

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 18 aprile 2017, n. 566

Linee di indirizzo “The Apulian Lifestyle™ per una lunga Vita Felice” - Approvazione

Il Presidente della Giunta Regionale Dott. Michele Emiliano, sulla base dell’istruttoria espletata dalla Segreteria Generale della Presidenza, riferisce quanto segue:

VISTA la strategia “Health in All Policies: Prospects and potentials”, elaborata dall’Unione Europea, ripresa nel Programma Nazionale di Riforme 2015-2018, finalizzata ad orientare il focus delle politiche sanitarie “*dalla malattia da curare in ospedale alla salute da preservare in ogni ambiente della vita sociale*”.

VISTA la Deliberazione della Giunta Regionale del 05 giugno 2012 n. 1076 recante “Approvazione del logo e del regolamento d’uso del Marchio «Prodotti di Qualità Puglia», deposito e registrazione all’Ufficio Europeo per l’armonizzazione del mercato interno (UAMI)”, con la quale sono stati approvati il logo e il regolamento d’uso del marchio “Prodotti di Qualità Puglia”.

VISTA la Deliberazione della Giunta Regionale (DGR) del 26 giugno 2012 n. 1271 “Riconoscimento del sistema qualità regionale “Prodotti di qualità Puglia”, con cui la Regione Puglia ha riconosciuto il Marchio sistema di qualità alimentare in conformità all’art. 32 del Reg. (CE) 1698/2005.

VISTA la DGR n.1732 del 1 agosto 2014 “Strategia regionale per la Specializzazione intelligente — approvazione dei documenti strategici “SmartPuglia 2020” e “Agenda Digitale Puglia2020” che prevede la definizione di un’Area di Innovazione “Salute del’Uomo e dell’Ambiente” finalizzata al miglioramento della Qualità della Vita dei cittadini, intesa quest’ultima come indicatore del “Benessere globale” sia reale che percepito, attraverso l’uso intelligente delle nuove tecnologie.

VISTA la DGR n. 2210 del 09 dicembre 2015 “Approvazione della procedura tecnica del Regime di Qualità Regionale “Prodotti di Qualità” in seguito della procedura di notifica 2015/0045/I ai Servizi della Commissione europea direttiva 98/34/CE” che definisce l’approccio che la Regione Puglia ha scelto di adottare in materia di sostenibilità nel campo agroalimentare e i requisiti obbligatori di sostenibilità per ciascun pilastro (ambientale, economico, socio-culturale e nutrizionale-salutistico) in grado di valorizzare e tutelare i prodotti agroalimentari 100% Made in Puglia.

VISTA la Legge Regionale 14 marzo 2016, n. 3 “Reddito di dignità regionale e politiche per l’inclusione sociale attiva” che promuove una strategia complessiva di contrasto al disagio socio-economico, alla povertà e all’emarginazione sociale, attraverso l’attivazione di interventi integrati per favorire la costruzione e il potenziamento di una rete territoriale di interventi e servizi per la protezione, l’inclusione e l’attivazione delle persone e dei rispettivi contesti familiari, promuovendo l’inserimento al lavoro.

VISTA la DGR n. 1941 del 30 novembre 2016, che ha approvato il “Programma per l’implementazione del Regime di Qualità Regionale “Prodotti di qualità 2016-2018”.

CONSIDERATO che numerosi studi scientifici dimostrano l’importanza e l’efficacia di un regime alimentare corretto, in particolare della dieta mediterranea, dichiarata Patrimonio Immateriale dell’Umanità dell’UNESCO, nella prevenzione di diverse patologie metaboliche, cardiovascolari e neoplastiche.

CONSIDERATO che il Programma di Governo regionale individua tra i suoi principali obiettivi lo sviluppo di politiche di Promozione della Salute - in una logica di sistema tra le dimensioni culturali, sociali, ambientali ed economiche — finalizzate a tutelare, nel tempo, il bene salute a vantaggio dell’individuo e nell’interesse della collettività con una specifica attenzione alle cronicità e alle fragilità, nel rispetto delle esigenze di razionalizza-

zione ed ottimizzazione delle spese a carico del bilancio regionale.

CONSIDERATO che, al fine di sviluppare le succitate Politiche, presso la Segreteria Generale della Presidenza è attivo l'HealthMarketplace con l'obiettivo di promuovere la personalizzazione dei modelli di cura intorno a cittadini con specifici profili di salute e innescare un circolo virtuoso che ricomprende tutte le politiche di salute attraverso la partecipazione attiva dei pugliesi.

Per quanto suddetto, si propone alla Giunta regionale di approvare le linee di indirizzo "The Apulian Lifestyle™ per una lunga Vita Felice" finalizzato ad avviare un processo di sviluppo per la valorizzazione dello stile di vita pugliese, attraverso la promozione e la diffusione della dieta mediterranea sostenibile pugliese.

COPERTURA FINANZIARIA ai sensi del D. Lgs. n. 118/2011 e ss.mm.ii.

La presente deliberazione non comporta implicazioni di natura finanziaria sia di entrata che di spesa e dalla stessa non deriva alcun onere a carico del bilancio regionale.

Il presente schema di provvedimento rientra nella competenza della Giunta Regionale a norma dell'art. 4, co. 4 let. k) della L.R. 7/1997.

Il Presidente, sulla base delle risultanze istruttorie come innanzi illustrate, propone alla Giunta l'adozione del conseguente atto finale.

LA GIUNTA

Udita la relazione e la conseguente proposta del Presidente della Giunta Regionale ;
Viste le sottoscrizioni poste in calce al presente provvedimento;
A voti unanimi e palesi espressi nei modi di legge:

DELIBERA

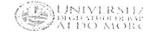
1. di prendere atto e di approvare quanto espresso in narrativa, che qui si intende integralmente riportato;
2. di approvare le linee di indirizzo "The Apulian Lifestyle™ per una lunga Vita Felice" (ALLEGATO 1), che costituisce parte integrante e sostanziale del presente provvedimento, finalizzato ad avviare un processo di sviluppo per la valorizzazione dello stile di vita pugliese, attraverso la promozione e la diffusione della dieta mediterranea sostenibile pugliese;
3. di approvare lo Schema di Protocollo di Intesa tra gli Enti Promotori del progetto de quo (ALLEGATO 2), che costituisce parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;
4. di incaricare il Presidente della Giunta Regionale ovvero suo delegato alla firma del succitato Protocollo;
5. di rinviare a successivo provvedimento di Giunta l'adozione del piano di interventi coerenti con le Linee di indirizzo in parola, nonché la definizione della relativa copertura finanziaria;
6. di disporre la pubblicazione del presente provvedimento sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia.

Il segretario della Giunta
dott.a Carmela Moretti

Il Presidente della Giunta
dott. Michele Emiliano

REGIONE PUGLIA

Il presente allegato e' composto
da n°.....6..... pagine.



Dipartimento Interdisciplinare di Medicina –
Sezione di Scienze e Tecnologie di Medicina di
Laboratorio

ALLEGATO N. 2

SCHEMA DI PROTOCOLLO DI INTESA

TRA

La **Regione Puglia**, per il tramite dell'**Health Marketplace**, di seguito denominata semplicemente Regione, in persona del rappresentante legale dott. Michele Emiliano, nella sua qualità di Presidente, domiciliato per la carica in Bari presso la sede della Regione Puglia, al Lungomare Nazario Sauro, 33

E

l'**Agenzia Regionale Sanitaria della Regione Puglia**, di seguito denominato **AReS**, in persona del rappresentante legale dott. Giovanni Gorgoni, nella sua qualità di Commissario Straordinario, domiciliato per la carica in Bari presso la sede dell'AReS, via Gentile, 52

E

Il **Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes di Bari**, di seguito denominato **CIHEAM – Bari**, in persona del rappresentante legale dott. Maurizio Raeli, nella sua qualità di Direttore, domiciliato per la carica in Valenzano (BA) presso la sede del CIHEAM, Via Ceglie, 9

E

l'**Agenzia Regionale per la Tecnologia e l'Innovazione della Regione Puglia**, di seguito denominata **ARTI**, in persona del rappresentante legale prof. Vito Albino, nella sua qualità di Commissario Straordinario, domiciliato per la carica in Bari, presso la sede dell'ARTI, via Giulio Petroni, 15

E

il **Dipartimento Interdisciplinare di Medicina** dell'Università degli Studi "Aldo Moro" di Bari, di seguito denominato **Dipartimento**, in persona del rappresentante legale prof. Carlo Sabbà, nella sua qualità di direttore, domiciliato per la carica in Bari, presso la sede del Dipartimento, piazza Giulio Cesare, 11



PREMESSO CHE

- la Regione Puglia ha tra i propri compiti istituzionali quello di favorire lo sviluppo dei territori rurali, anche attraverso programmi di miglioramento e valorizzazione delle produzioni
- il Programma di Governo regionale individua tra i suoi principali obiettivi lo sviluppo di politiche di Promozione della Salute - in una logica di sistema tra le dimensioni culturali, sociali, ambientali ed economiche – finalizzate a tutelare, nel tempo, il bene salute a vantaggio dell'individuo e nell'interesse della collettività con una specifica attenzione alle cronicità e alle fragilità, nel rispetto delle esigenze di razionalizzazione ed ottimizzazione delle spese a carico del bilancio regionale;
- al fine di sviluppare le succitate Politiche presso la Segreteria Generale della Presidenza è istituito l'Health Marketplace, il cui responsabile è il dr. Felice Ungaro, in distacco da direttore dell'Area Emergenza sanitaria e Promozione del Governo clinico dell'AReS Puglia, con l'obiettivo di promuovere la personalizzazione dei modelli di cura intorno a cittadini con specifici profili di salute e innescare un circolo virtuoso che ricomprende tutte le politiche di salute attraverso la partecipazione attiva dei pugliesi;
- la Delibera di Giunta Regionale n. 1158 del 31/7/2015, recante approvazione del modello organizzativo denominato "*Modello ambidestro per l'innovazione della macchina amministrativa regionale – MAIA. Approvazione atto di alta organizzazione*" ha demandato ad AReS ed ARTI la funzione di *exploration*, ovvero la definizione e lo sviluppo dei percorsi di innovazione e cambiamento;
- la Delibera di Giunta Regionale n. 4 del 12/7/2017 ha incardinato l'Organismo regionale per la Formazione in Sanità (ORFS) con l'obiettivo di coordinare l'attività di formazione in ambito sanitario nella Regione Puglia;
- il CIHEAM - Bari ha tra gli obiettivi statuari lo sviluppo di programmi di ambito istituzionale sulle tematiche inerenti la qualità dei prodotti agroalimentari pugliesi e le relative politiche di sviluppo;
- la Regione Puglia e il CIHEAM – Bari hanno sancito un Accordo di Programma relativo al "Programma per l'implementazione del Regime di Qualità Regionale "Prodotti di Qualità di Puglia", in linea con quanto previsto dalla DGR n. 1941 del 30/11/2016;
- l'Università degli Studi di Bari, prevista dal R.D. 30/9/1923 n. 2102 e istituita con Decreto del 9 ottobre 1924, svolge tra la sua finalità istituzionali, attività di ricerca scientifica e di diffusione dei risultati scientifici;
- numerosi studi scientifici dimostrano l'importanza e l'efficacia di un regime alimentare corretto, in particolare della dieta mediterranea, dichiarata Patrimonio Immateriale dell'Umanità dell'UNESCO, nella prevenzione di diverse patologie metaboliche cardiovascolari e neoplastiche.



**TUTTO CIO' PREMESSO, CHE COSTITUISCE PARTE INTEGRANTE E SOSTANZIALE DEL
PRESENTE ATTO, SI CONVIENE E STIPULA QUANTO SEGUE:**

Art. 1

(Oggetto)

1. Il presente Protocollo di Intesa ha per oggetto l'implementazione delle Linee di indirizzo "The ApulianLifestyle™ per una lunga Vita Felice" finalizzate ad avviare un processo di sviluppo per la valorizzazione dello stile di vita pugliese per il suo impatto positivo sugli aspetti salutistici, ambientali e socio-economici del territorio regionale. Nello specifico il progetto prevede la promozione e la diffusione della dieta mediterranea sostenibile pugliese nei n.45 Ambiti Territoriali Sociali che raggruppano i n.258 Comuni pugliesi attraverso il supporto dei Promotori dell'ApulianLifestyle™, identificati tra i cittadini pugliesi che usufruiscono del "Reddito di dignità regionale - ReD". Tali figure svilupperanno principalmente le attività di seguito riportate:
 - attivazione di una campagna di informazione sui corretti modelli di stile di vita (ApulianLifestyle), in particolare sulla valorizzazione della dieta mediterranea sostenibile pugliese;
 - creazione di una rete tra cittadini, Enti Locali e aziende pugliesi in grado di produrre alimenti salutarì e tipici.

A tal fine i Promotori saranno i destinatari di un'attività di formazione definita in sinergia con la Regione Sicilia, in qualità di partner strategico.

Contestualmente alle succitate azioni si attiverà, in sinergia con la Struttura Complessa di Dietetica e Nutrizione Clinica del Dipartimento Medico Polispecialistico dell'Ospedale Niguarda Cà Grande di Milano e il Chan School of Public Health dell'Università di Harvard, in qualità di Partners strategici, una sperimentazione biomedica finalizzata ad evidenziare gli aspetti nutrizionali e salutistici della dieta mediterranea sostenibile pugliese.

Art. 2

(Attività)

1. Le Parti, nell'ambito delle attività di propria competenza, svilupperanno un'azione sinergica finalizzata allo sviluppo e all'attuazione delle Linee di Indirizzo "The ApulianLifestyle™ per una lunga Vita Felice".
2. La **Regione Puglia**, per il tramite dell'**Health Marketplace** istituito presso la Segreteria Generale della Presidenza e della Direzione Amministrativa di Gabinetto, svilupperà



coordinamento amministrativo e tecnico - scientifico, anche attraverso strumenti di Information and Communication Technology (ICT).

