



istituto  
oncologico  
romagnolo

vicino a chi soffre,  
insieme a chi cura

# #IOR MANGIO SANO CON PIÙ GUSTO

#IORMANGIOSANOCONPIÙGUSTO



# Rassegna Stampa

# INDICE

27/7/2018 Cesenatoday .it Sana alimentazione per i bimbi: al via "#IOR mangio sano con più gusto"	3
27/7/2018 Corrierecesenate.it Lo Ior a favore della sana alimentazione con un contest di ricette create dai più piccoli	5
14/8/2018 Agricoltura.regione.emilia-romagna.it (Sito Assessorato Agricoltura Caccia e Pesca) Al Meeting di Rimini incontro con "#IOR MANGIO SANO CON PIÙ GUSTO - I SEGRETI DEL MANGIAR SANO FIN DA PICCOLI"	6
29/8/2018 cittadiniditwitter.it Al via su web e social la campagna dell'Istituto oncologico romagnolo per la prevenzione dell'obesità infantile	7
<b>8/10/18 Repubblica.it</b> <b>Un concorso di ricette, così i bambini imparano a mangiare la verdura</b>	8
<b>26/10/2018 Ilfattoalimentare.it</b> <b>Un concorso di ricette per bambini. Mangio sano e con più gusto di IOR.</b>	10
28/10/2018 Direfareaggregare.it Mangio sano con più gusto. Un concorso di ricette per bambini di IOR.	12
11/12/2018 Nutrizione33.it La sana nutrizione ai tempi del web 2.0	13
28/3/2019 Forlìtoday.it Mangiar sano e con più gusto: le ricette per i bimbi diventano un contest sui social	15
09/04/2019 SavonaNews Albenga: nella scuola d'Infanzia San Fedele/Lusignano i bambini imparano il "Ben ... Essere in cucina"	17
31/5/2019 Riminitoday.it Obesità infantile, la campagna dello Ior e i baby chef conquistano i social	19
1/6/2019 PavaglioneLugo.net #IORMANGIOSANOCONPIÙGUSTO	21

## Salute

# Sana alimentazione per i bimbi: al via "#IOR mangio sano con più gusto"

Previsto anche un concorso che si chiuderà a dicembre aperto a tutti i genitori che presenteranno una ricetta originale che poi verrà pubblicata in un e-book dedicato all'argomento



Piero Pasini  
27 LUGLIO 2018 13:02



Come e cosa mangiano i bambini? Possono i genitori incidere sulle scelte alimentari dei piccoli? Quali conseguenze possono avere una volta adulti? A tutto questo risponde #IORMangioSanoConPiùGusto, un hashtag che nasce dalla collaborazione tra l'Istituto Oncologico Romagnolo e la dottoressa Annamaria Acquaviva, dietista e nutrizionista già collaboratrice del centro nell'ambito dei "I Menù della salute a Tavola". Previsto

anche un concorso che si chiuderà a dicembre aperto a tutti i genitori che presenteranno una ricetta originale che poi verrà pubblicata in un e-book dedicato all'argomento.

I dati della sorveglianza nutrizionale indicano come in Italia un terzo dei bambini sia in sovrappeso o obeso, in particolare il 33% dei bimbi non consuma una colazione adeguata; il 20% dei genitori dichiara che i propri figli non mangiano quotidianamente frutta e verdura, mentre in compenso il 36% assume bevande zuccherate o gassate in maniera regolare. Sulla base di questi dati che continuano ad aumentare sempre più in positivo prende l'avvio #IORMangioSanoConPiùGusto, contest social che promuove la sana

## I più letti di oggi



alimentazione per i bambini. La comunità scientifica è concorde nell'identificare nelle abitudini alimentari scorrette la ragione principale di circa un terzo delle neoplasie e istruire i più piccoli a mangiare in modo sano significa avere in futuro adulti maggiormente protagonisti della propria salute. L'idea nasce per favorire la prevenzione dell'obesità infantile, fattore di rischio per svariate malattie, comprese quelle oncologiche.

“Nutrizione squilibrata e insufficiente attività fisica giocano un ruolo cruciale - spiega Acquaviva -. I dati della sorveglianza nutrizionale indicano come in Italia un terzo dei bambini sia in sovrappeso o obeso e la loro alimentazione risulti poco aderente alla dieta Mediterranea”. La campagna vuole promuovere la diffusione di alcuni filmati sui principi di sana alimentazione e stile di vita condotti proprio dalla dott.ssa Acquaviva e pubblicati sul web, sia sul suo profilo personale e professionale che su quello ufficiale dell'Istituto Oncologico Romagnolo, oltre a un concorso di ricette dedicato ai bambini. Attraverso l'invito alla condivisione dei contenuti e alla pubblicazione delle ricette, i valori salutistici e le ricette saranno fruibili per gli utenti del web e dei più diffusi social network. Tutte le famiglie sono invitate a partecipare al concorso di ricette create dai bambini, a base di frutta, verdura e legumi, ingredienti tipici della dieta mediterranea.

"La letteratura scientifica dimostra che le preferenze gustative sono condizionate dall'esperienza - continua Acquaviva - proporre assaggi ai piccoli favorisce dunque l'esposizione ad alimenti talvolta non sempre apprezzati, come la verdura, aumentando le probabilità di un loro gradimento". Chiunque voglia partecipare al concorso dovrà scaricare e compilare il form disponibile all'indirizzo [http://www.ior-romagna.it/mangio\\_sano.html](http://www.ior-romagna.it/mangio_sano.html), dopo aver letto il regolamento disponibile alla stessa pagina, per poi spedirlo alla mail dedicata: [mangiosano@ior-romagna.it](mailto:mangiosano@ior-romagna.it). Importante inviare, a corredo della lettera di partecipazione, anche le foto delle ricette: d'altronde, come si suol dire, anche l'occhio vuole la sua parte.





DALL'ITALIA

SALUTE

## Lo Ior a favore della sana alimentazione con un contest di ricette create dai più piccoli

L'iniziativa "Ior mangio sano e con più gusto" promuove la prevenzione dell'obesità infantile



### #IOR MANGIO SANO CON PIÙ GUSTO

#IORMANGIOSANOCONPIUGUSTO



27/07/2018 di > Rebecca Cambrini

Crescere in salute attraverso una corretta e appetitosa alimentazione. È questo il filo conduttore della campagna di sensibilizzazione sul web "**Ior mangio sano e con più gusto**", nata dalla collaborazione tra l'Istituto oncologico romagnolo e la dottoressa Annamaria Acquaviva, dietista e nutrizionista.

Lo scopo è quello di **favorire la prevenzione dell'obesità infantile**, fattore di rischio per tante malattie, comprese quelle oncologiche, ma anche condizione sempre più diffusa. I dati della sorveglianza nutrizionale indicano come in **Italia un terzo dei bambini sia in sovrappeso o obeso** e la loro alimentazione risulti poco aderente alla dieta mediterranea", sottolinea la dottoressa Acquaviva.

Ecco quindi che la partita si gioca tutta sull'**educazione alimentare, imprescindibile sin dai primi anni di vita**. La campagna dello Ior si muove in questa direzione diffondendo **filmati sui principi di un'alimentazione e uno stile di vita sani**, realizzati dalla specialista Acquaviva e pubblicati sul web sia sul suo profilo personale e professionale che su quello ufficiale dell'Istituto oncologico romagnolo.

**Spazio anche ai bambini**, a cui l'iniziativa è rivolta. **Per loro un concorso di ricette**, che una volta condivise sul web permetteranno di promuovere i valori salutistici tra gli utenti della rete. Fra i piatti creati dai più piccoli con gli ingredienti tipici della dieta mediterranea, come frutta, verdura e legumi, alcuni saranno selezionati e riproposti sui social network. Non solo, **le ricette migliori saranno parte dell'e-book che prenderà forma da questa iniziativa** e che sarà utilizzato come strumento di sensibilizzazione e prevenzione.

