

COMUNICATO STAMPA

Legambiente Dolomiti, circolo lamonese della nota associazione che si occupa di ambiente, organizza un ciclo di incontri dedicati alla salute. Si parte **sabato sera alle 20,30** trattando dell'inquinamento dell'aria Lamon e nel Feltrino e delle **ricadute sulla presenza di malattie oncologiche nella zona.**

Rina Guadagnini, biologa e **membro del comitato scientifico nazionale di Legambiente** presenterà i **risultati dei rilevamenti del PM10, le ormai note "polveri sottili" effettuati a cura dell'associazione lamonese nel centro di Lamon e in località Ponte Oltra.**

Sapremo qual è la qualità dell'aria sull'altipiano e se vi sono differenze con la vallata feltrina. La dottoressa Guadagnini spiegherà inoltre quali sono gli effetti di questo tipo di inquinamento sull'organismo.

A seguire, il dott. Franco M. **Zambotto** **primario del reparto di pneumologia e fisiologia dell'Ospedale di Feltre**, parlerà della situazione delle malattie oncologiche nel Feltrino. E' vero che il cancro colpisce più i Feltrini che altre popolazioni? Le statistiche in termini assoluti confermerebbero questo dato negativo, ma occorre saper leggere bene i numeri. E poi dipende dall'inquinamento o dagli stili di vita? Il dott. Zambotto parlerà proprio di questo, svelandoci con chiarezza quale è la corretta interpretazione scientifica di questi dati.

Quello di sabato sera è il primo di una fitta serie di incontri, che prevede un ricco elenco di argomenti tra di loro correlati, fino a proporsi come un "corso" sulla difesa della nostra salute. Si continuerà con la salubrità della casa, come fare correttamente la spesa sapendo leggere le etichette, saper conservare, cucinare e manipolare correttamente gli alimenti. E ancora la cucina naturale, macrobiotica, tradizionale.

Tutte cose che spesso crediamo di conoscere, ma che potrebbero anche riservarci delle sorprese. Non mancherà nemmeno una serata di riflessione dedicata all'etica dell'ecologia.

L'appuntamento è presso il Centro di educazione ambientale Dolomiti di Lamon, ex scuola elementare di Rugna, l'ingresso agli incontri è libero e gratuito.

Per informazioni Legambiente Dolomiti tel. 3299283588

e-mail dolomiti@legambientedolomiti.it

Il progetto viene realizzato da Legambiente Dolomiti con il contributo del Centro di servizi per il volontariato della provincia di Belluno, con il patrocinio del Comune di Lamon, con la collaborazione dell'USSI 2 di Feltre e del consorzio per la tutela del fagiolo di Lamon

Franco D'Agostini, presidente di Legambiente Dolomiti

Segue programma

Sei ciò che mangi e ciò che respiri:
ciclo di incontri per conoscere come “coltivare” la nostra salute con un corretto stile di vita.
Qualità dell’ambiente all’esterno e all’interno della nostra casa.
Cibo, preparazione e conservazione degli alimenti.

Sabato 18 ottobre 2008

Inquinamento esterno

A Lamon come siamo messi ?

Risultati di una ricerca sul PM 10 effettuata da Legambiente a Lamon.

La situazione delle malattie oncologiche nel Feltrino e a Lamon. E' vero che alcune malattie oncologiche sono più presenti nel Feltrino che in altri luoghi. Inquinamento e/o stili di vita ?

Dott. Franco M. Zambotto primario di pneumologia ULSS 2, Feltre (epidemiologia)

Dott. Rina Guadagnini biologa del comitato scientifico nazionale di Legambiente (inquinamento outdoor)

Sabato 25 ottobre 2008

Una casa salubre o inquinata?

La nostra casa è spesso inquinata (inquinamento indoor), cerchiamo di capire come difenderci.

Il riscaldamento, la cottura degli alimenti, le sostanze utilizzate nella costruzione della casa, dei mobili, degli arredi spesso emettono sostanze tossiche di cui non ci rendiamo conto. Soluzioni.

