

# CON MENO SALE NEL PANE C'È PIU' GUSTO E... GUADAGNI IN SALUTE

*Riduzione del sale nel pane.  
L'impegno di Regione Lombardia*

**Marina Bonfanti**

**UO Governo della Prevenzione e tutela sanitaria - DG Sanità  
Regione Lombardia**

Venezia, 22 giugno 2012

CON MENO SALE NEL PANE C'È PIÙ GUSTO  
... e guadagni in salute

IL TUO FORNAIO HA SCELTO DI PRODURRE IL PANE RIDUCENDO  
IL CONTENUTO DI SALE A TUTELA DELLA TUA SALUTE.

Nella nostra dieta il pane fornisce un apporto quotidiano di sale.

"Il sale favorisce l'aumento della pressione arteriosa, principale causa di infarto e di ictus. Abituarsi gradualmente a consumare meno sale ha un effetto positivo sulla salute perché riduce la pressione arteriosa, migliora la funzionalità di cuore, vasi sanguigni e rene, aumenta la resistenza delle ossa."

Fonte: Ministero della Salute



RegioneLombardia

guadagnare  
salute  
incontrarsi bene in salute online



RegioneLombardia

# Riduzione del sale nell'alimentazione

Consumo eccessivo di sale nella dieta  
pro-infiammatoria + Stress ossidativo + ↑Rigidità parete  
arteriosa

↑Pressione arteriosa → **IPERTENSIONE**

↓  
Infarto del miocardio, Ictus cerebrale  
Scompenso cardiaco, Insufficienza renale

↓  
La riduzione dell'assunzione di sale con la dieta  
è una delle priorità dell'OMS e dell'UE



Consumo di sale degli italiani: circa 10 - 15 g/die  
(5 -6 g raccomandati dall'OMS)



Regione Lombardia

# Riduzione del sale nel pane



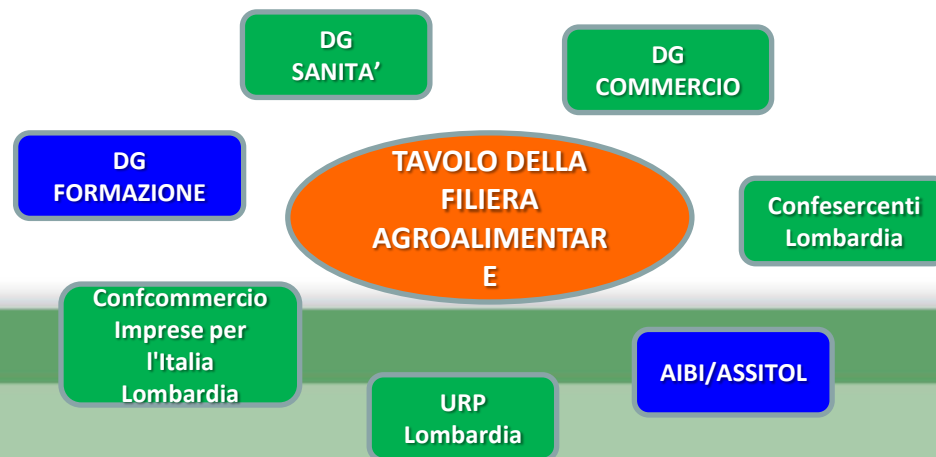
shutterstock - 39599446

Presenza di specifici Protocolli d'intesa per la riduzione del sale nel pane tra il Ministero della Salute e le Associazioni dei *Panificatori Artigianali ed Industriali* siglati nel 2009/2010



## ATTUAZIONE A LIVELLO REGIONALE

Coinvolgimento di DDGG dei settori produttivi lombardi in un'ottica di sussidiarietà



Regione Lombardia

# Riduzione del sale nel pane

## FASE 1

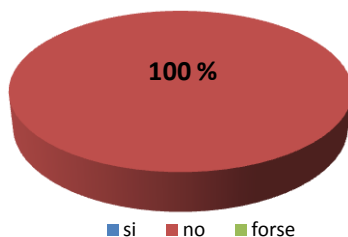
- Attuazione di una **sperimentazione** su base volontaria di circa 190 (3%) panificatori lombardi per la produzione e vendita di pane con ridotto contenuto di sale (dal 2,0% all'1,8% sul totale della farina) per valutare la fattibilità dell'iniziativa
- **Valutazione** di processo e di gradimento della sperimentazione
- Effettuazione di **azioni di comunicazione** diversificate: locandine, stampa, siti istituzionali e delle categorie commerciali coinvolte



# Risultati questionari di valutazione

## DOMANDA 1

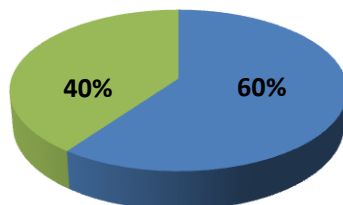
Si sono riscontrate difficoltà nel processo di lavorazione del pane con i quantitativi di sale ridotto dal 2% all'1,8%? Se sì, quali?