Tre i requisiti per poter vincere il premio. Innanzitutto, **largo alla fantasia**: i piatti dovranno essere belli, oltre che buoni, per favorire il divertimento in cucina. Non può mancare poi la **prova assaggio dei bambini**: la ricetta deve essere piaciuta loro, tanto da poterla consigliare agli amici coetanei. Infine, **condivisione** è l'ultima parola chiave: la creazione del piatto dovrà essere un'attività di famiglia, a cui anche mamma, papà o amici possano contribuire.

**Per partecipare al concorso** basta scaricare e compilare il form disponibile all'indirizzo [http://www.ior-romagna.it/mangio\\_sano.html](http://www.ior-romagna.it/mangio_sano.html), per poi spedito alla mail [mangiosano@ior-romagna.it](mailto:mangiosano@ior-romagna.it). È importante inviare, a corredo della lettera di partecipazione, anche la foto della ricetta. **Il termine del concorso è fissato per la prima settimana di dicembre**.

Creative Commons - attribuzione - condividi allo stesso modo

#### Forse ti può interessare anche:

- » "Mangiare wow": Sana alimentazione e sport vanno a nozze
- » Orto in classe con nove scuole della Provincia



Cerca

ABBONATI SUBITO



### Area Riservata

Username

Password

Hai dimenticato la password?

Login

Iscriviti

### Sanità

archivio notizie

03/07/2019

#### Hospice cattolici: luoghi di speranza che accompagnano la vita fino al suo compimento naturale

Mentre dalla Francia le decisioni della Corte di Cassazione riaprono il dibattito sul fine vita, a Roma gli hospice cattolici confermano la loro identità e la loro missione: essere luoghi che aprono alla speranza perché il tempo rimasto ad un malato terminale non è attesa di morte, bensì tempo da colmare di senso e di vita con una presenza competente e amorevole che è la prima cura, l'antidoto alla richiesta di morire di chi si sente impaurito e abbandonato.

02/07/2019

#### In dono un manichino per le prove di parto

Il reparto di Ostetricia e ginecologia ha ricevuto un manichino per le esercitazioni.

27/06/2019

#### Ondate di calore: sul sito Ausl non solo consigli utili, ma mappe aggiornate

I consigli per prevenire i colpi di calore nel periodo estivo sono noti: bere molto, non uscire nelle ore più calde, eccetera. Ma l'Ausl della Romagna ha pensato bene di riproporli in versione digitale in un portale che riporta anche previsioni sull'arrivo delle ondate di calore.

25/06/2019

#### In arrivo in Valle del Savio il servizio medico per i turisti

Attivo dal 1° luglio nelle località montane dei Comuni di Bagno di Romagna e Verghereto.

E-R | Agricoltura e pesca | Appuntamenti > 2018 > Agosto

## Al Meeting di Rimini incontro con "#IOR MANGIO SANO CON PIÙ GUSTO - I SEGRETI DEL MANGIAR SANO FIN DA PICCOLI"

Nello spazio della regione Emilia-Romagna al Pad. B3.

"#IOR mangio sano e con più gusto. I segreti di mangiar sano fin da piccoli" è una **campagna di sensibilizzazione sul web** nata grazie alla **collaborazione** tra l'Istituto Oncologico Romagnolo e la dott.ssa **Annamaria Acquaviva**, dietista e nutrizionista già vicina allo IOR nell'ambito dell'iniziativa "I Menù della Salute a Tavola".

L'idea nasce per **favorire la prevenzione dell'obesità infantile**, fattore di rischio per svariate malattie, comprese quelle oncologiche e attraverso l'invito alla **condivisione dei contenuti** e alla **pubblicazione delle ricette**, i valori salutistici e le ricette saranno **fruibili per gli utenti del web** e dei più diffusi **social network**. Tutte le **famiglie** sono invitate a **partecipare al concorso di ricette** create dai **bambini**, a base di **frutta, verdura e legumi**, ingredienti tipici della dieta mediterranea.

L'appuntamento per **conoscere meglio il progetto** è presso lo **spazio regionale** è al **Padiglione B3** (il terzo a destra dall'ingresso principale) che si presenta come lo scorso anno realizzato in **collaborazione tra Regione e APT Servizi** con uno spazio riservato alle presentazioni e un angolo per piccoli incontri.

Nell'**ampio desk** saranno **disponibili i materiali informativi** che riguardano i diversi **progetti e prodotti** presentati, oltre alle pubblicazioni e ai volumi realizzati dalla **Regione e da APT** per far conoscere il territorio dell'Emilia Romagna.

All'incontro partecipano i rappresentanti dello **IOR (Istituto Oncologico Romagnolo)** e i tecnici che seguono i diversi aspetti dell'iniziativa.

Anche in questo caso l'incontro ha durata di **circa 40 minuti** ed è accompagnato dalla **presentazione e degustazione** di alcuni dei più noti **prodotti a qualità certificata** tra i **44 Dop e Igp** che vanta la regione **Emilia-Romagna**, messi a disposizione dai **Consorzi di Tutela** e abbinati ai **vini** forniti da **Enoteca regionale Emilia Romagna**.

[Ulteriori informazioni su questo evento...](#)

Dettagli dell'evento	
Quando	21/08/2018 dalle 16:30 alle 17:30
Dove	Fiera di Rimini
Persona di riferimento	Luciana Finessi - Regione Emilia-Romagna
Recapito telefonico per contatti	0515274690
Partecipanti	Fabrizio Miserocchi(Direttore Generale IOR) Annamaria Acquaviva(dietista, nutrizionista e farmacista) Luca Zannoni(chef e docente Istituto Alberghiero "Pellegrino Artusi" di Forlimpopoli)
Aggiungi l'evento al calendario	<a href="#">vCal</a> <a href="#">iCal</a>



Cittadini  
di Twitter



CLICCA  
QUI

HOME

RUBRICHE ▾

VIDEO

REDAZIONE & NETWORK

EVENTI & MATERIALI

LIBRI

CONTATTI



istituto  
oncologico  
romagnolo  
vicino a chi soffre,  
insieme a chi cura

## #IOR MANGIO SANO CON PIÙ GUSTO

#IORMANGIOSANOCNPIUGUSTO



Al via su web e social la campagna dell'Istituto oncologico romagnolo per la prevenzione dell'obesità infantile

NEWS

BY REDAZIONE ON 29 AGOSTO 2018

NEWS

Si chiama *Ior mangio sano e con più gusto* la campagna di sensibilizzazione sul web nata grazie alla collaborazione tra l'Istituto oncologico romagnolo e Annamaria Acquaviva, dietista e nutrizionista, nell'ambito dell'iniziativa *I menù della salute a tavola*.

L'idea nasce per favorire la prevenzione dell'obesità infantile, fattore di rischio per svariate malattie, comprese quelle oncologiche. *"Nutrizione squilibrata e insufficiente attività fisica giocano un ruolo cruciale - spiega la dottoressa Acquaviva - I dati della sorveglianza nutrizionale indicano come in Italia un terzo dei bambini sia in sovrappeso o obeso e la loro alimentazione risulti poco aderente alla dieta Mediterranea. In particolare il 33% dei bimbi non consuma una colazione adeguata; il 20% dei genitori dichiara che i propri figli non mangiano quotidianamente frutta e verdura, mentre in compenso il 36% assume bevande zuccherate o gassate in maniera regolare"*.

