ed innovazione, spazio aperto e condiviso destinato a startup e realtà consolidate espressione dell'economia locale ed orientate alla tutela del territorio (industrie agroalimentari e ristorazione tipica, parchi naturali e turismo sostenibile, gestori di beni confiscati alla mafia ed animatori di beni culbisogni ed esperienze per la tutela della

L'obiettivo è innescare un processo culturale tra i diversi portatori di interesse proprio ruolo di Produzione, Promozione e Produzione della Salute, anche attra-

9.00 - 14.00 / PARTECIPAZIONE AL WORKSHOP DI APERTURA

15.00 - 16.15 / INTRODUZIONE SU METODO E OBIETTIVI

- > A. LOBELLO / Puglia Sviluppo S.p.a.
- > FELICE UNGARO / Health Marketplace Presidenza Regione Puglia

Obiettivo: favorire la conoscenza e la collaborazione tra le start up; elaborare un'azione multilivello per ridurre il gap culturale e comunicativo e per individuare strumenti di collaborazione.

LAVORO IN GRUPPI

AGRIFOOD SPORT & WELNESS SOCIAL HEALTHCARE ICT

16.15 - 16.45 / PRESENTAZIONE DEI RISULTATI

LE IMPRESE INCONTRANO IL TERRITORIO

Obiettivo: favorire la conoscenza e la collaborazione tra le start up; elaborare un'azione multilivello per ridurre il gap culturale e comunicativo e per individuare strumenti di collaborazione.

17.00 - 17.40 / PRESENTAZIONE DELLE AZIENDE

> AGRIFOOD (5 minuti per azienda)

17.40 - 18.20 / PRESENTAZIONE DELLE AZIENDE

> SPORT&WELLNESS - Social (5 minuti per azienda)

18.20 - 19.00 / PRESENTAZIONE DELLE AZIENDE

> HEALTHCARE E ICT (5 minuti per azienda)

"PROVIAMO A FARE SISTEMA PER LE START UP?"

Obiettivo: favorire la conoscenza dei prodotti/servizi sviluppati dalle start up e permettere un confronto tra istituzioni ed operatori del credito. Ogni start up può presentare un video della durata massima di 3 minuti.

- 9.00 9.30 / APULIAN LIFESTYLE E ICT PER IL DISTRETTO SALUTE
 DELLA PUGLIA: IL PROGETTO COME OCCASIONE DI SVILUPPO
 - > FELICE UNGARO / Health Marketplace Presidenza Regione Puglia
- 9.30 10.00 / START UP CASE STUDY 1
 - > AGRIFOOD e SOCIAL
- 10.00 10.30 / START UP CASE STUDY 2
 - > SPORT&WELLNESS
- 10.30 11.00 / START UP CASE STUDY 3
 - > HEALTHCARE e ICT
- 11.00 11.15 / LE INIZIATIVE DI SOSTEGNO ALLE START UP
 - > ARTI / VITO ALBINO
- 11.15 11.30 / LE INIZIATIVE DI SOSTEGNO ALLE START UP
 - > PUGLIA SVILUPPO S.p.a. / ANTONIO DE VITO
- 11.30 12.15 / LE INIZIATIVE E GLI STRUMENTI DI SOSTEGNO ALLE START UP
 - > EZIO CHIARI / Specialista Innovazione Banca Intesa
 - > ANTONIO RICCIO / Territorial Development & Relations Sud Unicredit
 - > ANTONIO QUARTA / Presidente Mumm Lab

12.15 - 13.15 / OPEN DISCUSSION

13.15 / CONCLUSIONI

- > DOMENICO LA FORGIA / Dipartimento Sviluppo Economico > FELICE UNGARO / Health Marketplace Presidenza Regione Puglia

dalle **15.00** alle **19.30**

24

MARZO

dalle 9.30 alle 19.30

TERRA DI BRINDISI



LIFESTYLE

ATTIVITÀ FISICA

po libero e senza richiesta di sforzi.

cio può garantire la tonificazione generale del corpo, la correzione di posture scor-



I^a AZIONE LOCAL

SPERIMENTAZIONE ALIMENTAZIONE COME TERAPIA

> FASANO

Somministrare a pazienti con determinate malattie un regime alimentare basato sulla dieta mediterranea sostenibile pugliese, in grado si supportare il trattamento terapeutico e farmacologico e verificarne i risultati.

