



## Ballarini al 21° Congresso Nazionale ANDID

Riccione - Palazzo dei Congressi 1- 4 aprile 2009

### Con il Patrocinio di:

Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali  
Universita' degli Studi di Bologna  
Universita' degli Studi di Ferrara  
AISLA – Associazione Italiana Sclerosi Laterale Amiotrofica  
EFAD – European Federation of the Associations of Dietitians  
FIR – Fondazione Italiana del Rene  
GICR – Gruppo Italiano di Cardiologia Riabilitativa  
IEO – Istituto Europeo di Oncologia  
SIN – Societa' Italiana di Nefrologia



Angelo Ballarini

Presso la Sala Concordia del Palazzo dei Congressi di Riccione si è tenuta la cerimonia inaugurale e l'apertura del 21° Congresso ANDID, Associazione Nazionale Dietetisti.

Tutela della salute, sostenibilità ecologica e conservazione delle risorse: sono questi i temi trattati nella quattro giorni che vede fondamentale il contributo professionale del dietista in questi ambiti.



Jennifer Wilkins

Il Consiglio Direttivo ANDID ha introdotto la lettura magistrale della statunitense Jennifer Wilkins, ricercatrice presso la Divisione di Scienze Nutrizionali della Cornell University – NY, che ha dibattuto sul ruolo della salute nelle politiche agricole e dettato i consigli dietetici per la sostenibilità: suggerimenti validi non solo per contrastare la crescente epidemia dell'obesità ma per favorire anche lo sviluppo economico delle realtà produttive locali.

E' seguita la presentazione ufficiale del progetto di cultura alimentare per l'infanzia "Cucinando s'impara" con gli interventi di Angelo Ballarini, di Alessia Gorni Silvestrini, ideatrice del progetto e dell'Ing. Francesco Ferron, responsabile tecnico e coordinatore del reparto R&D della Ballarini.

Angelo Ballarini ha ringraziato ANDID per aver conferito autorevolezza e valore scientifico al progetto ed ha posto l'attenzione sulla responsabilità sociale d'impresa: "La crisi congiunturale ha ormai raggiunto dimensioni mondiali e ne usciranno a mio avviso coloro che indirizzeranno la propria strategia su basi reali più credibili e più vere. E' infatti in atto una drastica selezione alla quale sopravviveranno quelle aziende che hanno investito nella tecnologia, creduto nel mantenimento della propria attività produttiva in Italia, investito nella valorizzazione delle risorse umane. Ragioni queste che portano alla realizzazione di prodotti unici in grado di comunicare valori che vanno oltre la loro semplice funzione".

Il progetto Cucinando s'impara ha incontrato il favore di un pubblico di esperti che ha apprezzato la trasformazione di un'innovativa azione commerciale in un piccolo grande progetto di utilità sociale.