Protagonisti della campagna sono alcuni filmati dedicati ai principi della sana alimentazione e del sano stile di vita pubblicati sul web e social, in particolare sui profili ufficiali dell'Istituto oncologico romagnolo, oltre a un concorso di ricette dedicato ai bambini. Attraverso l'invito alla condivisione dei contenuti e alla pubblicazione delle ricette, i valori salutistici e i procedimenti per la preparazione dei cibi saranno fruibili dagli utenti del web e dei più diffusi social network.

Tutte le famiglie sono invitate a partecipare al concorso con ricette create dai bambini utilizzando frutta, verdura e legumi, ingredienti tipici della dieta mediterranea. Chiunque voglia prendere parte al contest dovrà scaricare e compilare l'apposito [form](#), per poi spedirlo all'indirizzo di posta elettronica [mangiosano@ior-romagna.it](mailto:mangiosano@ior-romagna.it).

*"I criteri - prosegue la dottoressa Acquaviva - in base a cui sceglieremo le ricette migliori sono essenzialmente tre. Sarà importante giocare con la fantasia: i piatti dovranno essere buoni da mangiare e belli da vedere, per favorire il divertimento in cucina. In secondo luogo, il contenuto dovrà aver superato la prova assaggio dei bambini: la ricetta dev'essere loro piaciuta, tanto da consigliarla anche ai coetanei. Infine, la creazione del piatto dev'essere un momento condiviso in famiglia, a cui abbiano partecipato mamma, papà o anche amici. È importante utilizzare anche il setting della cucina quale ambiente di relazione col bambino, per farlo familiarizzare sin da piccolo con gli strumenti a sua disposizione per proseguire la strada della corretta alimentazione una volta divenuto adulto"*.

Il termine del concorso è fissato per la prima settimana di dicembre. Chi avrà proposto i piatti migliori sarà premiato con la menzione sui social media oltre alla presenza della ricetta all'interno dell'e-book che prenderà forma proprio a partire da questa iniziativa e che verrà utilizzato come strumento di sensibilizzazione e di prevenzione.

Il regolamento del contest è disponibile [qui](#).



RECENTI

POPOLARI

TWITTER NEWS



6 LUGLIO 2019

Online il nuovo sito web del Comune di Mercato San Severino



6 LUGLIO 2019

L'esperienza del Distretto del Novese su web e social protagonista di un convegno a Montecarotto



6 LUGLIO 2019

Smart parking, a Torino parte la sperimentazione dedicata alle persone con disabilità



5 LUGLIO 2019

OpenCori: una piattaforma digitale per rendere il Comune aperto e trasparente

RT @operamedicealau: Lo stemma dei Medici viene rievocato con i colori



# Alimentazione E Fitness

HOME

ALIMENTAZIONE E FITNESS

MEDICINA E RICERCA

SALUTE SENSO

ONCOLINE

Un progetto di:

la Repubblica  
**A&F**  
Affari&Finanza

In collaborazione con:  
 **CONAD**

Approfondimenti e analisi:  
**nielsen**



## Un concorso di ricette, così i bambini imparano a mangiare la verdura

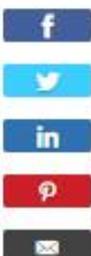


*L'iniziativa, promossa da una campagna sui social network, nasce da un dato di fatto e da una constatazione. In Italia un ragazzino su tre ha problemi di peso*

di CINZIA LUCCHELLI

ABBONATI A **Rep:**

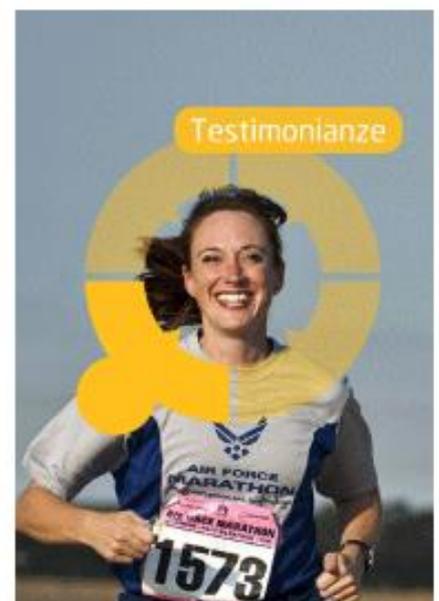
08 ottobre 2018



DODICI rifiuti. Poi la verdura, se proposta ogni volta in una nuova veste, può diventare appetibile persino per un bambino. Fantasia e perseveranza sono alleati dei genitori che vogliono educare i proprio figli a un'alimentazione salutare. "Significa aiutarli per tutta la vita" dice la dietista e nutrizionista **Annamaria Acquaviva** che per sostenere le famiglie in questo compito ha pensato, con l'Istituto Oncologico Romagnolo, a un concorso di ricette create dai più piccoli. Le regole sono chiare: la cucina si divide con mamma o papà; i piatti devono essere a base di verdura, frutta o legumi e devono superare la prova assaggio.

### • IN ITALIA UN TERZO DEI BIMBI SOVRAPPESO

L'iniziativa, promossa da una campagna sui social network, nasce da un dato di fatto e da una constatazione. In Italia un bambino su tre ha problemi di peso. Più precisamente, riporta il sistema di sorveglianza Okkio alla salute, il 21,3% è in sovrappeso mentre il 9,3% obeso. Anche se si registra una lieve diminuzione, il quadro rimane preoccupante. Nella culla della dieta mediterranea, poi, l'aderenza dei bambini a questo modello nutrizionale è tra





le più basse in Europa. "Poca verdura, colazioni inesistenti e merendine industriali con troppi zuccheri sono tra i punti deboli della dieta dei più piccoli", dice la nutrizionista. Eppure le indicazioni dei pediatri sono chiare e ci sono tanti programmi di promozione della salute per ridurre i chili di troppo nelle scuole. "Purtroppo tante volte gli interventi educativi non sono sufficienti ad attuare un cambiamento duraturo nello stile di vita", spiega Annamaria Acquaviva. Come aiutare allora le famiglie a realizzare in casa le basi di uno stile di vita sano?

• **BATMAN E LE RICETTE SALUTARI DEI PIU' PICCOLI**

Una risposta è arrivata da Batman – Bambini a tavola, uno studio del 2016 realizzato sempre con il supporto dell'Istituto Oncologico Romagnolo e dedicato a bambini da 3 a 10 anni in condizione di sovrappeso e obesità di 30 famiglie della Romagna. Per loro è stato messo a punto un percorso nutrizionale articolato in visite, schemi alimentari mirati, programmi di gioco. "L'idea di un concorso di ricette non faceva parte del protocollo iniziale, è nata spontaneamente in ambulatorio per stimolare i più piccoli e si è rivelata efficace: chi ha partecipato ha avuto i risultati migliori".

**LEGGI - Capricci per non mangiare le verdure? Ci pensa l'app**

Da qui la decisione di lanciare un concorso di ricette su scala nazionale, allargandolo ai bambini senza problemi di peso. Con l'aiuto di mamma e papà sono invitati a sperimentare ricette che abbiano come ingredienti, oltre alla fantasia, frutta, verdura o legumi. I piccoli devono creare piatti belli da vedere e così convincenti e buoni all'assaggio da poter essere consigliati agli amici. "I bambini arrivano fino a dodici rifiuti di un cibo prima di poterlo apprezzare – spiega la nutrizionista-. La preferenza gustativa è influenzata dall'esperienza, per questo è importante che conoscano e provino alimenti non sempre apprezzati, come la verdura".

• **LA FANTASIA ALLEATA DEI GENITORI**

I genitori devono dunque portare a tavola fantasia, pazienza e perseveranza. "Il cibo non va imposto, non vanno neppure persuasi i bambini sulla necessità di consumare certi nutrienti perché fanno bene, non è un concetto che possono comprendere appieno. Vanno proposti assaggi ripetuti in modo divertente." La buona notizia è che ogni giorno è buono per ricominciare, si può cambiare rotta anche quando abbondano snack e bibite zuccherate. "A meno che l'assunzione di alimenti non sia legata a dinamiche diverse, come quelle consolatorie, difficili da scardinare. Mai passare amore in forma di cibo", dice Annamaria Acquaviva.