■ si ■ no ■ forse

## DOMANDA 2

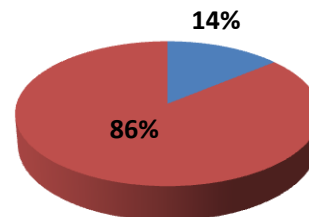
La riduzione di sale ha riguardato tutti i prodotti di panificazione o un solo tipo di pane?



■ si ■ no ■ in parte

## DOMANDA 3

Si sono rilevate lamentele sul/i prodotto/i oggetto della riduzione di sale da parte dei consumatori? Se sì, di che tipo?



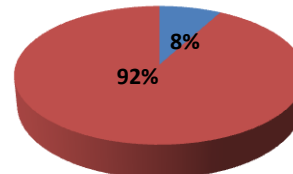
■ si ■ no ■ forse

### RISPOSTE FREQUENTI

- Il pane era meno saporito
- Minore tempo di conservazione del pane

## DOMANDA 4

Ci sono stati incrementi nelle vendite dei prodotti oggetto della riduzione di sale?



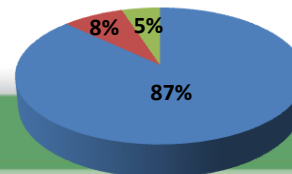
■ si ■ no ■ forse

### NOTA

Gli incrementi sono calcolati solo per il prodotto in questione

## DOMANDA 5

Ha intenzione di proseguire nella produzione di pane a ridotto contenuto di sale?



■ si ■ no ■ forse

### RISPOSTE FREQUENTI

- Sì, la gente non si è lamentata
- Sì, tende alla tutela della salute
- Sì, la riduzione del sale è stata apprezzata
- Sì, non presenta difficoltà operative
- Sì, aumenta i servizi offerti
- Sì, migliora l'immagine

# Riduzione del sale nel pane

## FASE 2

- Rivisitazione **strumenti di comunicazione** (vetrofanie e locandine) per il riconoscimento del punto vendita aderente
- **Stipula accordo** tra RL e Unione Regionale Panificatori Lombardia, Confcommercio Lombardia Imprese per l'Italia, Fiesa Confesercenti e Confesercenti regionale Lombardia, AIBI/ASSITOL, (12/2010)
- **Avvio iniziativa** su tutto il territorio lombardo (02/2011)
- **Estensione Accordo** a due nuove associazioni - Confartigianato Lombardia e CNA Lombardia(14/09/2011)
- **Monitoraggio** trimestrale dell'iniziativa