II^a AZIONE LOCAL

PROMOZIONE
DELLA BLUE GROWTH
"CRESCITA BLU"
"ECONOMIA BLU"

> TARANTO

Valorizzazione delle attività umane che utilizzano, in maniera sostenibile, il mare, le coste e i fondali come risorse per attività industriale e lo sviluppo di servizi - Economia Blu.

III^a AZIONE LOCAL AGRICOLTURA SOCIALE > SANNICANDRO GARGANICO

Fornire competenze sulle modalità di attivazione della Agricoltura Sociale e strumenti in grado di individuare e sfruttare le potenzialità delle persone disabili in un contesto agricolo (inclusione sociale).

IVa AZIONE LOCAL PROGETTO BIOORTO > RUTIGLIANO

Promuovere un modello di agricoltura che coniuga lo sviluppo della produzione biologica con la creazione di opportunità di formazione e inclusione sociale e lavorativa per soggetti appartenenti alle aree cosiddette svantaggiate.

VII^a AZIONE LOCAL

SPERIMENTAZIONE ALIMENTAZIONE COME TERAPIA

> TECNOMED - LECCE

Somministrare a pazienti con determinate malattie un regime alimentare basato sulla dieta mediterranea sostenibile pugliese, in grado si supportare il trattamento terapeutico e farmacologico e verificarne i risultati.

Va AZIONE LOCAL

LA PUGLIA DELL'OLIO F DELL'ULIVO

> PIANA DEGLI ULIVI MONUMENTALI

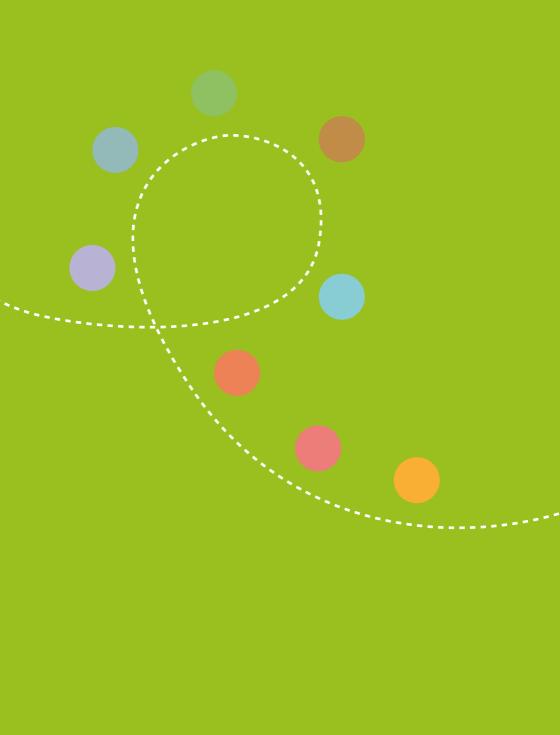
Valorizzare gli aspetti culturali e salutistici dell'olio extra vergine di oliva di Puglia e, in particolare, delle piante monumentali, per la promozione della salute e il sostegno all'economia locale.

VI^a AZIONE LOCAL

LA RETE BIODINAMICA DELLA QUALITÀ ALIMENTARE DELLA PUGLIA

> ITINERANTE NEI CAPOLUOGHI DI REGIONE

Promozione dell'agricoltura Biodinamica.



APULIAN LIFE-STYLE







REGIONE PUGLIA