• **IL CONCORSO**

Il concorso di ricette si inserisce in una campagna social di divulgazione della sana alimentazione: ogni martedì fino a dicembre viene pubblicato sulla pagina Facebook e sul canale Youtube dell'Istituto Oncologico Romagnolo un breve video a misura di bambino e di genitore per parlare di frutta, giocare con la verdura o condividere spunti per una merenda salutare. Per partecipare occorre scaricare e compilare (entro il 7 dicembre 2018) il format disponibile all'indirizzo <http://www.ior-romagna.it>, per poi spedirlo alla mail [mangiosano@ior-romagna.it](mailto:mangiosano@ior-romagna.it) con foto della ricetta inventata.



OGGI SU **Rep:**

*A tu per tu con Carola Rackete: "Rifarei tutto. Ora realizzo la grandezza della nostra azione"*

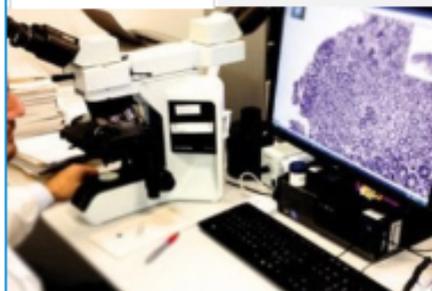
*La Difesa offre il soccorso delle navi, il Viminale dice no*

*Sulla Alex è ancora tutto in alto mare. "Si va a Malta", ma Salvini non ci sta*

*Gentiloni risponde a Renzi: "Lo Ius soli era possibile nel 2015"*

*Libia, la disfatta italiana*

ONCOLINE
BENESSERE



**Mutazioni rare, al via un programma di screening nazionale**

in collaborazione con 

intimissimi

SALDI

FINO AL

-50%

SU ARTICOLI SELEZIONATI

ACQUISTA ORA



L'approfondimento quotidiano lo trovi su Rep:  
*editoriali, analisi, interviste e reportage.*



Home Sicurezza Alimentare ▾ Etichette & Prodotti ▾ Pubblicità & Bufale Nutrizione Pianeta ▾ Recensioni & Eventi ▾

Home / Nutrizione /

## Un concorso di ricette per bambini. Mangio sano e con più gusto di IOR.

👤 Elena Mattioli 🕒 26 Ottobre 2018 📁 Nutrizione

🗨️ Commenti disabilitati Un concorso di ricette per bambini. Mangio sano e con più gusto di IOR.



**#IOR**  
**MANGIO SANO CON PIÙ GUSTO**

#IORMANGIOSANOCNPIUGUSTO



Come insegnare ai bambini a mangiare sano divertendosi? Un concorso di ricette studiato per loro sembra il metodo ideale. L'iniziativa fa parte della [campagna di sensibilizzazione](#) lanciata sul web dall'Istituto oncologico romagnolo (Ior) per promuovere la sana alimentazione e la salute nei bambini.

È scientificamente dimostrato che le preferenze gustative nascono dall'esperienza. Quindi proporre ai bambini di assaggiare cibi sempre nuovi, meno processati possibile, consente di educare il gusto ai sapori e aumentare la probabilità che anche alimenti non sempre apprezzati o rifiutati a priori, come la verdura, diventino graditi.

#IORMangiosanoconpiùgusto è l'hashtag che contrassegna i video dell'iniziativa, da guardare sul [canale Youtube](#) dello Ior. Annamaria Acquaviva, dietista e nutrizionista, si rivolge ai piccoli per promuovere la loro salute attraverso un'alimentazione sana fin dalla tenera età. Chi [partecipa](#) al concorso di ricette può condividere video e foto realizzati a casa.

L'idea nasce perché l'obesità infantile rappresenta un problema serio anche in Italia dove un terzo dei bambini è in sovrappeso o obeso. Il 33% dei bimbi non consuma una colazione adeguata; il 20% dei genitori dichiara che i propri figli non mangiano quotidianamente frutta e verdura, mentre il 36% beve in modo regolare bibite zuccherate o gassate, che andrebbero invece evitate. Sono i dati della sorveglianza nazionale di [Okkio alla salute](#) 2016.



[Iscriviti alla newsletter](#)

Email: \*

Nome: \*

Cognome: \*



*Le ricette che partecipano al concorso dovranno essere ricche di fantasia, belle, buone, originali e frutto di un lavoro divertente condiviso in famiglia*

Le ricette migliori verranno selezionate in base a tre criteri. La fantasia: i piatti dovranno essere originali e belli da vedere, per favorire il divertimento. La bontà: la ricetta dovrà essere assaggiata dai bambini e piaciuta tanto da consigliarla ai loro amici. La condivisione: il piatto dovrà nascere da un lavoro di gruppo in famiglia, insieme a mamma, papà o anche amici. Insegnare ai bambini a giocare con il cibo cucinandolo di persona, lasciar usare gli utensili da cucina e famigliarizzare con questo importante ambiente della casa consentirà ai piccoli di proseguire sulla strada della corretta alimentazione anche da grandi.

© Riproduzione riservata

### Se sei arrivato fino a qui...

...sei una delle 40 mila persone che ogni giorno leggono senza limitazioni le nostre notizie perché diamo a tutti l'accesso gratuito. Il Fatto Alimentare, a differenza di altri siti, è un quotidiano online indipendente. Questo significa non avere un editore, non essere legati a lobby o partiti politici e avere inserzionisti pubblicitari che non interferiscono la nostra linea editoriale. Per questo possiamo scrivere articoli favorevoli alla tassa sulle bibite zuccherate, contrastare l'esagerato consumo di acqua in bottiglia, riportare le allerta alimentari e segnalare le pubblicità ingannevoli.

Tutto ciò è possibile anche grazie alle donazioni dei lettori. **Sostieni Il Fatto Alimentare basta anche un euro.**

Azienda:

Professione:

Cliccando su Iscriviti dichiari di aver letto e accettato l'informativa

Accetto l'informativa

**Iscriviti**



175k  
Fans



9,391  
Followers



1,007  
Iscritti

Recenti Tag



Spot Barilla: perché tutti hanno il cappello tranne lo chef Oldani e Federer? Distrazione o spocchiosa superiorità?

6 Luglio 2019



Prosciuttopoli: crolla il muro del silenzio. Il prosciutto di Parma cambia certificatore, disciplinare e piano di controllo per salvare la Dop

5 Luglio 2019



Non bevete la Soluzione Minerale Miracolosa, allerta del ministero della Salute. Chi l'assume rischia effetti collaterali.

## Mangio sano con più gusto. Un concorso di ricette per bambini di IOR.

Home / DireFare...Cucinare / Mangio sano con più gusto. Un concorso di ricette per bambini di IOR.



28 OTTOBRE 2018 DIREFARE...CUCINARE, NOTIZIE DAL WEB



Come insegnare ai bambini a mangiare sano divertendosi? Un concorso di ricette studiato per loro sembra il metodo ideale. L'iniziativa fa parte della **campagna di sensibilizzazione** lanciata sul web dell'Istituto oncologico romagnolo (ior) per promuovere la sana alimentazione e la salute nei bambini.



Proporre ai bambini di assaggiare cibi sempre nuovi, meno processati possibile, consente di educare il gusto ai sapori e aumentare la probabilità che anche alimenti non sempre apprezzati o rifiutati a priori, come la verdura, diventino graditi.