3. L'**ARes**, attraverso l'Organismo regionale per la Formazione in Sanità (ORF), svilupperà i percorsi di formazione ed informazione inerenti la Promozione della Salute.
4. Il **CIHEAM – Bari** svilupperà la promozione e l'implementazione, anche attraverso percorsi di formazione e informazione, delle linee guida per la sostenibilità dei prodotti agroalimentari pugliesi.
5. L'**ARTI** svilupperà un'attività di interfaccia tra la struttura operativa regionale preposta alla gestione della Misura ReD, il/i Coordinatore/i provinciale/i dei Promotori dell'ApulianLifestyle e i Servizi Sociali degli Ambiti territoriali e di controllo e monitoraggio dei tirocini attivati. Inoltre contribuirà ad una comunicazione mirata ai Comuni sui contenuti, gli obiettivi e le opportunità generate dal Progetto per il territorio.
6. Il **Dipartimento** coordinerà la sperimentazione biomedica in sinergia con i succitati Partners strategici.

Articolo 3

(Esecuzione e realizzazione delle attività)

1. Le Parti, per l'esecuzione e la realizzazione delle specifiche attività ad essa affidate con il Presente Protocollo, nel rispetto dei vincoli finanziari previsti a legislazione vigente, possono avvalersi del personale interno, di collaboratori, nonché di esperti esterni, in possesso di adeguata preparazione ed esperienza.
2. Le Parti, altresì, si impegnano ad utilizzare, ogniqualvolta ciò sia possibile ai fini degli obiettivi del presente Protocollo, strumenti telematici di lavoro.

ART.4

(Durata)

1. Il presente Protocollo d'Intesa avrà durata biennale a decorrere dalla data di sottoscrizione e potrà essere rinnovato, per ugual periodo, previa manifestazione di volontà in tal senso delle parti firmatarie.

ART. 5

(Riservatezza, titolarità dei dati)

1. Le Parti hanno l'obbligo di mantenere riservati i dati, le informazioni di natura tecnica, economica, commerciale ed amministrativa ed i documenti di cui vengano a conoscenza in possesso in esecuzione del presente accordo o comunque in relazione ad esso, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a



qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del presente Protocollo.

2. Eventuali "dati sensibili" dovranno essere trattati dalle parti in conformità alle disposizioni contenute nel decreto legislativo 30 giugno 2003, n.196.

ART. 6

(Disposizione finale)

1. Per quanto non espressamente previsto dalla presente convenzione, le parti rinviano alle disposizioni del codice civile.



La Regione Puglia

Il Presidente

Dott. Michele Emiliano

L'Agenzia Regionale Sanitaria della Regione Puglia

Il Commissario Straordinario

Dott. Giovanni Gorgoni

Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes di Bari

Direttore

Dott. Maurizio Raeli

l'Agenzia Regionale per la Tecnologia e l'Innovazione della Regione Puglia

Commissario Straordinario

Prof. Vito Albino

Università degli Studi "Aldo Moro"

Dipartimento Interdisciplinare di Medicina

Direttore

Prof. Carlo Sabbà

NB: le firme saranno apposte digitalmente, ai sensi dell'art. 24 del D.Lgs. 7 marzo 2005, n.82.





Dipartimento Interdisciplinare di Medicina –
Sezione di Scienze e Tecnologie di Medicina di
Laboratorio

Allegato n. 1

THE APULIAN LIFESTYLE™ PER UNA LUNGA VITA FELICE - LINEE DI INDIRIZZO -



REGIONE PUGLIA

Il presente allegato e' composto
da n°.....³⁹..... pagine.

INDICE

Mission.....	pag. 3
Enti promotori.....	pag. 3
Partners strategici.....	pag. 3
Partners coinvolti.....	pag. 4
Keywords.....	pag. 4
Contesto.....	pag. 5
The Apulian Lifestyle™.....	pag. 9
Obiettivi generali.....	pag. 14
Obiettivi specifici.....	pag. 14
Strategie e modalità di sviluppo del progetto.....	pag. 15
• Fase 1.....	pag. 15
• Fase 2.....	pag. 22
Risultati attesi.....	pag. 24
Beneficiari.....	pag. 24
Finanziamento previsto per gestione.....	pag. 25
Durata.....	pag. 25
Timeline.....	pag. 25
Sperimentazione biomedica.....	pag. 27
Riferimenti bibliografici.....	pag. 33
Allegato 1. Programma formativo per i Promotori dell'ApulianLifestyle.....	pag. 36



THE APULIAN LIFESTYLE™ PER UNA LUNGA VITA FELICE

Mission

Il progetto intende avviare un processo di sviluppo per la valorizzazione dello stile di vita pugliese, "The ApulianLifestyle™", per il suo impatto positivo sugli aspetti salutistici, ambientali e socio-economici del territorio regionale.

Enti promotori

- **Regione Puglia (Health Marketplace e Direzione Amministrativa del Gabinetto)**
- **CIHEAM– Bari** (Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes)
- **AReS**(Agenzia Regionale Sanitaria della Regione Puglia)
- **ARTI** (Agenzia Regionale per la Tecnologia e l'Innovazione della Regione Puglia)
- **Sezione di Scienze e Tecnologie di Medicina di Laboratorio del Dipartimento Interdisciplinare di Medicina** dell'Università degli Studi "Aldo Moro" di Bari

Partners strategici

- **Harvard T.H. Chan School of Public Health, Department of Environmental Health Cambridge Harvard University, Boston**
- **Struttura Complessa di Dietetica e Nutrizione Clinica** - Dipartimento Medico Polispecialistico dell'Ospedale Niguarda Cà Grande di Milano
- **Servizio di Internalizzazione e Ricerca Sanitaria** – ARNAS-Civico, Di Cristina, Benfratelli della Regione Sicilia
- **Dipartimento Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico (DASOE)** dell'Assessorato Salute della Regione Sicilia
- **IFMeD** (International Foundation of Mediterranean Diet)

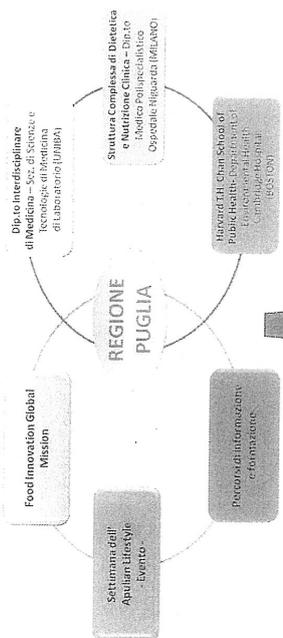
Partners coinvolti

Le Associazioni di categoria nel settore agrifood, della ristorazione, dell'ospitalità, del benessere e dello sport.



FASE I B. SPERIMENTAZIONE BIOMEDICA

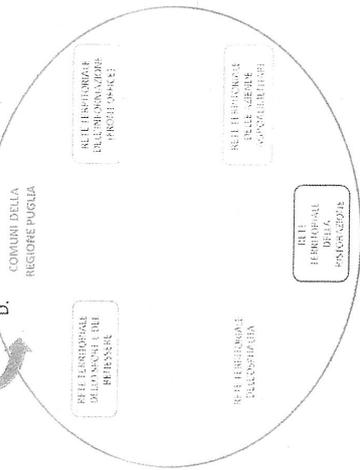
A. ATTIVITA'



EDUCAZIONE FORMAZIONE

C. PROMOTORI DEL/DEI/DEI/LI LIFESTYLE SULL'INTERO TERRITORIO REGIONALE FIGURE PROFESSIONALI INDIVIDUE TRAI BENEFICIARI DEL RPD - (Istituti di Ricerca, Associazioni)

ATLANTE DEI SINGOLI COMUNI DELLA REGIONE PUGLIA

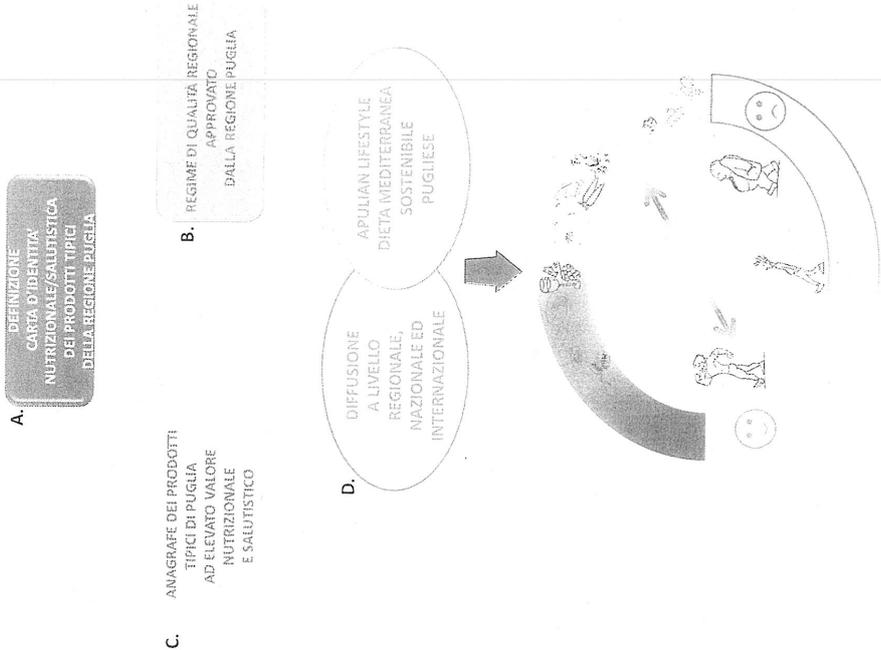


D. RETI TERRITORIALI PER LEURINFORMARE SULL'INNOVAZIONE E I BUSINESS

E. DEFINIZIONE CARTA D'IDENTITA' NUTRIZIONALE/SALUSTICA DEI PRODOTTI TIPICI DELLA REGIONE PUGLIA



FASE 2



Contesto

I consumi alimentari insieme con i trend ed i modelli di produzione sono tra le cause principali di pressione sull'ambiente e sulla salute umana anche nel nostro territorio regionale. Il cambiamento nel modo di produrre, trasformare, trasportare e consumare il cibo sono pertanto indispensabili per uno sviluppo sostenibile (CIHEAM & FAO, 2015). La sostenibilità della produzione agricola e del consumo alimentare è un concetto olistico che si riferisce all'implementazione integrata di modelli sostenibili di consumo e produzione alimentare rispettando le capacità di resilienza degli ecosistemi naturali. Essa richiede di prendere in considerazione tutte le fasi della vita di un prodotto, dalla produzione al consumo, includendo anche aspetti come gli stili di vita sostenibili, i sistemi alimentari e le diete sostenibili, la gestione delle perdite e dello spreco di alimenti nonché il loro riciclo, gli standard volontari di sostenibilità, etc.

Sostenibilità, cambiamento climatico, ecosistemi e biodiversità, risorse idriche, sicurezza alimentare e nutrizionale, diritto al cibo, e diete sono tematiche strettamente connesse tra loro come lo dimostrano gli Obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030¹ delle Nazioni Unite.

Un'alimentazione sostenibile² consiste nel consumo di cibo sano e nutriente, che abbia un basso impatto sulle risorse naturali, attenta alla conservazione degli ecosistemi ed alla biodiversità, basata sui cibi locali, stagionali, essa è economicamente equa e accessibile a tutti.

Consapevoli che la sostenibilità è un concetto complesso, che nasce dall'interazione di molteplici fattori, la metodologia che si vuole applicare è caratterizzata da un approccio multidisciplinare che parte dalla riflessione basata sui tre pilastri dello sviluppo sostenibile, ossia, ambientale, economico e sociale (UN, 2002) integrati e completati dal pilastro nutrizione-salute (Derniniet al., 2013; CIHEAM & FAO 2015; Capone et al., 2016). La sostenibilità ambientale rappresenta la capacità di preservare nel tempo le tre funzioni dell'ambiente: fornitore di risorse, ricettore di rifiuti e fonte diretta di utilità, integrati, in questo caso, dalla componente relativa all'agro biodiversità (Capone et al., 2016).

La sostenibilità economica rappresenta la capacità di un sistema economico di generare una crescita duratura degli indicatori economici. In particolare, la capacità di generare reddito e lavoro per il sostentamento delle popolazioni (Capone et al., 2016).

La sostenibilità sociale, infine, è la capacità di garantire, in maniera equa per classi e per genere, condizioni di qualità di vita e di benessere umano come la sicurezza ed i diritti dei lavoratori, istruzione e salute. Ed è per questo motivo che in quest'ultimo pilastro ritroviamo gli aspetti legati ad alimentazione e nutrizione.

¹<http://www.un.org/sustainabledevelopment/sustainable-development-goals>

²Un sistema alimentare sostenibile garantisce la "sicurezza alimentare e nutrizionale" a tutti in modo tale che non siano compromesse le basi economiche, sociali ed ambientali per generare la sicurezza alimentare e nutrizionale delle future generazioni. (Fonte: HLPE, 2014).

Una dieta sostenibile è una dieta a basso impatto ambientale che contribuisce alla sicurezza alimentare e nutrizionale non compromettendo le risorse naturali e umane. Le diete sostenibili proteggono e rispettano la biodiversità e gli ecosistemi, sono accettabili culturalmente, economicamente eque e accessibili, adeguate, sicure e sane sotto il profilo nutrizionale e contemporaneamente ottimizzano le risorse naturali e umane. (FAO&Bioversity, 2012).



Nel quadro delineato la scelta del consumatore gioca un ruolo fondamentale nell'orientare la produzione; ne rappresenta un esempio il consumatore che preferisce alcuni prodotti provenienti da un luogo preciso, o alcuni processi di trasformazione o di produzione (agricoltura biologica ad esempio) piuttosto che altri.

