

## PROGETTO “RISTORANTE DEL CUORE”

Il progetto nasce con lo scopo di insegnare ai soggetti con problemi cardiovascolari come la prima terapia di tali malattie sia la corretta alimentazione.

Nel 2005, la Camera di Commercio e il prof. Bellotti (primario del reparto cardiologia dell'ospedale S.Paolo di Savona) avviano un'iniziativa promozionale denominata “Ristorante del Cuore” con il coinvolgimento di alcuni ristoranti della provincia di Savona. Nel 2007 la Camera di Commercio provvede a far realizzare lo studio grafico del logo da utilizzare su tutto il materiale promozionale e nel 2009 viene depositato dalla stessa Camera di Commercio il marchio “Ristorante del Cuore” presso l'Ufficio italiano Brevetti.

### OBIETTIVI

il progetto è finalizzato a valorizzare, anche attraverso le produzioni alimentari tipiche che trovano un sicuro impiego nell'alimentazione sana e salutare, l'immagine del territorio savonese e in particolare delle imprese dei settori della ristorazione, del turismo e delle produzioni artigianali tipiche.

### PARTENARIATO IPOTIZZATO

Associazioni di categoria del commercio, del turismo, dell'artigianato e Istituti Alberghieri per realizzare una serie di eventi promozionali nel settore della ristorazione e del turismo legati al rispetto delle regole di una buona alimentazione attenta alla prevenzione cardiovascolare.

### AZIONI DA REALIZZARE E SOGGETTI ATTUATORI

- 1) **Camera di Commercio di Savona** (capofila) titolare del marchio “Ristorante del Cuore” depositato presso l'Ufficio Italiano Brevetti e ruolo di gestione e coordinamento delle azioni promozionali. La Camera di Commercio, oltre ad essere sponsor finanziario del progetto, è anche “collante” con il mondo imprenditoriale per selezionare i soggetti potenzialmente interessati alla realizzazione del progetto. In particolare la Camera di commercio si farà promotrice di:
  - Organizzare con i ristoratori della provincia percorsi gastronomici per la salvaguardia del benessere e della salute senza nulla togliere al piacere della buona tavola
  - organizzare con gli alberghi dotati di ristorante pacchetti di soggiorno associati ad una sana alimentazione
  - predisporre la stampa di opuscoli con consigli alimentari generali da distribuire ai clienti di alberghi e ristoranti
  - divulgare attraverso spot pubblicitari su televisioni, radio e stampa locali le iniziative del progetto
  - organizzare la formazione degli imprenditori aderenti all'iniziativa predisponendo corsi specifici i cui docenti sono cardiologi, dietiste e veterinari (in qualità di responsabili dei percorsi di prevenzione del rischio alimentare con una corretta conservazione degli alimenti). I corsi riguarderanno in particolare:
    - La prevenzione cardiovascolare
    - La prevenzione del rischio alimentare
    - Le caratteristiche nutrizionali dei principali alimenti
    - Alimenti si e alimenti no nella prevenzione delle malattie cardiovascolari
    - Condimenti: quali, quanti e come utilizzarli nelle preparazioni alimentari
    - Modalità di cottura consigliate
    - Esercitazioni pratiche
- 2) **Prof. Paolo Bellotti** – primario del reparto di cardiologia dell'Ospedale S.Paolo di Savona : soggetto coideatore e responsabile scientifico del progetto, deputato a svolgere tutte le attività di tipo scientifico
- 3) **Accademia della Cucina**: soggetto responsabile del controllo dell'utilizzo del marchio “Ristorante del cuore” . In particolare il ruolo degli esperti sarà quello di verificare presso i ristoratori aderenti al marchio che gli stessi si attengano alle regole del disciplinare allegato al presente progetto.