#IORmangiosanoconpiùgusto è l'hashtag che contrassegna i video dell'iniziativa, da guardare sul **canale Youtube** dello Ior. Annamaria Acquaviva, dietista e nutrizionista, si rivolge ai piccoli per promuovere la loro salute attraverso un'alimentazione sana fin dalla tenera età. Chi **partecipa** al concorso di ricette può condividere video e foto realizzati a casa.

L'idea nasce perché l'obesità infantile rappresenta un problema serio anche in Italia dove un terzo dei bambini è in sovrappeso o obeso. Il 33% dei bimbi non consuma una colazione adeguata; il 20% dei genitori dichiara che i propri figli non mangiano quotidianamente frutta e verdura, mentre il 36% beve in modo regolare bibite zuccherate o gassate, che andrebbero invece evitate. Sono i dati della sorveglianza nazionale di **Okkio alla salute 2016**.

CERCA NEL NOSTRO SITO

CALENDARIO EVENTI

LUGLIO 2019						
Lun	Mar	Mer	Gio	Ven	Sab	Dom
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31	1	2	3	4

SOSTIENI AGEOP



C'È UN SUPEREROE DENTRO OGNUNO DI NOI

OFFERTE DI LAVORO

Jooble

FACEBOOK



DireFareAggregare  
3630 "Mi piace"

Nutrizione33

CERCA

CASI CLINICI  
CALCOLA PESO FORMA  
BANCHE DATI ALIMENTI  
RICERCA IN COPIA

---

HOME
ATTUALITÀ
SCIENZA
CLINICA
PROFESSIONE
FORMAZIONE
DALLE AZIENDE

ATTUALITÀ Home / Attualità

11  
dic  
2018

La sana alimentazione ai tempi del web 2.0

TAGS: BAMBINI, SOCIAL NETWORK, #IOR MANGIO SANO CON PIU' GUSTO, SANA ALIMENTAZIONE



La letteratura che descrive le potenzialità dei social network nell'ambito della promozione della salute pone l'accento sulle interessanti possibilità che questi strumenti offrono a chi vuole comunicare messaggi a fasce ampie di popolazione (1,2,3). Da questa considerazione nasce #IOR MANGIO SANO CON PIU' GUSTO: una campagna di sensibilizzazione sul web unica nel suo genere, realizzata grazie all'Istituto Oncologico Romagnolo (IOR) per promuovere la sana alimentazione e la salute nei bambini.

La campagna origina dallo studio scientifico BATMAN (5) per la prevenzione del sovrappeso e dell'obesità infantile, approvato dal Comitato Etico Irsi Inccs e Area Vasta Romagna e realizzato grazie a IOR che ha voluto indagare le difficoltà nel mettere in pratica uno stile di vita sano e le possibili soluzioni in famiglie di bambini sovrappeso o obesi. Comunicare ai bambini - e dunque alle famiglie - messaggi di salute è di primaria importanza, i dati della sorveglianza nutrizionale, infatti, indicano come in Italia un terzo dei bambini sia in sovrappeso o obeso (Okkio alla salute, 2016) e la loro alimentazione risulti poco aderente alla dieta Mediterranea (The ZOOM8 Study, 2014). In particolare, risulta troppo ricca i alimenti ultra-processati, (4) - il cui consumo è stato positivamente correlato all'incidenza di obesità - e povera in vegetali, rispecchiando per questo aspetto il consumo degli adulti (PASSI, 2012-2016). Il 33% dei bambini non consuma una colazione adeguata; il 20% dei genitori dichiara che i propri figli non consumano quotidianamente frutta e verdura e il 38% dichiara che i propri figli assumono quotidianamente bevande zuccherate o gassate. Anche l'attività fisica dei bambini risulta scarsa (Okkio alla salute, 2016).

Scopo della campagna di comunicazione è la promozione di diffusione di contenuti video basati sui principi di sana alimentazione e stile di vita. I brevi video sono pubblicati da luglio a dicembre nei social network dell'Istituto Oncologico Romagnolo e si concludono con la proposta di un concorso di ricette dedicato ai bambini, con ingredienti tipici della dieta mediterranea, in particolare frutta, verdura e legumi. Attraverso l'invito alle famiglie alla condivisione dei brevi video e alla pubblicazione delle ricette, i valori salutistici e le ricette sono fruibili per gli utenti del web e dei più diffusi social network (Facebook, Instagram, Youtube). Tutte le famiglie del web sono invitate a partecipare ad un concorso di ricette create dai bambini, a base di frutta, verdura e legumi, ingredienti tipici della dieta mediterranea.

La letteratura scientifica dimostra che le preferenze gustative sono condizionate dall'esperienza (6). Dunque, proporre assaggi ai piccoli favorisce l'esposizione ad alimenti talvolta non sempre apprezzati, come la verdura, favorendo il loro gradimento. Per stimolare gli assaggi degli alimenti indicati da parte dei bambini, sono stati definiti i seguenti criteri di partecipazione al concorso:

1. "Giocare con la fantasia": i piatti dovranno essere buoni da mangiare e belli da vedere, per favorire la creazione di piatti accattivanti nell'aspetto e il divertimento in cucina.
2. "Prova assaggio superata!": il contenuto deve essere assaggiato dai bambini e deve essere loro piaciuto, tanto da consigliarlo agli altri bambini.
3. "Condividere gli assaggi e cucinare con mamma e papà o con amici": in tal modo il momento passato in cucina diviene anche un'esperienza di condivisione e di relazione per il bambino.

La valutazione dell'impatto del progetto è effettuata utilizzando i seguenti indici: esposizione (numero di volte che il contenuto viene visitato su un social media), bacino di utenza (numero di persone in contatto con la pagina social), coinvolgimento (numero di partecipanti al concorso).

Questa campagna rappresenta un'ottima occasione per stimolare i bambini e le famiglie a praticare la sana alimentazione, a cui ci auguriamo che il concorso ci faccia scoprire ricette sane, gustose, che i bambini avranno provato con divertimento.

medkey

ACCEDI A MEDKEY >

SCRIVONO PER NOI

CONSULTA I PROFILI DEI NOSTRI AUTORI >

IN LIBRERIA

CONSULTA IL CATALOGO EDITORE LOWEY >



1,0 sodio in mg/l

1 NO CITTÀ DELLA REGIONE

06-04-2017 | Metemina: si può usare nelle stoviglie ma attenzione all'utilizzo

21-04-2015 | Alcol negli alimenti: quanto ne rimane a fine cottura?

23-05-2015 | Stretta correlazione fra celiachia e patologie autoimmuni del fegato

16-05-2015 | Liquirizia: consumo moderato per tutti, soprattutto in caso di ipertensione

16-10-2010 | Lipedemia: patologia sconosciuta

1 NO CITTÀ DI RIFERIMENTO

17-05-2017 | Metano "a dieta" il tumore con la chetocid

06-04-2017 | Metemina: si può usare nelle stoviglie ma attenzione all'utilizzo

02-12-2015 | La sindrome da rebound: psicopatologia e trattamento

21-04-2015 | Alcol negli alimenti: quanto ne rimane a fine cottura?

12-03-2015 | L'iva nelle presidi medici: quando applicarla?

DALLE AZIENDE

DALLE AZIENDE

#### Fond:

1. Radu G, Solomon M, Gheorghe CM, Hostiuc M, Bulescu IA, Purcarea VL. The adaptation of health care marketing to the digital era. J Med Life. 2017 Jan-Mar;10(1):44-46.
2. Koumpouros Y, Toulas TL, Koumpouros N. The importance of patient engagement and the use of Social Media marketing in healthcare. Technol Health Care. 2015;23(4):495-507.
3. Gupta A, Tyagi M, Sharma D. Use of social media marketing in healthcare. Journal of Health Management. 2013; 15(2):293-302.
4. Monteiro CA, Moubarac JC, Levy RB, Canella DS. Household availability of ultra-processed foods and obesity in nineteen European countries, 2018 (21): 1; 18-26.
5. Progetto BATMAN: Bambini A Tavola; Motivazioni che inducono difficoltà di Applicazione di Norme di corretta alimentazione e stile di vita da parte di bambini dai 3 ai 10 anni in condizione di sovrappeso od obesità e delle loro famiglie.
6. De Cosmi V, Scaglioni S, Agostoni C. Early Taste Experiences and Later Food Choices. Nutrients. 2017 Feb 4;9(2). pii: E107.