I consumatori inoltre esercitano una forte influenza attraverso il modo di comprare, trasportare, conservare, cuocere e consumare il loro cibo. Il consumo di alimenti è influenzato da una vasta gamma di fattori che includono la disponibilità, l'accessibilità e la scelta del cibo che possono, a loro volta, essere influenzati da geografia, demografia, reddito disponibile, status socio-economico, urbanizzazione, globalizzazione, religione, cultura, marketing e atteggiamento del consumatore.

La produzione ed il consumo di cibo hanno dunque un importante impatto, sia sulle risorse naturali in termini di erosione dei suoli, di inquinamento delle risorse idriche, di emissioni di gas a effetto serra, di degrado degli ecosistemi e perdita della biodiversità (FAO, 2012), sia sulla salute umana.

L'alimentazione rappresenta un fattore importante anche per le conseguenze dirette ed indirette sull'economia e sugli aspetti sociali e culturali delle popolazioni. Essa è essenziale per la vita di un organismo e per il mantenimento del suo stato di salute. Secondo l'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) nutrizione adeguata e salute sono da considerarsi diritti umani fondamentali. Un'alimentazione corretta rappresenta un investimento per la nostra sanità pubblica e certamente riduce i costi di spesa sanitaria per la cura di patologie che potrebbero essere prevenute con il solo intervento sulla corretta alimentazione.

Numerosi studi scientifici dimostrano l'importanza e l'efficacia di una dieta corretta, e in particolare della Dieta Mediterranea (dichiarata Patrimonio Immateriale dell'Umanità dell'UNESCO³), nella prevenzione delle malattie metaboliche, cardiovascolari e dei tumori (p. es. Del Chierico *et al.*, 2014; Feartet *et al.*, 2015; Garcia-Marcos *et al.*, 2013; Giacosa *et al.*, 2013; Gotsiset *et al.*, 2014; Kesse-Guyotet *et al.*, 2012; Koloverouet *et al.*, 2014; Psaltopoulouet *et al.*, 2013; Romagueraet *et al.*, 2009; Schwingshackl&Hoffmann, 2014; Singhet *et al.*, 2014; Trichopoulouet *et al.*, 2014).

La tradizione semplice ed essenziale della dieta mediterranea permette di portare a tavola una scelta variegata di prodotti, allontanando la monotonia dal gusto e donando colori sempre nuovi. La Puglia, da sempre indicate in Italia con il suo nome al plurale, "Le Puglie", custodisce una diversità di territori, culture, tradizioni, dialetti, prodotti e paesaggi la cui costante è l'ulivo.

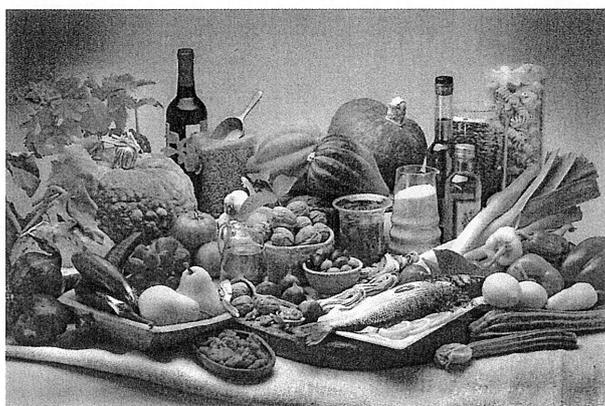
La masseria, tipica costruzione del territorio pugliese, è il luogo ideale di vita dei braccianti e delle loro famiglie. Il concetto di "sostenibilità" è nato in questi luoghi, dove tutto veniva conservato per essere riutilizzato in maniera virtuosa.

Il progetto ApulianLifestyle ha l'obiettivo di creare una rete di aziende agroalimentari pugliesi capaci di fare sistema e, allo stesso tempo, garantire standard **nutrizionali, salutistici, sociali**.

³<http://www.unesco.org/culture/ich/en/RL/mediterranean-diet-00884>



economici e ambientali in grado di rimettere al centro della cultura alimentare mediterranea la qualità e la **sostenibilità** del prodotto. Infatti, come dimostrato da numerosi studi scientifici, negli ultimi decenni si è registrato un aumento dell'insorgenza di patologie strettamente legate ad un regime dietetico caratterizzato dalla presenza di alimenti industriali "inquinati" da composti chimici e metalli pesanti nocivi per la salute, **da squilibri alimentari con conseguenze di sovrappeso e obesità**, nonché da un **importante impatto sulle risorse naturali e sugli aspetti socio-economici dei territori**.



The Apulian Lifestyle™

Erosione del modello alimentare-culturale mediterraneo, perdita dell'agro-biodiversità, dei saperi e delle tradizioni a vantaggio di nuovi modelli alimentari non sostenibili con conseguente incremento dell'incidenza di malattie.

In tale contesto la *mission* del progetto "The ApulianLifestyle™" è favorire – organicamente – le condizioni di salute dei cittadini pugliesi a partire da, troppo spesso trascurati, determinanti sociali attraverso una nuova impostazione culturale ed organizzativa e, con essa, quella capacità tecnico-scientifica in grado di produrre innovazione. Le basi di una politica "innovativa" trova la necessaria integrazione con le politiche ambientali, economiche, sociali e per l'istruzione e la ricerca, in linea con un approccio "Health in AllPolicies-HIAP".

Nello specifico, si svilupperanno politiche di "HealthInnovation" – in una logica di sistema tra le dimensioni culturali, sociali, ambientali ed economiche – tutelando così, nel tempo, il bene salute a vantaggio dell'individuo e nell'interesse della collettività con una specifica attenzione alle cronicità e alle fragilità, nel rispetto delle esigenze di razionalizzazione ed ottimizzazione delle spese a carico del bilancio regionale.

La necessità di sviluppare tali politiche non è soltanto di tipo culturale o organizzativo, ma rappresenterà, per il cosiddetto "mondo economico", una vera esigenza indifferibile, il punto di discriminazione fra l'attuale sistema sanitario che di fatto finanzia la malattia ed uno che deve tendere a finanziare la Salute.

Produrre Salute "serve" ad ogni cittadino in quanto significa produrre sviluppo sociale ed economico. Conservare nel tempo il bene Salute va a vantaggio dell'individuo e nell'interesse della collettività. L'idea progettuale punta a sviluppare tali politiche anche attraverso un'importante leva come la formazione in ambito agroalimentare e sanitario in grado di favorire l'integrazione tra diritti di cittadinanza e cultura della salute.

Il progetto The ApulianLifestyle™ è coerente con la Smart SpecializationStrategy pugliese, "SmartPuglia 2020", approvata dalla Giunta regionale il 1° agosto 2014 con la Deliberazione n. 1732. Gli ambiti di competenza del Progetto si connettono con il mondo dell'imprenditoria pugliese e della ricerca universitaria attraverso l'approccio sistemico che mette in rete le strutture regionali, nazionali ed internazionali, operanti e attive nell'Area Prioritaria di Innovazione "Salute dell'Uomo e dell'Ambiente", per creare massa critica

L'obiettivo è sviluppare sinergie e piattaforme cooperative per la promozione e la diffusione di uno stile di vita basato sulla sostenibilità della Dieta Mediterranea Pugliese.

Tale strategia, in linea con alcune linee di indirizzo già definite dalla Regione come "SmartPuglia 2020" e "Agenda Digitale Puglia 2020", è finalizzata a sviluppare un percorso di innovazione che favorisca indirettamente la crescita economica, anche attraverso lo sviluppo di Open Data. Tale espressione sta a significare che vengono messi a disposizione dati pubblici in formato aperto, libero e accessibili a tutti i cittadini, oltre che facilmente riutilizzabili e scambiabili sul web, senza limitazioni di copyright, brevetti o altro. Gli Open Data rappresentano un'importante



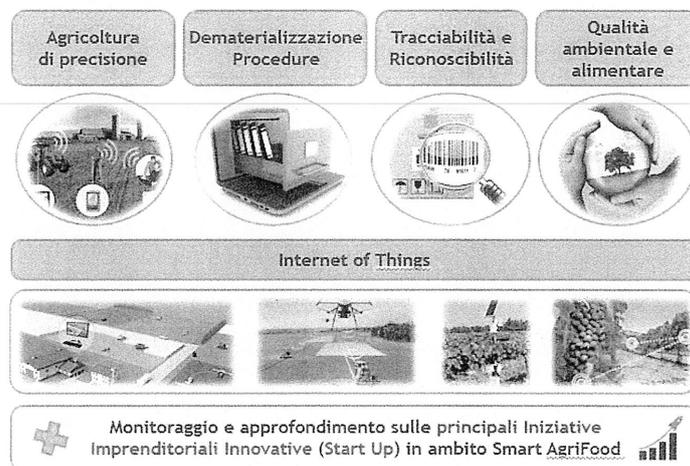
opportunità per l'innovazione, lo sviluppo e la governance delle istituzioni anche in ambito europeo. Recentemente la Commissione Europea, nell'ambito delle azioni dell'“Agenda Digitale Europea”, ha presentato un programma di azioni per il riutilizzo delle informazioni del settore pubblico che dovrebbe dare un contributo consistente all'economia europea. In linea con tale visione la Regione Puglia, attraverso il Programma Health Marketplace, intende sviluppare una piattaforma informatica con l'obiettivo di incrementare e sostenere l'offerta di Salute attraverso la messa in rete delle Istituzioni, delle Aziende che producono alimenti tipici e salutare e dei Cittadini. Rendere fruibili e accessibili i dati che riguardano la collettività, in modo che tutti ne possano usufruire, non è un'innovazione destinata solo a pochi specialisti, ma coinvolge tutti, poiché consente di ottenere informazioni, che di fatto sono già degli utenti, ma in maniera trasparente e diretta, rendendo i cittadini più informati e quindi più consapevoli. Infatti, le iniziative di cui l'ApulianLifestyle™ si farà promotrice verranno condivise 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.

In riferimento all'innovazione tecnologica nel settore agroalimentare il presidente di Coldiretti Roberto Moncalvo nel succitato 4° forum OsservItalia, ha osservato che:⁴“...nel Sud Italia ci sono il 52% delle aziende agricole under 35. Aziende spesso piccole che hanno consentito la resilienza in momenti difficili, e per questo motivo vanno difese aiutandole a fare rete all'interno di una grande filiera di prodotto. Aziende a cui dobbiamo anche trasferire il concetto di Km0: ovvero, la tipicità dei prodotti locali, la loro tracciabilità, sostenibilità e origine. Solo in questo modo, abbiamo la possibilità di redistribuire la ricchezza che oggi è quasi ad esclusivo appannaggio di 10 multinazionali del cibo...”

A tal proposito il progetto si propone, attraverso la messa a sistema delle aziende pugliesi in grado di produrre prodotti salutaris e tipici, di incentivare e favorire lo sviluppo dello “Smart Agrifood”, ovvero, l'applicazione delle tecnologie digitali finalizzate al miglioramento dell'efficienza produttiva, dell'efficacia di mercato e della sostenibilità ambientale delle produzioni alimentari. Gli ambiti applicativi riguardano l'agricoltura, la dematerializzazione delle procedure, la qualità ambientale ed alimentare e la tracciabilità.

⁴http://www.repubblica.it/economia/rapporti/osservaitalia/eventi/2017/02/24/news/agricoltura_4_0/ Puglia al bivio la tecnologia c e la filiera no-159133168/





Lo stretto collegamento territoriale fra produzione agroalimentare, economia del territorio e dell'accoglienza, innovazione dei servizi ai cittadini genera un sistema virtuoso dove, parafrasando il 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.

Va quindi posto in evidenza che quello racchiuso nel più ampio "approccio mediterraneo" ai temi dell'alimentazione e della salute travalica la stessa "dieta" e rimanda alla salubrità dello "stile di vita mediterraneo" nel suo complesso. Benefico per la salute dei pugliesi è, quindi, rinverdire i fasti di questo nostro stile di vita che è, insieme, società e cultura, biologia ed alimentazione, attività motorie ed ambiente sano.

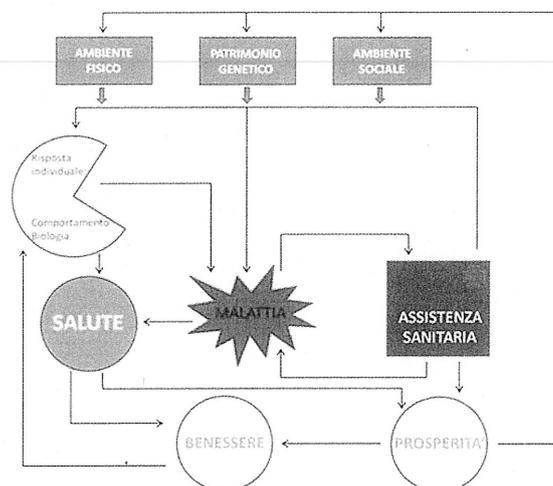
La gestione di questa visione "sistemica" ha bisogno del rafforzamento della rete di relazione territoriale fra produzione agroalimentare sostenibile, servizi di igiene alimentare (verifica conformità certificazioni), servizi di medicina di base (prevenzione e monitoraggio epidemiologico) e servizi di medicina clinica. Il settore epidemiologico deve misurare il contesto in modo da fornire elementi di analisi per valutare le risposte alla terapia e le priorità nella ricerca. Il settore della sperimentazione biomedica deve mettere in campo le competenze per l'innovazione delle terapie.

Il progetto quindi amplia lo sguardo dalla "cura delle malattie" al più complesso ambito di interazione dinamica tra i vari determinanti di salute che, tra gli altri⁵, secondo il modello di Evans e Stoddard (1990) si possono ricondurre a tre specifiche macro-aree: l'ambiente fisico, il patrimonio genetico, l'ambiente sociale.