Celeste Schiavon tecnico della prevenzione ULSS 16, Padova

Sabato 8 novembre 2008

Fare la spesa

Oggi che si mangia ?

Un buon cibo è fatto con prodotti di buona qualità, fare la spesa spesso non è così facile.

Saper leggere le etichette. Come possiamo difenderci dalle truffe alimentari ? La legge ci tutela?

La filiera del biologico. Il consumo critico.

Dott. Marianna Elia biologa e nutrizionista presso l'ULSS 12, Venezia (nutrizione e salute)

Celeste Schiavon tecnico della prevenzione ULSS 16, Padova (prevenzione)

Mercoledì 12 novembre

Etica e “sfruttamento” delle risorse del territorio

L' uomo interagisce con l'ambiente, può “utilizzarne” le risorse migliorandolo a proprio vantaggio, oppure “sfruttarlo”, pensando solo all'immediato profitto, fino a renderlo inadatto alla vita delle generazioni future.

Possiamo quindi parlare di un'etica ambientale.

Dott. Franco M. Zambotto primario di pneumologia ULSS 2, Feltre

Dott. Lucio Passi membro del Direttivo Nazionale di Legambiente

Sabato 22 novembre 2008

Le cotture

Cucinare è un'arte, spesso non conosciamo cosa avviene quando cuciniamo il cibo.

Tipologie di cottura: fritto, lessato, forno, vapore, alla brace, al microonde.....

Pregi e difetti per la nostra salute

Dott. Marianna Elia biologa e nutrizionista presso l'ULSS 12, Venezia (nutrizione e salute)

Celeste Schiavon tecnico della prevenzione ULSS 16, Padova (prevenzione)

Sabato 29 novembre 2008

La conservazione degli alimenti

Sott'olio, sott'aceto, sotto sale, nello zucchero, affumicato, in congelatore, sotto vuoto...

Mille metodi per conservare gli alimenti, ma attenzione, una cattiva conservazione può provocare seri danni.

Scopriamo come agire correttamente.

Dott. Marianna Elia biologa e nutrizionista presso l'ULSS 12, Venezia (nutrizione e salute)

Celeste Schiavon tecnico della prevenzione ULSS 16, Padova (prevenzione)

Sabato 6 dicembre 2008

Una alimentazione diversa.

La cucina vegetariana, la cucina macrobiotica, gli alimenti biologici, gli alimenti di stagione, il fagiolo.

Buffet di assaggi per i partecipanti al corso.

Carmen Bellin cuoca e pubblicista dell'associazione culturale La Biolca, Padova

Sabato 13 dicembre 2008

L'igiene nella manipolazione alimentare.

Spesso piccoli accorgimenti fanno ottenere grandi risultati. Consigli pratici su come difenderci dalle malattie legate all'igiene in cucina.

E per chi opera nel volontariato: normative sulla corretta gestione della cucina nelle sagre e manifestazioni. (igiene, vigili del fuoco, impianti elettrici)

Dott. Marianna Elia biologa e nutrizionista presso l'ULSS 12, Venezia (nutrizione e salute)

Celeste Schiavon tecnico della prevenzione ULSS 16, Padova (prevenzione)

Data da destinarsi (in gennaio)

La tradizione culinaria un valore da non dimenticare

L'uomo ha sviluppato tecniche e conoscenze in cucina confrontandosi con i prodotti del territorio e permettendo il miglioramento della salute fino ai nostri giorni.

La cucina tradizionale bellunese, valore culinario e sanitario

Corrado Bosco membro dell' Accademia Italiana di Cucina

Un rappresentante del consorzio per la tutela del fagiolo di Lamon

Gli incontri si terranno presso il Centro di Educazione Ambientale di Legambiente Dolomiti a Lamon in via Rugna, 31 (ex scuole elementari) iniziando alle 20,30

Per informazioni 3299283588 (Franco D'Agostini)

Progetto realizzato da Legambiente Dolomiti con il contributo del CSV della Provincia di Belluno con il patrocinio del Comune di Lamon, con la collaborazione dell'ULSS 2 di Feltre, con la collaborazione del Consorzio per la tutela del fagiolo di Lamon