Annamaria Acquaviva

© RIPRODUZIONE RISERVATA



(0 VOSTRE MEDIA DI)

Per votare occorre inserire le proprie credenziali Medkey

#### COMMENTI

Nessun commento presente per questo articolo.

[\\* INVIAMI UN COMMENTO](#)



**RUBRICHE**  
ATTUALITÀ  
SCIENZA  
CLINICA  
PROFESSIONE  
FORMAZIONE  
DALLE AZIENDE

**SERVIZI**  
CALCOLA IL PESO FORMA  
BANCA DATI ALIMENTI  
DALLE AZIENDE

**PAGINE DI SERVIZIO**  
CAMBIA INDIRIZZO  
CHI SIAMO  
CONTATTI  
MISSION  
NOTE LEGALI  
PRIVACY



Salute

## Mangiar sano e con più gusto: le ricette per i bimbi diventano un contest sui social

Il progetto, che ha l'obiettivo di favorire la prevenzione dell'obesità infantile, fattore di rischio per svariate malattie, comprese quelle oncologiche, si è presto diffuso grazie al passaparola sul web



Redazione

28 MARZO 2019 12:02



La campagna di sensibilizzazione sul web "Io mangio sano con più gusto", nata grazie alla collaborazione tra l'Istituto Oncologico Romagnolo e Annamaria Acquaviva, continua fino al 15 maggio. Il progetto, che ha l'obiettivo di favorire la prevenzione dell'obesità infantile, fattore di rischio per svariate malattie, comprese quelle oncologiche, si è presto diffuso grazie al passaparola sul web. Dai canali social dell'Istituto Oncologico Romagnolo e della dottoressa Acquaviva da luglio scorso sono stati diffusi video educativi che si rivolgono a bambini e a genitori parlando di temi di sana alimentazione, che hanno già ottenuto oltre decine di migliaia di visualizzazioni.

Attraverso questi contenuti, tutte le famiglie del web sono state invitate a partecipare ad un contest di ricette create dai bambini, a base di frutta, verdura e legumi, ingredienti tipici della dieta mediterranea. Il concorso ha ovviamente una natura giocosa, perché la vera vincitrice sarà la salute e la prevenzione e tutti i contributi hanno chiaramente la stessa valenza da questo punto di vista. La letteratura scientifica, d'altronde, dimostra che più che imporre ai bambini ciò che devono mangiare, è utile far loro mettere "le mani in pasta". Le preferenze gustative sono condizionate dall'esperienza e

I più letti di oggi

**RAGGI DI S...ALDI!**

Da Sabato 6/07\*, nei nostri negozi cominciano i Saldi! Comincia un'Estate di Shopping... solare!

**puntodiferro**  
LASCIA IL SEGNO

**-40%** **-50%**

57€ 54€

**STILEO**

**-38%** **-31%** **-48%** **-40%**

**-40%** **-53%** **-50%** **-50%**

**STILEO**

proporre assaggi ai piccoli favorisce l'esposizione ad alimenti talvolta non sempre apprezzati, come la verdura, aumentando le possibilità di un loro gradimento.

Genitori, chef, dietisti, nutrizionisti e insegnanti delle scuole di ogni parte d'Italia - coordinati dalla dott.ssa Annamaria Acquaviva - si sono già resi promotori dell'iniziativa nella propria regione e nella propria città, coinvolgendo bambini e famiglie nel concorso. Le ricette più originali e che rispettano maggiormente le indicazioni del progetto sulla sana e corretta alimentazione entreranno a far parte di un video finale di sensibilizzazione che l'Istituto Oncologico Romagnolo promuoverà sui suoi canali social: inoltre, le ricette di tutti i partecipanti faranno parte di un E-book, che verrà anch'esso utilizzato come strumento di sensibilizzazione e di prevenzione.

A sostegno della campagna benefica collaborano anche diversi sponsor a partire dall'Unione dei Ristoranti del Buon Ricordo, in particolare La Manuelina di Recco del presidente Cesare Carbone; Il Cavallino bianco, accanto ad Antica Corte Pallavicina, dei fratelli Spigaroli a Polesine Parmense; Hotel Tosco Romagnolo - Ristorante Paolo Teverini a Bagno di Romagna; Albergo del Sole a Maleo e il Ristorante Taberna de' Gracchi a Roma. Tali strutture condividono con il progetto il desiderio di abbinare ai piatti della tradizione con le esigenze di salute e benessere della popolazione, a partire anche dai bambini. Collaborano anche l'azienda di frutta esotica Battaglio, che da tempo promuove nelle scuole progetti di divulgazione della sana alimentazione; Melandri Gaudenzio, azienda leader nel settore di legumi, cereali, zuppe e semi oleosi ottenuti da agricoltura convenzionale e biologica e Conad, da sempre al fianco dell'Istituto Oncologico Romagnolo nelle iniziative mirate al benessere della popolazione.

PUBBLICITÀ



## Albenga: nella scuola d'Infanzia San Fedele/Lusignano i bambini imparano il "Ben ... Essere in cucina"



Afferma la maestra Gaudino: "Grazie ai nostri laboratori i bambini hanno imparato a divertirsi e conoscere anche le verdure! Anche il nostro vicesindaco Tomatis ha fatto da 'cavia' ed ha apprezzato i nostri piatti"



Nella scuola d'infanzia San Fedele/Lusignano (del Comprensivo I di Albenga) è partito un importante progetto di educazione alimentare grazie all'interessamento dell'insegnante Francesca Gaudino e della dottoressa Annamaria Acquaviva.

Spiega la maestra Gaudino: "Crediamo fortemente nell'importanza di parlare di alcune importanti tematiche sin dalla scuola dell'infanzia. Ambiente, alimentazione, sociale sono argomenti dei quali si può parlare, magari attraverso giochi e laboratori anche con i bambini più piccoli".

"Nella nostra scuola siamo partiti parlando di alimentazione ed abbiamo partecipato anche ad un importante bando che mi ha segnalato la dottoressa Acquaviva che voglio ringraziare per la grande disponibilità e professionalità. "Giocando" con gli alimenti abbiamo fatto conoscere alcuni alimenti considerati "ostici" come le verdure anche ai bambini più piccoli che oggi hanno un approccio diverso con questa" afferma la maestra.

Ecco, dunque che attraverso laboratori e incontri i bambini hanno avuto e avranno la possibilità di beneficiare di una occasione di apprendimento attivo e vivace.

Ecco, dunque che attraverso laboratori e incontri i bambini hanno avuto e avranno la possibilità di beneficiare di una occasione di apprendimento attivo e vivace.

Cucinare è una "cosa da grandi" ma per i bambini diventa un gioco sensoriale che fa conoscere di che cosa è fatto il cibo, i sapori, gli odori e la consistenza degli ingredienti, invogliandoli al gusto del nutrirsi.

Manipolare è una delle attività più divertenti per un bambino e sperimentare la trasformazione degli alimenti è una diversa modalità di conoscere, acquisire consapevolezza delle proprie abilità, di sviluppare l'autonomia e la creatività.