⁵Cfr. "Dahlgren and Whitehead model", 1991; "Multilevel approach to epidemiology", 2000.



Modello di Evans e Stoddard



Il fulcro dell'attività sarà "HealthInnovation" che permeerà di sé ogni azione, poiché il progetto non punta tanto a governare il problema della "cura delle malattie" nell'immediato, quanto a progettare interventi finalizzati a preservare il bene "salute" dei cittadini nel tempo.

La Costituzione dell'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) del 1948 ha definito la salute come: "...uno stato di completo benessere fisico, sociale e mentale, e non soltanto l'assenza di malattia o di infermità...". Pertanto la salute è considerata non tanto una condizione astratta, quanto un mezzo finalizzato ad un obiettivo che, in termini operativi, si può considerare una risorsa che permette alle persone di condurre una vita produttiva sul piano individuale, sociale ed economico. La salute è una risorsa per la vita quotidiana e non lo scopo dell'esistenza. Si tratta di un concetto positivo che valorizza le risorse sociali e personali, oltre alle capacità fisiche.

Infatti, si assiste ad una vera e propria "asimmetria di posizione" ovvero, se da un lato la comunità continua ad essere sempre ben più informata e sempre più attivamente coinvolta dalle istituzioni nell'obiettivo di "produrre Salute", dall'altro, si assiste ad una crescente incapacità delle stesse organizzazioni sanitarie, dei manager, dei professionisti e del mondo politico, e quindi di tutto il sistema, di accettare i punti di vista e le conoscenze dei rappresentanti della comunità. In questo scenario si colloca la necessità di favorire ed innovare la gestione del sistema della salute e del benessere basandosi sulla comprensione del contesto socio/sanitario e la valutazione "metrica" degli effetti delle innovazioni nella prevenzione e terapia (epidemiologia), del rafforzamento della medicina territoriale, della prevenzione e della terapia attraverso l'approfondimento dello studio delle proprietà nutrizionali.

Il progetto si propone di sostenere ed applicare gli approcci transdisciplinari riconducibili alle succitate emergenti discipline 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 gli stili di vita intrapresi. Infatti, il sistema della conoscenza in Puglia in questi anni ha sviluppato linee di ricerca che hanno rafforzato gli studi internazionali sugli effetti benefici dello stile di vita e alimentare mediterraneo, dell'aspetto culturale agronomico e delle scienze biomediche, tra cui le scienze "omiche"⁶. Tra queste si annoverano, la metabolomica, la proteomica e la genomica, intese in questo caso, come tecnologie disponibili per studiare le interazioni fra alimentazione e fenotipo di un organismo (umano o animale) ovvero utili per caratterizzare la risposta dell'organismo a determinati alimenti al fine di individuare quelli in grado di prevenire patologie specifiche in base alla risposta biologico-fenotipica dell'organismo. Le scienze omiche, per esempio, stanno oggi scoprendo l'inadeguatezza della tradizionale dietetica alimentare, enfatizzando inoltre la stretta relazione esistente tra alimentazione e regolazione fenotipica di un organismo. Infatti, la moderna scienza della nutrizione si sviluppa come indagine trans-disciplinare, finalizzata allo studio del rapporto tra alimentazione e regolazione dell'espressione interattiva del genoma umano, ed in tal modo non si limita ad una obsoleta concezione dogmatica, per cui ogni specie ed ogni individuo vivente non fa altro che seguire le istruzioni dei propri geni per definire le proprie funzioni vitali, ma viceversa si propone come ricerca innovativa orientata a comprendere il complesso problema delle interazioni che si configurano come variazioni metaboliche tra alimentazione e genetica. Per esempio, dati recenti confermano sempre più una stretta correlazione tra numerose forme tumorali e l'obesità, condizione che favorisce uno stato infiammatorio che funge da substrato predisponente per lo sviluppo di tumori. Pertanto le scienze omiche (metabolomica, proteomica, ecc.) si rivelano discipline utili per lo sviluppo di politiche di salute pubblica in quanto base per definire strategie di prevenzione basate su specifiche ed adeguate scelte dietetiche, la cosiddetta "nutrizione personalizzata", inclusa nel concetto della "P4 medicine", cioè della Medicina Personalizzata, Predittiva, Preventiva e Partecipata. In particolare l'obiettivo è, anche, il recupero di stili di vita alimentari coerenti con l'alimentazione mediterranea rafforzate dall'introduzione dello studio dei prodotti fitoterapici e della caratterizzazione delle spontanee tipiche pugliesi con funzione alimurgica. I risultati di tali attività possono costituire una potente azione innovativa nella definizione di diete e menù per le strutture ospedaliere e di ristorazione pubblica e privata che, attraverso la corretta applicazione del Green Public Procurement (GPP)⁷, possono a loro volta rafforzare la filiera di produzione locale (comportante un minor consumo di CO2) e sostenibile per la gestione economica e ambientale (il biologico).

⁶ Nelle discipline "omics" rientra l'ampio numero di discipline biomolecolari che presentano il suffisso "-omica", come avviene per la genomica, la metabolomica, la splicemica, la lipidomica e la metallomica, la proteomica, ecc.

⁷ Acquisti Verdi o GPP (Green Public Procurement)[®] definito dalla Commissione europea come "[...]l'approccio in base al quale le Amministrazioni Pubbliche integrano i criteri ambientali in tutte le fasi del processo di acquisto, incoraggiando la diffusione di tecnologie ambientali e lo sviluppo di prodotti validi sotto il profilo ambientale, attraverso la ricerca e la scelta dei risultati e delle soluzioni che hanno il minore impatto possibile sull'ambiente lungo l'intero ciclo di vita". Si tratta di uno strumento di politica ambientale volontario che intende favorire lo sviluppo di un mercato di prodotti e servizi a ridotto impatto ambientale attraverso la leva della domanda pubblica.
Cfr. <http://www.minambiente.it/pagina/gpp-acquisti-verdi#sthash.tywk2pO8.dpuf>.



Obiettivi generali

1. Attivare un percorso di Promozione, Produzione e Protezione della Salute attraverso la valorizzazione e la diffusione della dieta mediterranea sostenibile pugliese;
2. incentivare una produzione ed un consumo sostenibile e responsabile in Puglia attraverso un approccio multidisciplinare basato su aspetti ambientali, socio-culturali, salutistico-nutrizionali ed economici;
3. sviluppare percorsi di ricerca e di sperimentazione finalizzati a verificare l'efficacia salutare di alcuni alimenti presenti nella dieta mediterranea sostenibile pugliese;
4. avviare un percorso di definizione della carta d'identità degli alimenti presenti nella dieta mediterranea sostenibile pugliese;
5. coniugare misure di valorizzazione dello stile di vita pugliese con quelle di protezione e di attivazione sociale.

Obiettivi specifici

1. Identificare i criteri per individuare alimenti del territorio pugliese con un alto valore nutrizionale-salutistico, economico, culturale ed ambientale presenti nella dieta mediterranea sostenibile – CIHEAM-Bari;
2. attivare una rete tra cittadini, Enti Locali e aziende pugliesi in grado di produrre alimenti salutari e tipici presenti nella dieta mediterranea sostenibile pugliese - Promotori dell'ApulianLifestyle™;
3. incoraggiare stili alimentari salutari e sostenibili consolidando una cultura alimentare sana, tipica e regionale ed aumentare così la consapevolezza e sensibilizzazione dei consumatori attraverso una campagna di promozione della dieta mediterranea sostenibile pugliese con il coinvolgimento delle realtà ristorative e produttive della Regione- Promotori dell'ApulianLifestyle™;
4. promuovere e supportare la produzione ed il consumo di prodotti regionali, tipici, tradizionali, salutari e stagionali - Promotori dell'ApulianLifestyle™;
5. sviluppare percorsi di ricerca e di sperimentazione finalizzati a verificare il rapporto tra stile di vita pugliese, alimentazione ed insorgenza di determinate patologie attraverso modelli sperimentali di laboratorio e in *coorti* di popolazioni - Dipartimento Interdisciplinare di Medicina dell'Università degli Studi di Bari, Struttura Complessa di Dietetica e Nutrizione Clinica dell'Ospedale Niguarda Cà Grande di Milano e Department of Environmental Health Cambridge, Harvard T.H. CHAN School of Public Health;
6. attivare una sperimentazione preclinica sugli effetti preventivi di costituenti della dieta mediterranea sostenibile pugliese con possibilità di traslazione dei risultati sulla popolazione - Dipartimento Interdisciplinare di Medicina dell'Università degli Studi di Bari, Struttura



Complessa di Dietetica e Nutrizione Clinica dell'Ospedale Niguarda Cà Grande di Milano e Department of Environmental Health Cambridge Harvard T.H. CHAN School of Public Health;

7. definire interventi e indagini conoscitive funzionali alla promozione della compatibilità tra le attività produttive agroalimentari, l'ambiente e la tutela della salute e della sicurezza alimentare - CIHEAM sede di Bari;
8. valorizzare lo stile di vita pugliese attraverso l'impiego di "Promotori dell' "Apulian Life Style", da reclutare nell'ambito dei beneficiari della Misura ReD ("Reddito di Dignità" - Legge Regionale 14 marzo 2016, n. 3), che svilupperanno la loro attività presso gli Ambiti territoriali pugliesi;
9. sviluppare una piattaforma web in grado di supportare l'attività dei Promotori sul territorio e facilitare il flusso informativo sullo sviluppo del progetto tra il gruppo di lavoro, i partners, gli ambiti territoriali e i cittadini – Programma Health Marketplace;
10. definire e realizzare una campagna di comunicazione mirata agli Ambiti territoriali sui contenuti, gli obiettivi e le opportunità generate dal progetto per il loro territorio – ARTI.

Strategie e modalità di sviluppo del Progetto

La strategia del gruppo di lavoro mira a promuovere la Sostenibilità della dieta mediterranea in Puglia come elemento rappresentativo dell'**ApulianLifestyle™** per la salvaguardia della salute, delle tradizioni e culture alimentari dei cittadini pugliesi ma anche per creare ulteriori condizioni per il loro sviluppo socio-economico. Nello specifico il progetto si articola in due fasi.

FASE 1

La fase 1 si articola nelle azioni di seguito riportate

A. ATTIVITÀ

FoodInnovation Global Mission

La Regione Puglia, attraverso l'Agenzia Regionale Sanitaria – AreS Puglia e l'Organismo regionale per la Formazione in Sanità, aderisce al progetto FoodInnovation Global Mission, parte integrante del Master di secondo livello FoodInnovation Program, promosso dall'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia - UNIMORE.

La *mission* è di sviluppare politiche di Promozione della Salute attraverso la valorizzazione e la diffusione nel mondo dell'eccellenza del cibo pugliese, mettendo in risalto il messaggio di Puglia-Cibo-Salute ed esplorare le opportunità globali di innovazione.

Nello specifico, il progetto prevede la realizzazione di un tour attraverso le più importanti capitali mondiali dell'innovazione legata alla filiera dell'agroalimentare nel quale presentare i prodotti italiani e, in particolare pugliesi, attraverso la figura di un "ambassador" della Regione



visitare le imprese italiane che si stanno affermando nel mondo ed incontrare la diplomazia italiana all'estero che da sempre supporta l'internazionalizzazione delle imprese.

Gli obiettivi del progetto sono quelli di promuovere un approccio al mondo dell'alimentazione complessivamente più consapevole e attento allo sviluppo e alla tutela della salute degli esseri umani e del pianeta, di mappare le tecnologie critiche, diffondere e sviluppare innovazioni nel settore agrifood e di rafforzare collegamento tra mondo della formazione e quello delle imprese. Il tour si articolerà nelle città di seguito riportate:

- Wageningen, Maastricht ed Amsterdam (Olanda);
- Boston, New York, Davis, Bay Area, San Francisco e Palo Alto (USA);
- Osaka e Kyoto (Giappone);
- Seoul (Repubblica di Corea);
- Shanghai (Repubblica Popolare Cinese);
- Singapore (Repubblica di Singapore);

Il percorso si concluderà nella Regione Puglia, in qualità di Global FoodInnovationHub, dove i partecipanti visiteranno le aziende pugliesi più rappresentative della filiera agroalimentare regionale suddivise nelle macroaree di riferimento - nord, centro e sud Puglia - in tre giornate nel mese di maggio.

Le risultanze della ricerca e i possibili trend mondiali inerenti l'innovazione nella filiera agroalimentare saranno presentate in degli eventi – che si terranno sul territorio regionale nel mese di maggio - aperto anche a tutti gli operatori del settore socio-sanitario, agrifood, della ristorazione, dell'ospitalità, del benessere, dello sport e dell'informazione della Regione Puglia.

Settimana dell'ApulianLifestyle

La settimana dell'ApulianLifestyle™ prevede la realizzazione, durante la Fiera del Levante edizione 2017 in cui ci sarà uno spazio dedicato al Progetto The ApulianLifestyle, di un'officina del benessere che inglobi al suo interno le diverse anime del progetto: alimentazione, attività fisica, educazione, ristorazione e produzione agroalimentare. L'evento, realizzato in collaborazione con il Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale ed Ambientale della Regione Puglia, vedrà il coinvolgimento di realtà sportive e scolastiche dell'intero territorio regionale e un'azione sinergica con il mondo delle Aziende Sanitarie Locali e di quelle dell'agrifood per diffondere l'idea dello stile di vita pugliese quale alleato vincente per garantirsi un buono stato di salute. L'intera manifestazione sarà caratterizzata da convegni, laboratori didattici, showcooking della dieta mediterranea sostenibile pugliese, esposizione di prodotti agroalimentari, degustazioni, attività ludiche e sportive, corner su temi legati alla nutrizione umana e dello sport, oltre che una consultazione professionale sui Disturbi del Comportamento Alimentare (DCA).



