

L'Istituto Enaip IS di Noale vince il Concorso regionale "La salute nel piatto 2021" promosso da LILT Veneto

Sì è concluso il concorso "**La Salute nel Piatto**" partito l'11 marzo 2021 e promosso dal Coordinamento LILT del Veneto e patrocinato della Regione del Veneto, dall'Istituto Oncologico Veneto e da tutte le Province della Regione Veneto.

Il concorso ha visto il coinvolgimento di quasi **400 studenti e studentesse** degli istituti alberghieri di tutto il territorio regionale impegnati nell'ideazione, creazione e promozione dei loro piatti della salute. L'obiettivo primario è stato diffondere i **principi di un'alimentazione sana ed equilibrata in base alle raccomandazioni fornite dal Fondo Mondiale per la Ricerca sul Cancro (WCRF)**, che da anni si occupa del rapporto tra cancro e alimentazione.

I partecipanti dovevano presentare un "piatto della salute" che rispettasse le **indicazioni del "Piatto del Mangiar Sano" creato dagli esperti di nutrizione della Harvard T.H. Chan School of Public Health** (composto da 50% vegetali, 25% carboidrati, 25% proteine) e le specifiche date dalla commissione di esperti di alimentazione di LILT Veneto

"Tutti i 37 piatti della salute arrivati per il concorso sono stati giudicati positivamente, nonostante ancora si faccia fatica a rispettare le proporzioni indicate dal "Piatto del mangiar sano". In particolare, sia nelle ricette arrivate, che nel mondo della ristorazione si dedica troppo poco spazio ai vegetali, che invece devono rappresentare almeno la metà del contenuto di ogni nostro pasto, come indicato dagli esperti di nutrizione della Harvard T.H. Chan." Commenta la Commissione del concorso composta dal team di **esperti di alimentazione LILT**, dai **delegati delle province venete** e dall'Ass.ne regionale **Città dell'Olio**.

Il Piatto della Salute 2021 è stato presentato dal gruppo di studenti **dell'Istituto Enaip Veneto IS di Noale** coordinato dai professori Mattia Callegaro e Alessandro Fusco e si intitola "**Gita al Mare in Primavera**", questa è stata la ricetta che più ha rispettato i criteri del concorso: profilo nutrizionale della proposta, varietà degli ingredienti utilizzati e stagionalità, tipicità territoriale, metodi di cottura utilizzati e impiattamento, facilità di riproduzione domestica e visibilità sui social media.

"Vi ringrazio per averci dato questa opportunità: il tema della salute legata al cibo, assieme a quello del riciclo in cucina e della lotta allo spreco alimentare, sono il leit motiv dell'insegnamento in questo istituto." - Commenta la Dirigente dell'Istituto ENAIP IS di Noale **Sabrina Busatto** - *"Ci fa piacere vedere che il nostro lavoro porti risultati e che stimoli la sensibilità dei ragazzi. Infine, non nego che vincere il concorso ci ha dato una grande carica per andare avanti, soprattutto in questo periodo difficile per il covid, che ci ha impedito di "vivere" il nostro territorio e di farci conoscere."*



Il Coordinamento Veneto della Lega Italiana Lotta ai Tumori ha deciso di pubblicare, a settembre, con il lancio della seconda edizione del progetto, una **raccolta di ricette dedicata alla sana alimentazione**, per dare evidenza dell'impegno di ciascuno studente e ciascuna studentessa partecipante.

"In questa raccolta verranno inserite alcune ricette presentate durante il concorso che oggi si conclude, perché dobbiamo dare la massima diffusione possibile, sia alla creatività dei ristoratori del futuro, che al tema della sana alimentazione. Oggi più che mai è importante fare attenzione a ciò che mangiamo e praticare attività fisica, non solo per mantenerci in salute, ma per godere al massimo ogni momento, anche quello del pranzo o della cena al ristorante, per restare in tema." Commenta il Coordinatore LILT Veneto **Dino Tabacchi** *"Faccio i miei complimenti a tutti i partecipanti a questo concorso, hanno sicuramente dimostrato preparazione e creatività, oltre ad una certa sensibilità alla prevenzione oncologica, sappiamo che c'è stato un forte coinvolgimento degli insegnanti e ci tengo a ringraziare anche loro, che nonostante un anno scolastico impegnativo e difficile, hanno aderito con entusiasmo alla nostra proposta."*

"È oramai dimostrato che la prevenzione dei tumori passa anche attraverso una corretta alimentazione. L'Italia, ed il Veneto in particolare, hanno nella tradizione della 'buona tavola' una vasta gamma di elementi da scoprire per migliorare la cultura dell'approccio alla cucina, e quindi ai corretti stili di vita. Ho sposato fin da subito e con profonda convinzione il progetto 'La salute nel piatto' della LILT perché ha voluto coinvolgere giovani studenti delle nostre scuole facendoli diventare i migliori testimonial per i loro coetanei" è quanto affermato dall'Assessore Regionale all'Istruzione e alla Formazione del Veneto **Elena Donazzan**.

"Complimenti all'Istituto che si è aggiudicato il primo premio" - Commenta il Sindaco Metropolitano di Venezia **Luigi Brugnaro** - *"ma soprattutto ci tengo a far arrivare ai tanti giovani che hanno partecipato a questa competizione culinaria la mia stima e il mio appoggio. I giovani, per la Città metropolitana di Venezia, sono una parte fondamentale della nostra vita. Siete la fetta sociale più importante, quella a cui dobbiamo rivolgere più attenzione e a cui dedicare il nostro lavoro. Siete le donne e gli uomini del domani quelli a cui consegniamo la società di oggi. Sensibilizzarvi, come è stato fatto con questo concorso, ad un tema così delicato come quello della sana e corretta alimentazione mettendovi in gioco con le vostre conoscenze, è un metodo vincente che lascerà sicuramente qualcosa a ciascuno di voi. La salute si costruisce anche mangiando bene ogni giorno a tavola e il messaggio che la stessa Lilt ha voluto inviare con questo contest ricopre, dunque, una duplice valenza: sociale e didattica. Complimenti ancora a chi ha vinto e si messo in gioco."*