La cucina dà modo all'alunno di sviluppare la sua autonomia poiché viene messo nella condizione di "osare", di "provare", di attivarsi, di sperimentare con possibilità di superare paure e frustrazioni a vantaggio di un migliore concetto di sé, della conoscenza delle proprie possibilità, poiché ad un lavoro pratico-operativo portato a termine, sempre corrisponde un risultato visibile e gratificante.

"La nostra scuola ha portato avanti tutti questi obiettivi e, attraverso raccolte fondi siamo riusciti anche a comprare un forno per cucinare i nostri piatti. Certo non è che mangiano ancora tutte le verdure - sorride la maestra Francesca - ma sicuramente più di prima".

Il progetto è talmente piaciuto che è stato preso come spunto anche per una classe delle scuole elementari "Sono felice - racconta la maestra - che questa iniziativa sia presa ad esempio e non mi stancherò mai di ringraziare la dottoressa Acquaviva, ma anche il Comune ed in particolare il vicesindaco Tomatis che "ha fatto da cavia" assaggiando ed apprezzando i nostri piatti".



**bon  
prix**  
*it's me!*

Cronaca

# Obesità infantile, la campagna di prevenzione dello Ior e i baby chef conquistano i social

"Le ricette di tutti i partecipanti faranno parte di un e-book, che verrà utilizzato come strumento di sensibilizzazione"



Redazione

31 MAGGIO 2019 15:29


[Cultura rettangolare](#)

## I più letti di oggi

- 

1 Tremendo schianto all'alba, tre feriti ricoverati in gravi condizioni
- 

2 Dal caldo ai fulmini il passo è breve: la Protezione Civile dirama l'allerta meteo
- 

3 La farmacia derubata: "Rovinata dai ladri, rischio di dover chiudere la mia attività"
- 

4 Drammatica carambola, centauro perde la vita in un incidente stradale



La campagna di sensibilizzazione sul web **#IORmangiosanoconpiùgusto**, nata grazie alla collaborazione tra l'Istituto Oncologico Romagnolo e la dott.ssa Annamaria Acquaviva, presentata con uno showcooking dedicato ai bambini al meeting di Rimini 2018, si è conclusa in questi giorni riscuotendo un grande successo. Il progetto, che nasce per favorire la prevenzione dell'obesità infantile, fattore di rischio per svariate malattie incluse quelle oncologiche, si è diffuso a macchia d'olio grazie al passaparola sul web. Dai canali social dell'Istituto Oncologico Romagnolo e della dottoressa Acquaviva, a partire da luglio 2018, sono stati condivisi video educativi che si rivolgono a bambini e a genitori, incentrati sul tema della sana e corretta alimentazione, che hanno raggiunto in totale circa 175.000 persone. Attraverso questi contenuti, tutte le famiglie del web sono state invitate a partecipare ad un contest di piatti creati dai bambini, a base di frutta, verdura e legumi, ingredienti tipici della dieta mediterranea. Al termine dell'iniziativa sono stati 137 i piccoli chef che hanno partecipato, per un totale di 45 ricette che rispettavano i tre criteri di partecipazione: che il piatto fosse buono da mangiare e bello da vedere, per favorire la creatività; che fosse stato assaggiato e approvato dai piccoli cuochi; e che la preparazione rappresentasse un momento di condivisione in famiglia assieme a mamma e papà.

**-31%**



**STILEO**

---



**STILEO**

 Contro l'obesità infantile icl progetto dello IOR "lo mangio sano con più gusto"



"Si tratta di un bellissimo risultato per un progetto-pilota che rappresenta un unicum nel panorama nazionale - afferma la dott.ssa Acquaviva - le ricette più originali entreranno a far parte di un video finale di sensibilizzazione che l'Istituto Oncologico Romagnolo promuoverà sui suoi canali social: inoltre, le ricette di tutti i partecipanti faranno parte di un E-book, che verrà anch'esso utilizzato come strumento di sensibilizzazione e di prevenzione. La scelta di concludere il progetto con un concorso di ricette ideate e realizzate dai bambini non è casuale. La letteratura scientifica dimostra che coinvolgere i bambini nella preparazione dei pasti è una strategia più utile, ai fini dell'assaggio, rispetto alla semplice imposizione. Le preferenze gustative sono condizionate dall'esperienza e un bambino può rifiutare diverse volte un assaggio prima di convincersi a provare un alimento nuovo verso cui dimostra diffidenza".

La parte interessante di questo progetto è che viaggiava interamente sulla rete, rivolgendosi ai più giovani con un linguaggio divertente e per loro più comprensibile - aggiunge il Direttore Generale dello IOR, Fabrizio Miserocchi - in un periodo in cui il web è spesso accusato di fomentare i nostri ragazzi a comportamenti scorretti mi sembra si tratti di un bell'esempio di utilizzo virtuoso e responsabile dei canali social. Tali strumenti, se utilizzati in questo senso, ci danno la possibilità di intensificare i nostri sforzi di sensibilizzazione verso stili di vita più sani rivolti a bambini e adolescenti, che puntino a creare adulti protagonisti consapevoli del proprio benessere: ringrazio quindi di cuore la dott.ssa Acquaviva, che non solo ha ideato #IORmangiosanoconpiùgusto ma che ha messo l'anima affinché il progetto fosse un successo".

Genitori, dietisti e nutrizionisti e insegnanti delle scuole di ogni parte d'Italia si sono resi promotori dell'iniziativa nella propria regione e nella propria città, coinvolgendo bambini e famiglie nel concorso.

Persone: [Fabrizio Miserocchi](#) Argomenti: [ior](#) [obesita infantile](#)



Potrebbe interessarti



# PavaglioneLugo.net



[Home page](#)
[Chi siamo](#)
[Offerte di lavoro](#)
[Che tempo farà?](#)
[Collabora con noi](#)
[Contattaci](#)

## SEGUICI SU FACEBOOK



Pavaglione...

Mi piace

## LINK

- [Provincia di Ravenna](#)
- [Comuni Bassa Romagna](#)
- [Albo Pretorio dell'Unione della Bassa Romagna](#)
- [Enti ed associazioni](#)
- [Società sportive](#)
- [Cerchi un numero di telefono](#)
- [Giornali online](#)
- [Orario delle Messe a Lugo](#)



**Bit Line**  
 WWW.BITLINECOMPUTERS.COM  
 I NOSTRI SERVIZI:  
 -ASSEMBLAGGIO E PERSONALIZZATI  
 -VENDITA DESKTOP E NOTEBOOK DI TUTTE LE MARCHE  
 -APPROFITI SU MARCHE ESISTENTI  
 -REPARAZIONI IN TEMPI VELOCI DI PC E NOTEBOOK  
 -SOSTITUZIONI SCHERMI NOTEBOOK ROTTI  
 -CONSULENZA E PREVENTIVI  
 -VENDITA CON SPEDIZIONE IN TUTTA ITALIA

SABATO 1 GIUGNO 2019

## #IORMANGIOSANOCONPIÙGUSTO

Il primo contest social dedicato alla alimentazione dei bambini

La campagna di sensibilizzazione sul web #IORMangiosanoconpiùgusto, nata grazie alla collaborazione tra l'Istituto Oncologico Romagnolo e la dott.ssa Annamaria Acquaviva, presentata con uno showcooking dedicato ai bambini al meeting di Rimini 2018, si è conclusa in questi giorni riscuotendo un grande successo.

Il progetto, che nasce per favorire la prevenzione dell'obesità infantile, fattore di rischio per svariate malattie incluse quelle oncologiche, si è diffuso a macchia d'olio grazie al passaparola sul web. Dai canali social dell'Istituto Oncologico Romagnolo e della dottoressa Acquaviva, a partire da luglio 2018, sono stati condivisi video educativi che si rivolgono a bambini e a genitori, incentrati sul tema della sana e corretta alimentazione, che hanno raggiunto in totale circa 175.000 persone.