Percorsi di informazione e di formazione

Oltre le succitate attività nella fase 1 del progetto saranno sviluppate, in sinergia con l'Organismo regionale per la Formazione in Sanità/AReS Puglia, dei percorsi di informazione e formazione finalizzata alla promozione e alla diffusione della dieta mediterranea sostenibile pugliese.

In particolare è prevista la realizzazione di un workshop divulgativo, in partner con la Lega Italiana per la Lotta ai Tumori - LILT, dal titolo "*Salute e Olio Extra Vergine d'Oliva: il principe della dieta mediterranea pugliese*", sulla correlazione tra la dieta mediterranea sostenibile pugliese, nello specifico dell'Olio Extra Vergine d'Oliva, e la lotta contro le malattie neoplastiche. L'incontro vedrà un impegno di due giornate con la presenza del dott. Simon Poole, medico inglese operante a Cambridge, nonché divulgatore scientifico e autore del volume "*The olive oil diet*" che tratta il tema dell'olio Extra Vergine d'Oliva (EVO) e dei suoi benefici. L'evento vedrà una prima giornata formativa in ambito medico-scientifico sull'olio EVO di Puglia, rivolto in particolar modo alle figure mediche presenti sul territorio regionale e alle aziende del comparto produttivo, per poi articolare una seconda giornata di "viaggio tra gli ulivi millenari di Puglia" per contestualizzare il territorio olivicolo pugliese e renderlo fruibile in ambito internazionale. A margine delle due giornate, infatti, sarà avviato un lavoro di progettazione e scrittura che vedrà protagonista l'ulivo e l'olio di Puglia legato al suo territorio, la storia millenaria e gli effetti benefici del prodotto principe della Dieta Mediterranea pugliese. L'evento sarà il modello "formativo" che si immagina di portare costantemente sul territorio regionale (e non solo), al fine di sensibilizzare gli operatori del comparto medico verso la scoperta del valore salutistico dell'oro verde di Puglia, nel pieno rispetto degli obiettivi specifici del progetto "ApulianLifestyle", anche attraverso la realizzazione di un libro dedicato alla correlazione tra olio e salute.

B. SPERIMENTAZIONE BIOMEDICA

La sperimentazione biomedica è finalizzata ad evidenziare gli aspetti nutrizionali e salutistici dei prodotti tipici pugliesi, oltre a definire il profilo scientifico per la realizzazione della "Carta d'identità nutrizionale/salutistica dei prodotti tipici pugliesi". Tale azione sarà coordinata dal Dipartimento Interdisciplinare di Medicina dell'Università degli Studi "Aldo Moro" di Bari in sinergia con la Struttura Complessa di Dietetica e Nutrizione Clinica dell'Ospedale Niguarda Cà Grande di Milano e il Department of Environmental Health Cambridge, Harvard T.H. CHAN School of Public Health e l'ARNAS-Civico, Di Cristina e Benfratelli di Palermo.

Le sperimentazioni prevedono sia lo studio preclinico sia lo studio epidemiologico su popolazione con coorti di popolazione omogenee per età, sesso e patologia clinica (residenti nei territori individuati). Per maggiori dettagli si rimanda al capitolo sulla Sperimentazione biomedica.



C. PROMOTORI DELL'APULIAN LIFESTYLE

Il Progetto si svilupperà nell'intero territorio regionale attraverso i Promotori dell'ApulianLifestyle™ identificati tra i cittadini pugliesi che usufruiscono del "Reddito di dignità regionale - ReD" (giusta Legge Regionale 14/03/2016, n. 3), una misura di sostegno al reddito per coloro i quali versano in condizione di povertà con l'obiettivo dell'inclusione sociale.

Pertanto, attraverso i Servizi Sociali di ogni Ambito territoriale saranno individuati dei cittadini ammessi alla misura ReD per svolgere, in via esemplificativa e non esaustiva, le seguenti attività di front office – concernenti il cosiddetto "**Lavoro di Comunità**", in linea con quanto previsto dalla succitata Legge Regionale -:

- sviluppare una campagna di informazione e di promozione dell'ApulianLifestyle™ e, in particolare, della dieta mediterranea sostenibile pugliese attraverso, per esempio, uno sportello informativo dedicato ai consumatori e alle famiglie allo scopo di suggerire modelli corretti di alimentazione basati sulla valorizzazione dei prodotti tradizionali regionali presenti **nell'Atlante dei prodotti tipici agroalimentari della Puglia**, approvato e pubblicato dalla Regione Puglia (attività di front-office);
- fornire un servizio di orientamento dedicati alle aziende del territorio, alle Associazioni di Categoria e alle Organizzazioni del Terzo Settore in merito ai criteri per la produzione di alimenti regionali tipici, stagionali della Dieta Mediterranea Sostenibile Pugliese;
- attivare un intervento di assistenza tecnica agli Uffici comunali allo scopo di rafforzare le loro competenze in materia di attuazione del "Regime di Qualità Regionale" a norma dell'art. 16 Reg. UE 1305/2013 e approvato dalla Regione Puglia con DGR n. 2210 del 09/12/2015.

Nello specifico le figure da ricercare all'interno dei beneficiari del ReD saranno soggetti con esperienza a vario titolo negli ambiti:

- agroalimentare (produzione, distribuzione, logistica, trasformazione, controllo qualità, raccolta e gestione dati, etc.);
- ristorazione, ospitalità e benessere (operatori di sala, operatori di cucina, receptionist, personal trainer, assistenti sportivi, nutrizionisti, guide enogastronomiche, etc.);
- turismo e comunicazione (marketing, grafica, design, produzione audio/video, etc.);
- altro da identificare nel corso delle attività progettuali.

Al fine di armonizzare ed omogeneizzare le succitate attività su tutto il territorio regionale per ogni Provincia (Foggia, BAT, Bari, Brindisi, Taranto e Lecce) sarà individuato un/dei **Coordinatore/i** che riceveranno una specifica formazione, il cui programma è riportato in allegato, definita anche in sinergia con la Regione Sicilia, in qualità di Partner strategico, sui principi della dieta mediterranea sostenibile.



Il/i Coordinatore/i provinciale/i, a loro volta, formeranno i Promotori attivi negli Ambiti territoriali di competenza. Inoltre, essi si coordineranno con la struttura operativa regionale preposta alla gestione della Misura ReD per il lancio delle manifestazioni di interesse inerenti il Catalogo dei "Progetti di tirocinio per l'inclusione sociale e Progetti di Sussidiarietà".

I Servizi Sociali degli Ambiti territoriali, con il supporto del/i predetto/i Coordinatore/i, espletteranno le procedure specifiche, previste dalla Misura ReD, al fine di reclutare i Promotori dell'Apulian Lifestyle™ e attivarli verso il "Lavoro di Comunità", ovvero verso tirocini socio-lavorativi in attuazione delle attività funzionali alla realizzazione del Progetto.

L'ARTI si occuperà, al fine di rafforzare il processo di reclutamento e di attivazione dei Promotori dell'Apulian Lifestyle™ nei territori e nei Comuni pugliesi, di facilitare l'interazione tra:

- a) la struttura operativa regionale preposta alla gestione della Misura ReD;
- b) il/i Coordinatore/i provinciale/i
- c) i Servizi Sociali degli Ambiti territoriali,

Verrà anche realizzata un'attività di controllo e monitoraggio dei tirocini attivati.

Infine, l'ARTI contribuirà ad una comunicazione mirata ai Comuni sui contenuti, gli obiettivi e le opportunità generate dal Progetto per i loro territori.

D. COMUNI DELLA REGIONE PUGLIA

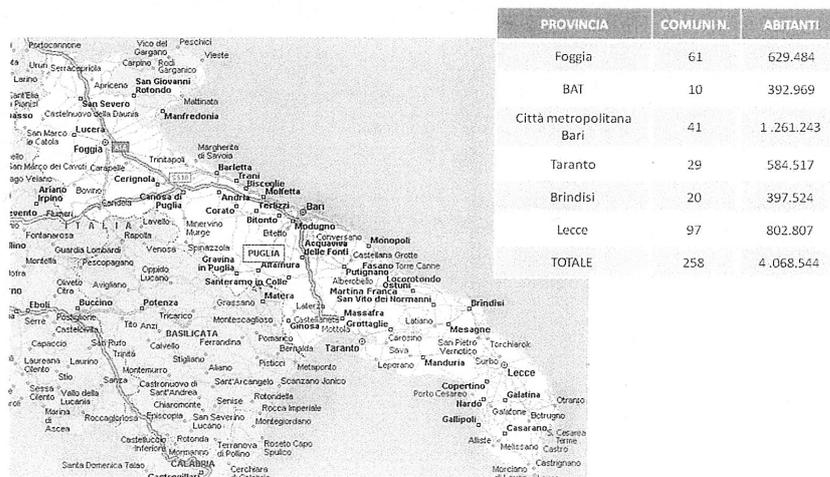
I Promotori dell'Apulian Lifestyle™ agiranno nei n. 45 Ambiti Territoriali della Regione Puglia incui vengono raggruppati i 258 Comuni pugliesi:

Accadia, Acquarica del Capo, Acquaviva delle Fonti, Adelfia, Alberobello, Alberona, Alessano, Alezio, Alliste, Altamura, Andrano, Andria, Anzano di Puglia, Apricena, Aradeo, Arnesano, Ascoli Satriano, Avetrana, Bagnolo del Salento, Bari, Barletta, Biccari, Binetto, Bisceglie, Bitetto, Bitonto, Bitritto, Botrugno, Bovino, Brindisi, Cagnano Varano, Calimera, Campi Salentina, Candela, Cannole, Canosa di Puglia, Caprarica di Lecce, Capurso, Carapelle, Carlantino, Carmiano, Carosino, Carovigno, Carpignano Salentino, Carpino, Casalnuovo Monterotaro, Casavecchio di Puglia, Casamassima, Castrano, Cassano delle Murge, Castellana Grotte, Castellaneta, Castelluccio Valmaggiore, Castelluccio dei Sauri, Castelnuovo della Daunia, Castri di Lecce, Castrignano de' Greci, Castrignano del Capo, Castro, Cavallino, Ceglie Messapica, Celenza Valfortore, Cellamare, Celle di San Vito, Cellino San Marco, Cerignola, Chiesti, Cisternino, Collepasso, Conversano, Copertino, Corato, Corigliano d'Otranto, Corsano, Crispiano, Cursi, Cutrofiano, Deliceto, Diso, Erchie, Faeto, Faggiano, Fasano, Foggia, Fragagnano, Francavilla Fontana, Gagliano del Capo, Galatina, Galatone, Gallipoli, Ginosa, Gioia del Colle, Giovinazzo, Giuggianello, Giurdignano, Gravina in Puglia, Grottaglie, Grumo Appula, Guagnano, Ischitella, Isole Tremiti, Laterza, Latiano, Lecce.



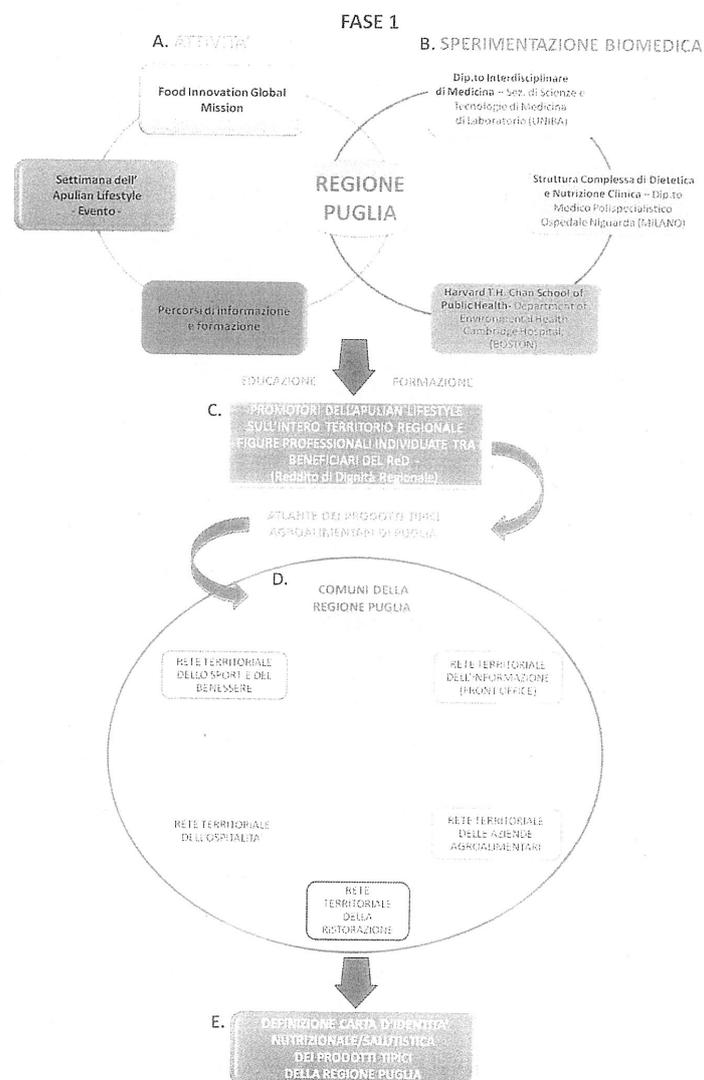
Leporino, Lequile, Lesina, Leverano, Lizzanello, Lizzano, Locorotondo, Lucera, Maglie, Manduria, Manfredonia, Margherita di Savoia, Martano, Martignano, Martina Franca, Mareggio, Massafra, Matino, Mattinata, Melendugno, Melissano, Melpignano, Mesagne, Miggiano, Minervino Murge, Minervino di Lecce, Modugno, Mola di Bari, Molfetta, Monopoli, Monte Sant'Angelo, Monteiasi, Monteleone di Puglia, Montemesola, Monteparano, Monteroni di Lecce, Montesano salentino, Morciano di Leuca, Motta Montecorvino, Mottola, Muro Leccese, Nardò, Neviano, Noci, Nociglia, Noicattaro, Novoli, Ordina, Oria, Orsara di Puglia, Orta Nova, Ortelle, Ostuni, Otranto, Palagianello, Palagiano, Palmariggi, Palo del Colle, Panni, Parabita, Patù, Peschici, Pietra Montecorvino, Poggiardo, Poggio Imperiale, Poggiorsini, Polignano a Mare, Porto Cesareo, Presicce, Pulsano, Putignano, Racale, Rignano Garganico, Roccaforzata, Rocchetta Sant'Antonio, Rodi Garganico, Roseto Valfortore, Ruffano, Rutigliano, Ruvo di Puglia, Salice Salentino, Salve, Sammichele di Bari, San Cassiano, San Cesario di Lecce, San Donaci, San Donato di Lecce, San Ferdinando di Puglia, San Giorgio Ionico, San Giovanni Rotondo, San Marco in Lamis, San Marco la Catola, San Marzano di San Giuseppe, San Michele Salentino, San Nicandro Garganico, San Pancrazio Salentino, San Paolo di Civitate, San Pietro Vernotico, San Pietro in Lama, San Severo, San Vito dei Normanni, Sanarica, Sannicandro di Bari, Sannicola, Sant'Agata di Puglia, Santa Cesarea Terme, Santeramo in Colle, Sava, Scorrano, Seclì, Serracapriola, Sogliano Cavour, Soletto, Specchia, Spinazzola, Spongano, Squinzano, Statte, Sternatia, Stornara, Stornarella, Supersano, Surano, Surbo, Taranto, Taurisano, Traviano, Terlizzi, Tiggiano, Torchiarolo, Toritto, Torre Santa Susanna, Torremaggiore, Torricella, Trani, Trepuzzi, Tricase, Triggiano, Trinitapoli, Troia, Tuglie, Turi, Ugento, Uggiano la Chiesa, Valenzano, Veglie, Vernole, Vico del Gargano, Vieste, Villa Castelli, Volturara Appula, Volturino, Zapponata, Zollino.