# Riduzione del sale nel pane

## FASE 3

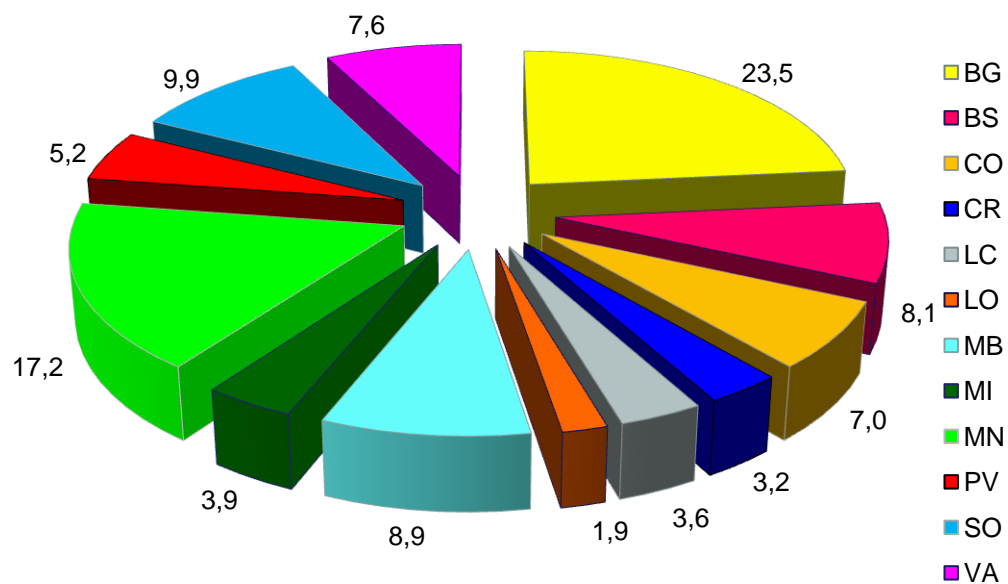
- **Coinvolgimento delle ASL** (inserimento di pane a ridotto contenuto di sale nei capitolati di mense collettive - circolo virtuoso domanda/offerta -, sensibilizzazione dei MMG)
- **Inserimento** iniziativa negli **obiettivi** DG delle ASL
- Tentativo di coinvolgimento della **grande distribuzione** in collaborazione con la DG Commercio
- Sperimentazione nell'ASL di BG **utilizzo del brand GS** sul sacchetto del pane, in accordo con il MS
- Organizzazione di un **Convegno** regionale di rilancio iniziativa e di restituzione di quanto fatto (maggio 2012)
- Attuazione di un **percorso formativo** per operatori ASL sulle **buone prassi** in cui l'iniziativa è stata valutata e riconosciuta tale



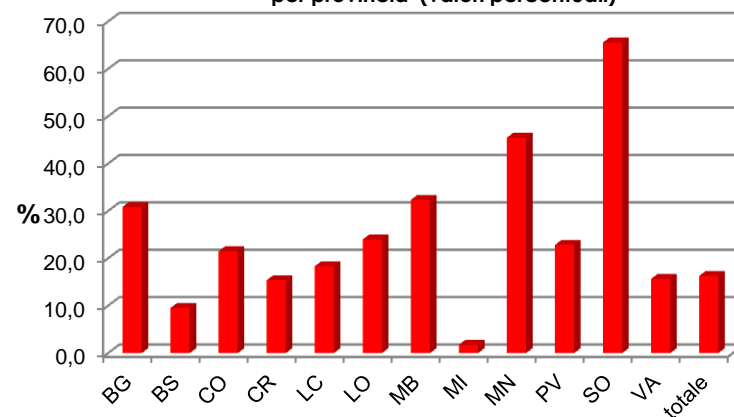
# Riduzione del sale nel pane



**Panificatori aderenti per provincia  
1° semestre 2012**



**Panificatori aderenti sul totale dei panificatori presenti  
per provincia (valori percentuali)**





# Punti di forza e criticità

## Punti di forza

- Forte **governance regionale**: Accordo, obiettivi dei Direttori Generali delle ASL, direttive alle ASL, percorsi formativi, strumenti comunicativi, monitoraggio
- Forte ruolo di **responsabilità sociale** da parte delle Associazioni regionali
- Grande processo di **partecipazione** tra i partners nella definizione del percorso

## Criticità

- Calo dell'attenzione/motivazione per l'iniziativa
- Dinamiche, interessi e situazioni territoriali diverse volte divergenti
- Differente sensibilità sulle finalità dell'iniziativa



# Conclusioni (1)

A fronte di una iniziale e significativa adesione di panificatori, emerge la necessità di:

- **sostenere** in continuo il processo, mantenendo alta la motivazione
- **adattare** le strategie ai diversi contesti locali
- cercare di **risolvere** in modo positivo le criticità riscontrate

in collaborazione con le Associazioni coinvolte



## Conclusioni (2)

- Diffondere l'iniziativa **stabilmente** in tutto il territorio lombardo
- Offerta/produzione di **tutto** il pane a ridotto contenuto di sale



L'iniziativa, in quanto intervento di **sanità pubblica**, ha l'obiettivo di rendere disponibile al maggior numero di cittadini lombardi pane a minor contenuto di sale  
**(rischio di diseguaglianze)**





**Promuovere  
la salute**

**Lavorare  
affinché le  
persone  
possano  
agire scelte  
"salutari",  
competenti e  
consapevoli**

**Cogliere le opportunità e le sfide**

**Grazie dell'attenzione**



RegioneLombardia