

SCHEDA ABSTRACT sulle attività scientifiche e di advocacy relative all'inquinamento ambientale e segnatamente all'inquinamento atmosferico

La scheda abstract debitamente compilata deve essere inviata a mezzo e-mail: isde@isde.it entro il 30 agosto 2023

Dopo tale data gli abstract non verranno accettati.

Il Comitato Scientifico del Congresso valuterà la presentazione in forma di comunicazione orale o scritta. Di tale decisione verrà data opportuna informazione agli autori entro il 30 settembre 2023

Titolo: Ambiente Chiama: la Ristorazione risponde

Autore principale:

Nome Eva **Cognome** Rigonat

Ente ISDE Modena

Tel. 3398670517 **e-mail** evarigonat@gmail.com

Altri autori e rispettivi enti di appartenenza:

Martino Abrate ISDE Modena martino.abrate@yahoo.it 3496366250

Eventuale pubblicazione su riviste scientifiche nazionali o internazionali o che siano in corso di pubblicazione:

NA _____

Abstract (max 300 parole secondo lo schema: introduzione; metodi; risultati; conclusioni - times new roman, grandezza 12):

Progetto: "Ambiente chiama, la Ristorazione risponde"

Obiettivo : permettere a tutti di sedersi al ristorante e comporre un pasto *sano e sostenibile* definito in base alle evidenze scientifiche , ricco di verdura , frutta, cereali, possibilmente integrali, proteine vegetali quali quelle dei legumi, limitando quelle di origine animale, in particolare carni rosse e salumi. La letteratura dimostra inoltre che dieta sana coincide con alimentazione sostenibile per emissioni , consumo di suolo e di acqua.

La ristorazione spesso non permette la composizione di un pasto sano e quindi sostenibile.

Il progetto vuole coinvolgere i cittadini chiedendo: *in quali ristoranti possiamo mangiare in modo sano e sostenibile a Modena?* attraverso un questionario online *al link:*

<https://forms.gle/nmRXT3wa5eq6AMFM6> [Ambiente Chiama: la Ristorazione risponde \(google.com\)](https://www.google.com)

Lo scopo è aprire una riflessione sul cibo, con la **partecipazione attiva della cittadinanza , ma anche dei ristoratori** per stimolare il cambiamento di menù. Se ne ricaverà una mappa di ristoranti “ virtuosi” rintracciabile su <https://onehealthnews.blog/ambiente-chiama>

Ma anche la ristorazione collettiva spesso è incoerente con le conoscenze scientifiche (mense , ospedali, scuole) per cui obiettivo futuro sarà il coinvolgimento di Aziende , Scuole di formazione alberghiera, SSN, feste popolari etc.

I dati forniti tramite questa scheda saranno trattati tutelando la Sua riservatezza e i Suoi diritti ai sensi del Regolamento UE 2016/679 sul trattamento dei dati personali e del precedente d.lgs. 196/03. Non verranno comunicati ad altri soggetti, saranno utilizzati, previo consenso, ai fini statistici e per informarla di ulteriori iniziative.

X *acconsento*

non acconsento