Cartina della Regione Puglia con numero di abitanti



E. DEFINIZIONE DELLA CARTA D'IDENTITÀ NUTRIZIONALE/SALUTISTICA DEI PRODOTTI TIPICI DI PUGLIA

La fase1 del progetto si conclude con l'avvio del percorso di redazione di un modello di **Carta d'Identità** dei prodotti tipici di Puglia in relazione alla loro territorialità, stagionalità, caratteristiche nutrizionali e salutistiche. Aspetti, questi, che verranno affrontati dettagliatamente nella fase successiva.



FASE 2

La fase 2 si articola nelle seguenti azioni

A. DEFINIZIONE DELLA CARTA D'IDENTITÀ NUTRIZIONALE/SALUTISTICA DEI PRODOTTI TIPICI DI PUGLIA

Il percorso di definizione della Carta d'identità nutrizionale/salutistica dei prodotti tipici di Puglia prende avvio dalle risultanze delle attività e delle sperimentazioni biomediche effettuate nella fase 1.

B. AZIENDE DEL REGIME DI QUALITÀ REGIONALE

Tra gli elementi principali della carta d'identità vi sono l'origine e le modalità di trasformazione. Pertanto diventa importante assicurare la certezza del luogo di produzione e delle modalità di trasformazione. A tal fine dovranno essere implementate le "Linee Guida" sul Riconoscimento del Requisito Facoltativo "Sostenibilità" del Regime di Qualità riconosciuto dalla Regione Puglia ai sensi del reg. (CE) n. 1305/2013.

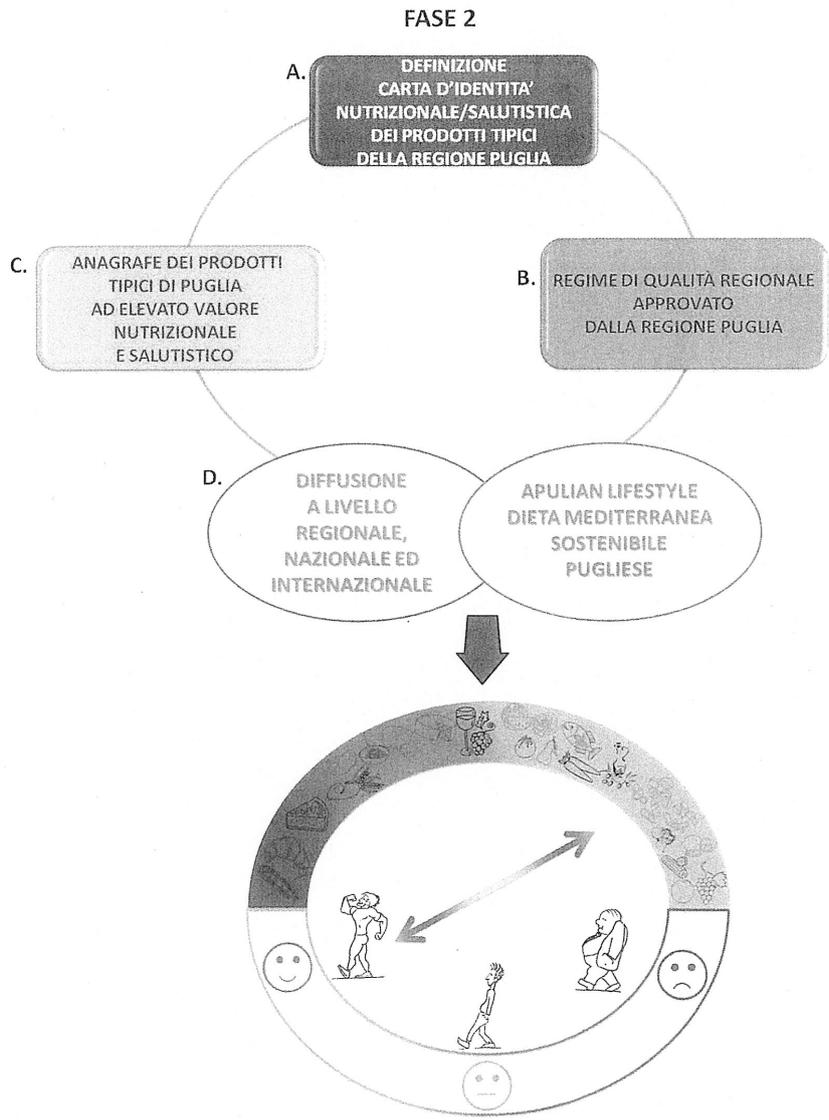
C. ANAGRAFE DEI PRODOTTI TIPICI DI PUGLIA

Le singole carte relative alle differenti produzioni agroalimentari saranno raccolte in un anagrafe di qualità/**sostenibilità** per diffondere ed educare allo stile di vita pugliese passando dalla qualità nutrizionale e salutistica dei suoi prodotti agroalimentari che avranno tali caratteristiche.

D. DIFFUSIONE

Attraverso attività congiunte sul territorio, anche grazie alla rete di contatti creata dai Promotori dell'ApulianLifestyle™, l'anagrafe e i dati scientifici delle attività sperimentali saranno resi pubblici e diffusi per sviluppare una cultura dell'educazione alimentare e della prevenzione di patologie attraverso una corretto stile di vita. In tale attività informativa saranno coinvolti le Aziende Sanitarie Locali, gli enti locali, le scuole, le realtà ristorative e sportive.





Risultati attesi**FASE 1 – 12 mesi**

1. Promozione dei prodotti tipici pugliesi presso la comunità regionale, nazionale ed internazionale;
2. promozione dello stile di vita pugliese attraverso la valorizzazione della dieta mediterranea sostenibile;
3. formazione di figure professionali esperte nell'ambito della dieta mediterranea sostenibile pugliese;
4. scambi scientifici e culturali tra enti promotori e partners;
5. verifica dell'efficacia salutare della dieta mediterranea sostenibile pugliese in una coorte di popolazione individuata nel territorio pugliese, lombardo e statunitense;
6. sviluppo di una rete tra gli Enti Locali e le aziende dell'agrifood, della ristorazione, ospitalità e sport e benessere.
7. potenziamento del know-how delle aziende, delle Associazioni di Categoria e delle Organizzazioni del Terzo Settore in merito ai criteri e alle modalità di produzione degli alimenti regionali tipici, tradizionali, salutari, stagionali e caratterizzanti la Dieta Mediterranea Pugliese;
8. rafforzamento delle competenze degli Uffici comunali in merito alle procedure e alle modalità di attuazione del "Regime di Qualità Regionale" a norma dell'art. 16 Reg. UE 1305/2013;

FASE 2 – 24 mesi

9. miglioramento dello "Stile di vita" e dello stato di salute dei cittadini pugliesi;
10. promozione della dieta mediterranea sostenibile pugliese e della relativa carta d'identità degli alimenti presso la comunità regionale, nazionale ed internazionale;
11. divulgazione delle tradizioni gastronomiche e delle produzioni locali della dieta mediterranea sostenibile pugliese nel territorio regionale, nazionale ed internazionale;
12. eventuale riduzione della spesa sanitaria regionale;
13. attivazione di un Centro Internazionale per la promozione della dieta mediterranea sostenibile pugliese da sviluppare nei prossimi cinque anni

Beneficiari

I Cittadini pugliesi.



Finanziamento previsto per gestione

Il Piano di finanziamento sarà predisposto con successivo atto.

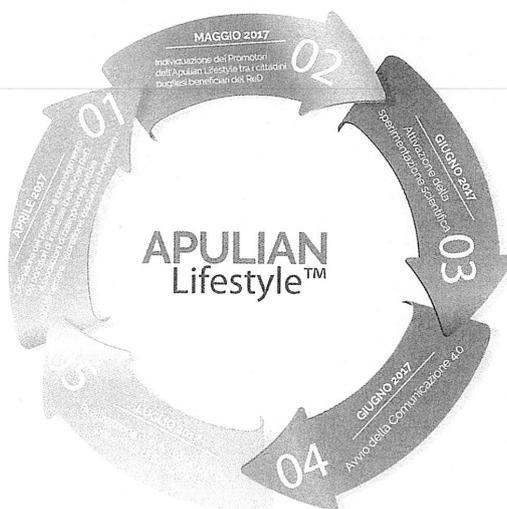
Durata

Il Progetto The ApulianLifestyle™ si svilupperà in 2 anni.

Timeline

1. Aprile 2017 – definizione del progetto e coinvolgimento dei portatori di interesse del progetto (beneficiari del ReD, delle Associazioni di categoria nel settore agroalimentare, della ristorazione dell'ospitalità, del benessere).
2. Maggio 2017 - Individuazione dei Promotori dell'*ApulianLifestyle*™ tra i cittadini pugliesi beneficiari del ReD.
3. Maggio 2017- Attivazione della sperimentazione scientifica.
4. Giugno 2017 – Avvio della Comunicazione 4.0.
5. Luglio 2017 – Realizzazione di eventi in cui promuovere il Progetto.





Apulian LifeStyle™

Enti promotori
Programma Health Marketplace della Regione Puglia, CIHEAM, ARTI, Dip. Interdisciplinare di Medicina (UNIBA)

Comuni pugliesi
BA (41) - BT (10) - BR (20)
FG (61) - LE (97) - TA (29)

Produzioni Tipiche regionali
DOP, DOC, DOCG, IGP, IGT, PAT

Filieri interessate*
Olio, ortofrutta, legumi, pesca, cereali, latte, carne

Regime di Qualità*
Garantito dalla Regione Puglia
numero di aziende a marchio

Promotori di "Apulian Lifestyle™"
Riservato alle figure beneficiarie del ReD (Reddito di Dignità Regionale)

Rete regionale dell'Apulian Lifestyle™

Agroalimentare, ristorazione, benessere, ospitalità, ricerca scientifica, enti locali

Apulian Life Style™

*I valori indicati sono aggiornati al 2014 e saranno soggetti a crescere durante le fasi di sviluppo del progetto



SPERIMENTAZIONE BIOMEDICA



Sperimentazione Biomedica

Il progetto prevede l'attivazione della fase sperimentale e preclinica sotto la guida del prof. Antonio Mazzocca del Dipartimento Interdisciplinare di Medicina, "Sezione di Scienze e Tecnologie di Medicina di Laboratorio", dell'Università degli Studi di Bari. La parte di sperimentazione clinico-epidemiologica prevede la collaborazione con il Prof. Stefanos Kales della Harvard T.H. Chan School of Public Health di Boston.

La sperimentazione biomedica riguarderà le seguenti aree di intervento:

- Azione molecolare di componenti bioattivi degli alimenti tipici della Dieta pugliese (rivolto in particolar modo al Regime "Prodotti di Qualità" della Regione Puglia) nella prevenzione/trattamento di patologie croniche degenerative;
- Identificazione di gruppi di popolazione a rischio, sia su base genetica che comportamentale, per poter formulare strategie di programmi di educazione alimentare mirata;
- Prevenzione della steatosi epatica non alcolica (NAFLD) e studio dei rapporti patogenetici tra NAFLD, steatoepatite (NASH) e insorgenza del cancro del fegato, con particolare attenzione al ruolo della Dieta pugliese (Regime "Prodotti di Qualità" della Regione Puglia) in queste condizioni patologiche.