Attraverso questi contenuti, tutte le famiglie del web sono state invitate a partecipare ad un contest di piatti creati dai bambini, a base di frutta, verdura e legumi, ingredienti tipici della dieta mediterranea. Al termine dell'iniziativa sono stati 137 i piccoli chef che hanno partecipato, per un totale di 45 ricette che rispettavano i tre criteri di partecipazione: che il piatto fosse buono da mangiare e bello da vedere, per favorire la creatività; che fosse stato assaggiato e approvato dai piccoli cuochi; e che la preparazione rappresentasse un momento di condivisione in famiglia assieme a mamma e papà.

«Si tratta di un bellissimo risultato per un progetto-pilota che rappresenta un unicum nel panorama nazionale – afferma la dott.ssa Acquaviva – le ricette più originali entreranno a far parte di un video finale di sensibilizzazione che l'Istituto Oncologico Romagnolo promuoverà sui suoi canali social: inoltre, le ricette di tutti i partecipanti faranno parte di un E-book, che verrà anch'esso utilizzato come strumento di sensibilizzazione e di prevenzione. La scelta di concludere il progetto con un concorso di ricette ideate e realizzate dai bambini non è casuale.

## CERCA NEL BLOG

## SEZIONI

- [Accadde a Lugo oggi](#)
- [Accès par ridar](#)
- [Appuntamenti](#)
- [Cronaca](#)
- [Cultura](#)
- [Divertiamoci in Cucina](#)
- [Economia](#)
- [Gli occhi di Baracca](#)
- [Il medico risponde](#)
- [Il Santo di oggi](#)
- [Le foto di Giorgia Corniola](#)
- [Ne sai abbastanza di Lugo?](#)
- [Parliamo della casa](#)
- [Poesia](#)
- [Politica](#)
- [Redazionali](#)
- [Sanità](#)
- [Sport](#)
- [Vivi il tuo giardino](#)

## ARCHIVIO ARTICOLI

**boario**  
 café & bistrò  
*Celebrano, perché o cosa?*

Lugo (Ra)  
 via Foro Boario, 83/2  
 tel. 0545 900102  
 boario.bistro.lugo@gmail.com

# PavaglioneLugo.net

**DIAMO FORMA ALLE IDEE.**

**Franco Guerra**  
Consulente Finanziario

Via Roma 14/161 - Lugo  
0545 214121  
franco.guerra@iorromagna.it  
<http://francoguerra.it/loromagna.it>

Sei sicuro di avere già tutto quello che serve per il tuo lavoro?

**Ci sono strumenti indispensabili che non si vedono.**

- Wi-Fi gratis
- Parkino Privato
- Connessione di rete
- Personalizzato spazio per bambini
- Biblioteca on site sempre

**CNA**

**Confartigianato**

**CONAD**  
CONAD SUPERSTORE BAGNACAVALLLO

Via Margone 11, Bagnacavallo (RA) - 05454782  
0545478200 - 0545478201

**CONAD COBAR**  
Via Margone 11, Bagnacavallo (RA) - 05454782  
0545478200 - 0545478201

**Le mani in Pasta**

**E ANCHE SERGIO CHEF A RIPPICICCIOLI**

Corso Garibaldi, 28 - 46022 Lugo (RA)  
Tel. 0545 284104 - Le Mani in Pasta Lugo  
Aperto tutti i giorni 7.30 - 14.30 - 19.30  
Chiuso domenica pomeriggio e lunedì pomeriggio.

La letteratura scientifica dimostra che coinvolgere i bambini nella preparazione dei pasti è una strategia più utile, ai fini dell'assaggio, rispetto alla semplice imposizione. Le preferenze gustative sono condizionate dall'esperienza e un bambino può rifiutare diverse volte un assaggio prima di convincersi a provare un alimento nuovo verso cui dimostra diffidenza».

«La parte interessante di questo progetto è che viaggiava interamente sulla rete, rivolgendosi ai più giovani con un linguaggio divertente e per loro più comprensibile - aggiunge il Direttore Generale dello IOR, Fabrizio Miserocchi - in un periodo in cui il web è spesso accusato di fomentare i nostri ragazzi a comportamenti scorretti mi sembra si tratti di un bell'esempio di utilizzo virtuoso e responsabile dei canali social.

Tali strumenti, se utilizzati in questo senso, ci danno la possibilità di intensificare i nostri sforzi di sensibilizzazione verso stili di vita più sani rivolti a bambini e adolescenti, che puntino a creare adulti protagonisti consapevoli del proprio benessere: ringrazio quindi di cuore la dott.ssa Acquaviva, che non solo ha ideato #IORmangiosanoconpiùgusto ma che ha messo l'anima affinché il progetto fosse un successo.»

Genitori, dietisti e nutrizionisti e insegnanti delle scuole di ogni parte d'Italia si sono resi promotori dell'iniziativa nella propria regione e nella propria città, coinvolgendo bambini e famiglie nel concorso.

Si ringraziano, in particolar modo, i referenti del progetto: Emanuela Spiga, Cinzia Frontignano, Francesca Gaudino, Luz Marina Doninelli, Monica Maj, Claudia Ranucci, Gessica Cannuccia, Stefania Moio, Simona De Lorenzo, Monica Artoni e Beatrice Pellitteri. Athleticchef, la squadra di famosi Maestri Chef e Pasticceri, pronti a mettersi in gioco per beneficenza, hanno prontamente dato il loro contributo al progetto, coordinati da Mariagrazia Soncini. Infine, da ricordare anche gli importanti sponsor che hanno contribuito al successo dell'iniziativa: l'Unione dei Ristoranti del Buon Ricordo, in particolare La Manuelina di Recco del presidente Cesare Carbone; Il Cavallino bianco, accanto ad Antica Corte Pallavicina, dei fratelli Spigaroli a Polesine Parmense; Hotel Tosco Romagnolo - Ristorante Paolo Teverini a Bagno di Romagna; Albergo del Sole a Maleo e il Ristorante Taberna de' Gracchi a Roma. Da citare anche le collaborazioni con l'azienda Battaglio; Melandri Gaudenzio; e CONAD, da sempre al fianco dello IOR nelle iniziative mirate al benessere e ad una corretta alimentazione.

Paolo Grillandi

Comunicazione - Ufficio Stampa  
Istituto Oncologico Romagnolo ONLUS  
[p.grillandi@ior-romagna.it](mailto:p.grillandi@ior-romagna.it)  
[www.ior-romagna.it](http://www.ior-romagna.it)

**mutuoeco**  
finanze le tue scelte ecologiche di mobilità e risparmio energetico

**abcc**

**B&B**  
**la ginestra**  
Marradi  
tel. 0545 25580 - cell. 333 8931093

**Circolo La Ginestra**  
Crespino del Lariano  
333 893 1093 - amian@ginest.it

**Da.Ma.**  
corpisa

BANNER PVC - VETROFANIE ADESIVI PER VEICOLI - TESI STAMPA SU MAGLIETTE MANIFESTI - BIGL. VISITA

Corso Garibaldi, 87 Lugo (RA)  
Tel. 0545 284104

[www.damaparis.it](http://www.damaparis.it) - [www.damaparis.it](http://www.damaparis.it)

**CARROZZERIA GUERRA SERGIO**

**CARROZZERIA e NOLEGGIO**  
Auto, Furgoni, Pulmini

[www.carrozzeriaguerralugo.com](http://www.carrozzeriaguerralugo.com)  
LUGO (RA) - Via Passamani, 67

Corso Garibaldi, 137 Lugo (RA)  
Tel. 0545 282390  
Cell. 338 499632

**ALIPIZZA**  
CONSEGNA A DOMICILIO  
Aperto tutte le sere dalle ore 17.00 alle ore 23.00