La ricerca prevede l'utilizzo di modelli in vivo, in vitro e studi di popolazione sull'uomo, finalizzata a verificare il rapporto tra stile di vita pugliese, alimentazione e insorgenza di patologie del fegato e tumori:

- Studio dell'impatto di determinati costituenti e principi alimentari presenti della dieta pugliese sulla Steatosi epatica non alcolica (NAFLD) in modelli sperimentali animali.
Entità del problema: Lo studio dei fattori ambientali/alimentari è fondamentale considerato che la NAFLD è un problema rilevante in Puglia soprattutto in età pediatrica. Questa parte del progetto si articola con lo studio e l'analisi dell'effetto preventivo di determinati flavonoidi, acidi fenolici (es. acido ellagico), lignani e stilbeni, di cui diversi alimenti della dieta pugliese sono particolarmente ricchi (in Tabella 1), sulla patogenesi e sulla progressione della steatosi epatica non alcolica in modelli animali (murini) di NAFLD (modelli genetici e/o modelli dietetici). Un'altra componente importante di questa parte di progetto è lo studio dell'effetto dei cosiddetti *metaboliti secondari dei vegetali* (molti dei quali presenti nella dieta pugliese; es. *fitoalessine* in Figura 1), sulla progressione della steatosi epatica nei sopra menzionati modelli murini di NAFLD. Dal punto di vista metodologico, lo studio si avvale di tecniche di biochimica, biologia cellulare e molecolare e farmacodinamica.
- Analisi e genotipizzazione di polimorfismi genici predittori di suscettibilità e rischio di steatosi epatica non alcolica (NAFLD) e steatoepatite non alcolica (NASH) in uno studio di popolazione.



Entità del problema: Studio dei fattori genetici è fondamentale se si vuole identificare soggetti particolarmente predisposti a sviluppare una NAFLD soprattutto in età pediatrica. Chi ha una suscettibilità genetica elevata deve essere monitorato con rigore da un punto di vista preventivo (alimentazione e stile di vita). Ciò automaticamente comporta un risparmio in futuro sulla spesa sanitaria.

Questa parte del progetto si articola con lo studio e l'analisi, mediante *realtime* PCR, dei polimorfismi di sei geni (PNPLA-3; ZNF-624; LIPIN-1; SOD-2; TM6SF2; KLF-6) su sangue periferico in una *coorte* di popolazione pugliese campione per valutare la suscettibilità genetica a sviluppare steatosi epatica non alcolica. Il *goal* è di valutare la percentuale di popolazione potenzialmente a rischio genetico per lo sviluppo di NAFLD. In questa percentuale di popolazione a rischio, la prevenzione con la dieta e lo stile di vita deve essere mandatoria e rigorosa. Dal punto di vista della tecnica, per ogni genotipizzazione impiegano due sonde TaqMan® in cui una fornisce un appaiamento specifico per la sequenza di un allele (ad esempio C), e l'altra sonda fornisce un appaiamento specifico per l'altro allele (ad esempio T). Ogni sonda è marcata con un fluoroforo distintivo alla rispettiva estremità 5', denominato *reporter* (nel saggio sono utilizzate le fluorescenze FAMTM o VIC®). Il segnale fluorescente generato è rilevato al termine della PCR (*endpoint*) e indica immediatamente la presenza della sequenza o delle sequenze ricercate in modo rapido e riproducibile. Lo studio, mirato innanzitutto ad una azione di *screening* dei polimorfismi a rischio in un campione di popolazione pugliese, è mirato altresì a valutare l'impatto di un certo stile alimentare tra i portatori di polimorfismi in questi soggetti. Lo studio si avvale quindi dell'analisi di uncampionedi popolazione pugliese che prevede soggetti che si alimentano diversamente in base al tipo di attività lavorativa e all'ubicazione geografica (aree rurali versus aree urbane della Puglia). I dati dello studio potranno essere comparati con un campione di popolazione statunitense (ovviamente diverso da quello Pugliese per etnia e stile di vita) grazie alla collaborazione del Prof. Stefanos Kales del Department of Health della Harvard T.H. Chan School of Public Health di Boston. Questa parte di progetto si inserisce nell'ambito della cosiddetta "Medicina Predittiva". Lo studio sarà effettuato su coorti di popolazioni omogenee per età, sesso e patologia (NAFLD, NASH, sindrome metabolica/obesità) residenti nei territori individuati attraverso la somministrazione di alimenti con alto valore salutistico, derivanti da agricoltura integrata o biologica o sostenibile e di origine pugliese. L'interesse per la componente genetica della suscettibilità a diverse malattie inclusa la steatosi epatica non alcolica (NAFLD) e la steatoepatite non alcolica (NASH) sta assumendo sempre più importanza nella medicina moderna, in quanto si sta mettendo in evidenza il ruolo di alcuni polimorfismi genetici relativamente comuni, i quali se associati tra loro e combinati con specifiche componenti ambientali legate allo stile di vita e dietetiche possono elevare notevolmente il rischio di queste patologie.



- Studio dei rapporti patogenetici tra NAFLD, NASH e insorgenza di carcinoma epatocellulare (HCC): studio dell'impatto di costituenti alimentari (favorenti o protettivi) in modelli animali sperimentali.

Entità del problema: rilevante in Puglia considerata l'alta incidenza di HCC (rapporto registro tumori 2015) in alcune province pugliesi (BAT e parte della provincia Barese).

La NAFLD è riconosciuta come una delle principali cause di cirrosi criptogenetica, una condizione in cui le caratteristiche istologiche di fegato grasso isolato (IFL) o NASH possono essere scomparse, e solo un'accurata anamnesi medica può verificare questo tipo di cirrosi. Nelle società sviluppate la NAFLD si stima essere legata al 30-40 % dei casi di HCC diagnosticati senza altri evidenti fattori di rischio.

La NAFLD ha una patogenesi complessa, con meccanismi cellulari e molecolari che hanno collegamenti multipli con lo sviluppo di fegato o epatocarcinoma (HCC).

La maggior parte dei casi di HCC NAFLD-associati si verificano in cirrosi, condizione che fornisce un potente microambiente tumorigenico. Tuttavia, la NAFLD di solito si sviluppa nel contesto di obesità e diabete, che sono indipendentemente associati ad aumentato rischio di cancro in una varietà di tessuti, tra cui il fegato. Pertanto, l'interazione di percorsi oncogeni legati al tessuto adiposo la disfunzione e la cirrosi stabilito può fornire un ambiente particolarmente favorevole per l'emergere di HCC.

Questa parte del progetto si articola con lo studio dell'effetto preventivo/inibitorio di determinati flavonoidi, acidi fenolici(es. acido ellagico), lignani e stilbeni (Tabella 1) e dell'effetto di metaboliti secondari delle piante (Figura 1) su un meccanismo di promozione dell'attività tumorigenica epatica rappresentato dall'acido lisofosfatidico (LPA) che il mio gruppo di ricerca ha contribuito a caratterizzare.²⁻³ Il link con la patogenesi della NAFLD è fornito dal fatto che LPA rientra come intermedio essenziale della formazione dei trigliceridi come mostrato dalle reazioni biochimiche di seguito riportate (vedi anche Figura 2)⁴: l'enzima Glicerolo-3-fosfato aciltransferasi (GPAT) catalizza l'esterificazione di glicerolo-3-fosfato dalla glicolisi con l'acido grasso di nuova sintesi per formare acidi lisofosfatidici. Gli acidi lisofosfatidici, a loro volta, sono substrati per l'enzima 1-acylglycerol-3-fosfatoaciltransferasi (AGPAT) per catalizzare la formazione di acidi fosfatidici. Gli acidi fosfatidici sono poi processati per diventare diacilgliceroli dall'enzima lipin1, tappa seguita dalla formazione di trigliceridi attraverso l'azione della acil-CoA:diacilgliceroloaciltransferasi (DGAT).

Lo studio utilizzerà modelli *in vitro* e *in vivo* consolidati precedentemente utilizzati in lavori scientifici disponibili in letteratura (Mazzocca et al., *Hepatology* 2011; Mazzocca et al., *Cancer Res.* 2015).

- Studio dell'impatto di determinati costituenti e principi alimentari presenti della dieta pugliese sulla biogenesi, funzione e metabolismo mitocondriale in cellule di cancro: Ricerca di



potenzialità terapeutica per alcuni costituenti alimentari con azione sul metabolismo energetico della cellula tumorale.

Entità del problema: identificare costituenti e principi alimentari che possano avere un reale impatto nel controllare la progressione neoplastica.

Questa parte del progetto si articola con lo studio dell'effetto di determinati flavonoidi, acidi fenolici (es. acido ellagico), lignani e stilbeni (Tabella 1) e dell'effetto di metaboliti secondari delle piante (Figura 1) sulla progressione neoplastica in modello di cancro che prevede di testare l'ipotesi della disfunzione o disaccoppiamento nella cellula neoplastica, della postulata endosimbiosi tra due componenti cellulari: la componente nucleare (informativa) e la componente mitocondriale (bioenergetica).⁵

Dal punto di vista metodologico, lo studio si avvale di tecniche di biochimica (es. mitocondriale), biologia cellulare e molecolare della cellula neoplastica e farmacodinamica (azione molecolare dei polifenoli e dei metaboliti secondari delle piante).

Tabella 1

Polyphenol	Compounds	Examples	Food sources
Flavonoids	Flavonols	Kaempferol, quercetin, myricetin	Onions, kale, broccoli, apples, cherries, fennel, sorrel, berries, tea
	Flavones	Apigenin, luteolin, diosmetin	Parsley, thyme, celery, sweet red pepper
	Isoflavones	Daidzein, genistein	Soya bean, legumes
	Flavanones	Naringenin, eriodictyol, hesperidin	Citrus fruits, prunes
	Anthocyanidins	Pelargonidin, cyanidin, delphinidin, petunidin, malvidin	Cherries, grapes
Phenolic acids	Flavanois	Catechins, gallic catechin	Tea, apple, cocoa
	Hydroxybenzoic acid	Protocatechuic acid, gallic acid, p-hydroxybenzoic acid	Blackberry, raspberry, black currant, strawberry
Lignans	Hydroxycinnamic acids	Coumaric acid, caffeic acid, ferulic acid, synaptic acid, chlorogenic acid	Blueberry, kiwi, cherry, aubergine, apple, pear, chicory, artichoke, potato, corn flour, cider, coffee
		Secoisolariciresinol	Linseed, lentils, garlic, asparagus, carrots, pears, prunes
Stillbenes		Resveratrol	Grapes, pomegranate, groundnut

Figura 1. Metaboliti secondari della piante: le Fitoalessine

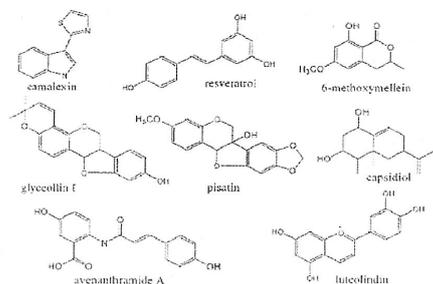
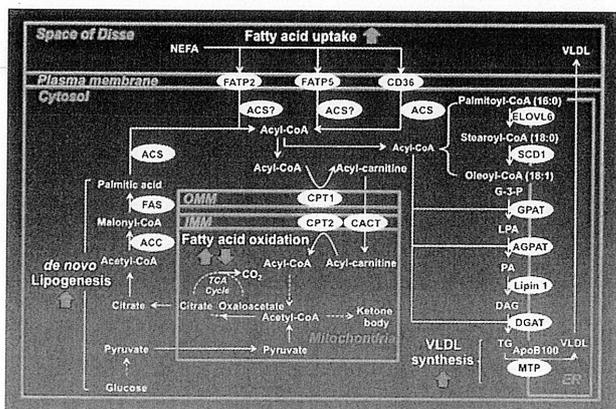


Figura 2. LPA è un intermedio essenziale della formazione dei trigliceridi



Referenze

1. Hardy T, Oakley F, Anstee QM, Day CP. NonalcoholicFattyLiverDisease: Pathogenesis and DiseaseSpectrum. AnnuRevPathol. 2016 May 23;11:451-96.
2. Mazzocca A, Dituri F, Lupo L, Quaranta M, Antonaci S, Giannelli G. Tumor-secretedlysophosphatidic acid accelerates HCC progression by promotingdifferentiation of peritumoralfibroblasts in myofibroblasts. Hepatology. 2011 Jun 14.
3. Mazzocca A, Dituri F, De Santis F, Filannino A, Lopane C, Betz RC, Li YY, Mukaida N, Winter P, Tortorella C, Giannelli G, Sabbà C. Lysophosphatidic acid receptor LPAR6 supports the tumorigenicity of hepatocellular carcinoma. Cancer Res. 2015 Feb 1; 75(3): 532-43.
4. Kawano Y, Cohen DE.Mechanisms of hepatictriglycerideaccumulation in non-alcoholicfatty liverdisease. J Gastroenterol. 2013 Apr;48(4):434-41.
5. Mazzocca A, Ferraro G, Misciagna G, Carr BI. A systemicevolutionaryapproach to cancer: Hepatocarcinogenesisas a paradigm. MedHypotheses. 2016 Aug; 93:132-7.



Riferimenti bibliografici

- Capone R., ElBilali H., Bottalico F.** (2016). Assessing the Sustainability of Typical Agro-Food Products: Insight from Apulia Region, Italy. *New Medit*; 15(1): 28-35. http://www.iamb.it/share/img_new_medit_articoli/1051_28capone.pdf
- CIHEAM & FAO** (2015). Mediterranean food consumption patterns: diet, environment, society, economy and health. A White Paper Priority 5 of Feeding Knowledge Programme, Expo Milan 2015. CIHEAM-IAMB, Bari/FAO, Rome. <http://www.fao.org/3/a-i4358e.pdf>
- Cipolla C.** (a cura di), *Manuale di sociologia della salute*, 1-2 voll., Franco Angeli, Milano 2004
- Del Chierico F., Vernocchi P., Dallapiccola B. et al.** (2014). Mediterranean diet and health: food effects on gut microbiota and disease control. *International Journal of Molecular Sciences* 15, 11678-11699.
- Dernini S., Meybeck A., Burlingame B., Gitz V., Lacirignola C., Debs P., Capone R., ElBilali H.** (2013). Developing a methodological approach for assessing the sustainability of diets: The Mediterranean diet as a case study. *New Medit* 3/2013, pp: 28-36. Available online at: http://www.iamb.it/share/img_new_medit_articoli/949_28dernini.pdf
- FAO & Bioversity** (2012). Sustainable Diets and Biodiversity. Directions and Solutions for Policy, Research and Action. Rome. Available at: <http://www.fao.org/docrep/016/i3004e/i3004e00.htm>
- FAO** (2012e). *Towards the Future We Want: End hunger and make the transition to sustainable agricultural and food systems*. Food and Agriculture Organization (FAO), Rome. Available online at: <http://www.fao.org/docrep/015/an894e/an894e00.pdf>
- Feart C., Samieri C., Barberger-Gateau P.** (2015). Mediterranean diet and cognitive health: an update of available knowledge. *Current Opinion in Clinical Nutrition & Metabolic Care* 18, 51-62.
- Garcia-Marcos L., CastroRodriguez J.A., Weinmayr G. et al.** (2013). Influence of Mediterranean diet on asthma in children: A systematic review and meta-analysis. *Pediatric Allergy and Immunology* 24, 330-338.
- Giacosa A., Barale R., Bavaresco L. et al.** (2013). Cancer prevention in Europe: the Mediterranean diet as a protective choice. *Eur J Cancer Prev* 22, 90-5.
- Gotsis E., Anagnostis P., Mariolis A. et al.** (2014). Health benefits of the Mediterranean diet: an update of research over the last 5 years. *Angiology* 66(4), 304-318.
- Hardy T, Oakley F, Anstee QM, Day CP.** (2016) Nonalcoholic Fatty Liver Disease: Pathogenesis and Disease Spectrum. *Annu Rev Pathol.* 2016 May 23;11:451-96
- HLPE** (2014). *Food Losses and Waste in the Context of Sustainable Food Systems*. HLPE, Rome. Available at: <http://www.fao.org/3/a-i3901e.pdf>
- Kawano Y, Cohen DE.** (2013) Mechanisms of hepatic triglyceride accumulation in non alcoholic fatty liver disease. *J Gastroenterol.* 2013 Apr;48(4):434-41.



- Kearney J. (2010). Food consumption trends and drivers. *Phil. Trans. R. Soc. B*, 27, 2010, vol. 365/1554, pp. 2793-2807.
- Kesse-Guyot E., Fezeu L., Hercberg S. *et al.* (2012). Adherence to Mediterranean diet reduces the risk of metabolic syndrome: a prospective study. *NutrMetabCardiovascDis* 142(5), 909-915.
- Koloverou E., Esposito K., Giugliano D. *et al.* (2014). The effect of Mediterranean diet on the development of type 2 diabetes mellitus: a meta-analysis of 10 prospective studies and 136,846 participants. *Metabolism* 63:903-911.
- Mazzocca A, Dituri F, Lupo L, Quaranta M, Antonaci S, Giannelli G. (2014) Tumor-secreted lysophosphatidic acid accelerates HCC progression by promoting differentiation of peritumoral fibroblasts in myofibroblasts. *Hepatology*. 2011 Jun 14.
- Mazzocca A, Dituri F, De Santis F, Filannino A, Lopane C, Betz RC, Li YY, Mukaida N, Winter P, Tortorella C, Giannelli G, Sabbà C. Lysophosphatidic acid receptor LPAR6 supports the tumorigenicity of hepatocellular carcinoma. *Cancer Res*. 2015 Feb 1; 75(3): 532-43.
- Mazzocca A, Ferraro G, Misciagna G, Carr BI. A systemic evolutionary approach to cancer: Hepatocarcinogenesis as a paradigm. *MedHypotheses*. 2016 Aug; 93:132-7
- Psaltopoulou T., Sergentanis T.N., Panagiotakos D.B. *et al.* (2013). Mediterranean diet, stroke, cognitive impairment, and depression: a meta-analysis. *Ann Neurol* 74, 580-591.
- Romaguera D., Norat T., Mouw T. *et al.* (2009). Adherence to the Mediterranean diet is associated with lower abdominal adiposity in European men and women. *J Nutr* 139, 1728-1737.
- Schwingshackl L. & Hoffmann G. (2014). Mediterranean dietary pattern, inflammation and endothelial function: A systematic review and meta-analysis of intervention trials. *NutrMetabCardiovasc Dis* 24, 929-939.
- Singh B., Parsaik A.K., Mielke M.M. *et al.* (2014). Association of Mediterranean diet with mild cognitive impairment and Alzheimer's disease: a systematic review and meta-analysis. *J AlzheimersDis* 39(2), 271-282.
- Trichopoulou A., Kyrozis A., Rossi M. *et al.* (2014). Mediterranean diet and cognitive decline over time in an elderly Mediterranean population. *Eur J Nutr* 54 (8), 1311-1321.
- UN (2002). Plan of implementation of the world summit on sustainable development Johannesburg. Available at:
- Ungaro F. *et al.* (2010) "Il metodo come cambiamento: "La cassetta degli attrezzi"-Edizioni Iniziative Sanitarie
- Ungaro F. *et al.* (2012) "Il metodo come cambiamento, la Cassetta degli Attrezzi. Un modello di formazione Etico - Sostenibile orientato a Produrre Salute".
- Ungaro F. *et al.* (2012) "La Formazione continua in Sanità nella Regione Puglia. Verso l'innovazione e la creatività".



Alcuni riferimenti bibliografici sulla dieta mediterranea e l'alimentazione sostenibile in Puglia

- Dernini S., Berry E.M., Serra-Majem L., La Vecchia C., Capone R., Medina F.X., Aranceta-Bartrina J., Belahsen R., Burlingame B., Calabrese G., Corella D., Donini L.M., Lairon D., Meybeck A., Pekcan A.G., Piscopo S., Yngve A. and Trichopoulou A., on behalf of the Scientific Committee of the International Foundation of Mediterranean Diet (2016). *Med Diet 4.0: the Mediterranean diet with four sustainable benefits*. Public Health Nutrition, DOI:10.1017/S1368980016003177.
- Moscatelli S., Gamboni M., Dernini S., Capone R., ElBilali H., Bottalico F., Debs Ph., Cardone G. (2017). *Exploring the Socio-cultural Sustainability of Traditional and Typical Agro-food Products: Case study of Apulia Region, South-eastern Italy*. Journal of Food and Nutrition Research, 5/1: 6-14. DOI: 10.12691/jfnr-5-1-2. <http://www.sciepub.com/portal/downloads?doi=10.12691/jfnr-5-1-2&filename=jfnr-5-1-2.pdf>
- Meybeck A. & Capone R. (2016). *The Mediterranean diet as a sustainable lever linking production and consumption in the Mediterranean region, within the framework of the 2030 Sustainable Development Agenda*. In, Abstracts of the 1st World Conference on the Mediterranean Diet; 6-8 July 2016, Milan (Italy). p. 38.
- Maiani G., Capone R., Polito A., Azzini E., Intorre F., Bottalico F., ElBilali H., Semeraro M. (2016). *The Mediterranean diet connects territory and health – the past, the present and the future: the Apulia case study*. In, Abstracts of the 1st World Conference on the Mediterranean Diet; 6-8 July 2016, Milan (Italy). pp. 26-27.
- Bottalico F., Medina X., Capone R., ElBilali H., Debs Ph. (2016). *Erosion of the Mediterranean Diet in Apulia Region, South-eastern Italy: Exploring Socio-cultural and Economic Dynamics*. Journal of Food and Nutrition Research, 4/4: 258-266. DOI: 10.12691/jfnr-4-4-10.
- Capone R., El Bilali H., Bottalico F. (2016). *Assessing the Sustainability of Typical Agro-Food Products: Insights from Apulia Region, Italy*. New Medit, XV(1): 28-35. http://www.iamb.it/share/img_new_medit_articoli/1051_28capone.pdf
- Capone R., El Bilali H., Debs Ph., Cardone G., Driouech N. (2013). *Food economic accessibility and affordability in the Mediterranean region: an exploratory assessment at micro and macro levels*. Journal of Food Security, 2(1), 1-12; DOI:10.12691/jfs-2-1-1. <http://pubs.sciepub.com/jfs/2/1/1/jfs-2-1-1.pdf>
- Lacirignola C. & Capone R. (2009). *Mediterranean Diet: Territorial Identity and Food Safety*. New Medit; 4 (8): 2-3. http://www.iamb.it/share/img_new_medit_articoli/267_20094_editorial.pdf
- Guarini C. D. (2014). Lovolio Puglia – OOFF Editore
- Guarini C. D. (2014). Lovolio – OOFF Editore
- Guarini C. D. et al. (2015), Valorizzazione salutistica dell'olio extra vergine di oliva biologico da ulivi secolari di Puglia.



**PROGRAMMA DI FORMAZIONE PER
I COORDINATORI E I
PROMOTORI DELL'APULIAN LIFESTYLE™**



Il programma formativo sarà indirizzato, in una prima fase, ai Coordinatori, che, a loro volta, lo rivolgeranno ai Promotori dell'ApulianLifestyle™, beneficiari del Reddito di Dignità, - formazione a cascata -.

Il programma adotterà la struttura, già consolidata ed operativa, del Programma Regionale FED (Formazione, Educazione, Dieta) che l'Assessorato Salute della Regione Puglia (Dip. DASOE) ha attivato con Decreto Assessorile n.2507 del 30.12.2013 e successivamente implementato attraverso l'adozione di indirizzi operativi specifici (DDG 1372/2016). Il Programma FED è finalizzato a 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* [1].

I principali obiettivi del programma formativo sono i seguenti:

- apprendere gli indirizzi di attuazione e i contenuti specifici del Progetto "The 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);
- delineare la creazione ed implementazione della rete operativa territoriale (ROT), che opererà secondo le aree di pertinenza (informazione, produzioni agroalimentari, ristorazione, ospitalità, sport e benessere) nei territori dei n. 45 Ambiti territoriali dei n.258 comuni pugliesi.

Il programma formativo sarà realizzato da un team di esperti, identificati e selezionati dal Gruppo di Lavoro del progetto, anche in accordo alle indicazioni del Partner Strategico Regione Puglia, sulla base di elevate competenze tecnico-scientifiche e professionalità.

Il programma si basa su un corso residenziale articolato in 9 giornate suddivise in 4 moduli formativi di due giornate ciascuno (12 ore) e una giornata di supervisione sui *projectwork* individuali e/o di gruppo (6 ore), per un totale di 54 ore di formazione residenziale.

Il corso avrà luogo presso i capoluoghi di provincia pugliesi, precisamente: (a) Foggia; (b) BAT; (c) Bari; (d) Taranto; (e) Brindisi; (f) Lecce.



CONTENUTI DIDATTICI

1° MODULO DIDATTICO

(due giornate da 6 ore ciascuna per complessive 12 ore di formazione)

Il Progetto ApulianLifestyle - una strategia condivisa per la valorizzazione dello stile di vita pugliese e del suo impatto positivo sugli aspetti salutistici, ambientali e socio-economici del territorio regionale:

- il progetto: presupposti, finalità, modello organizzativo;
- le competenze multi professionali interdisciplinari per la promozione degli aspetti agronomici, salutistici, economici e sociali dell'ApulianLifestyle;
- caratteristiche della Rete Operativa Territoriale, aree e strategie di intervento;
- target e metodologie di intervento.

2° MODULO DIDATTICO

(due giornate da 6 ore ciascuna per complessive 12 ore di formazione)

La Dieta Mediterranea Sostenibile Pugliese:

- caratteristiche essenziali del profilo nutrizionale della Dieta Mediterranea, componenti alimentari e bilancio calorico;
- principi ed evidenze scientifiche nella prevenzione delle malattie croniche non-trasmissibili (MCNT) e dell'obesità su base nutrizionale;
- principali filiere dell'agroalimentare pugliese: caratteristiche di produttività, sostenibilità, qualità e sicurezza, trasformazione, distribuzione e marketing;
- l'Atlante dei prodotti tipici agroalimentari della Puglia.

3° MODULO DIDATTICO

(due giornate da 6 ore ciascuno per complessive 12 ore di formazione)

Progettare, condurre e valutare la formazione:

- identità, ruolo e funzioni dell'Educatore AL;
- competenze cognitive e comunicazione intersoggettiva;
- progettazione didattico-metodologica di un intervento formativo sul tema *ApulianLifestyle*;
- valutazione di efficacia e di impatto di un intervento formativo (indicatori di processo e di esito).



4° MODULO DIDATTICO

(due giornate da 6 ore ciascuno per complessive 12 ore di formazione)

Comunicare e promuovere il cambiamento

- *empowerment* per la comunicazione efficace orientata ai diversi target di beneficiari
- consapevolezza dei processi motivazionali
- processi di adattamento coinvolti nei nuovi apprendimenti: aspetti cognitivi, relazionali, emozionali e metodologici
- laboratori esperienziali per la promozione di dinamiche motivazionali e di apertura al confronto

Metodologia

La metodologia formativa privilegia l'interattività e il lavoro in piccoli gruppi, per una più immediata ed efficace applicazione dei contenuti trattati nelle sessioni didattiche. A conclusione di ciascun modulo ai partecipanti verrà assegnato un mandato operativo orientato all'approfondimento delle tematiche trattate in aula, da sviluppare in vista del modulo successivo.

Valutazione dell'intervento formativo

La valutazione di efficacia formativa prevede:

- *a fine modulo:*
valutazione di gradimento, con particolare riferimento a qualità, efficacia, utilità pratica delle tematiche affrontate
- *a livello intermedio:*
feedback sui prodotti inter-modulo, elaborati su mandato operativo
- *a fine corso:*
valutazione della capacità di applicare conoscenze, competenze e abilità comunicative anche attraverso la produzione e discussione, in sede di esame finale, di *project work* di gruppo che verteranno sulle attività formative da sviluppare sul campo nell'intervento di secondo livello.

