



DECRETO DEL DIRETTORE

n. 11

del 02/05/2016

Oggetto: Approvazione collaborazione tra Agenzia Regionale di Sanità e Slow Food Toscana.

IL DIRETTORE

Vista la legge regionale 24 febbraio 2005, n. 40 (*Disciplina del servizio sanitario regionale*) e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il regolamento generale di organizzazione dell'ARS, approvato dalla Giunta regionale con propria deliberazione n. 29 del 21/01/2008;

Visto il decreto del Presidente della Giunta Regionale n. 167 del 12 ottobre 2011, con il quale il sottoscritto è stato nominato Direttore dell'ARS;

Richiamato l'art. 82 *novies decies*, della sopra citata legge 40/2005, nel quale si prevede che le strutture tecnico-scientifiche dell'ARS collaborano su specifici progetti, anche attraverso apposite convenzioni, con le università toscane, il Consiglio nazionale delle ricerche, gli enti di ricerca e le società scientifiche e di settore, di livello regionale, nazionale ed internazionale;

Valutato che l'Agenzia Regionale di Sanità, per finalità istitutiva, concorre a promuovere la crescita qualitativa del sistema sanitario e dei suoi operatori, anche attraverso la divulgazione e condivisione delle proprie conoscenze e dei risultati della sua ricerca, incentivando opportune forme di integrazione e collaborazione con altri enti e/o soggetti aventi finalità simili alla propria;

Valutato che l'Agenzia Regionale di Sanità, con il Settore Sociale del suo Osservatorio di Epidemiologia nell'ambito delle attività di monitoraggio degli stili di vita, ha condotto numerose ricerche in ambito di modelli nutrizionali salutari come determinanti nella riduzione dei carichi sanitari correlati all'allungamento della vita ed all'aumento delle malattie croniche;

Valutato altresì che l'Agenzia sta attualmente realizzando un progetto dal titolo "*Le ricette della salute della Piramide Alimentare Toscana (PAT)*" che si propone di pubblicare un ricettario di piatti tipici toscani delle principali aree gastronomiche regionali, elaborato secondo i criteri salutistici della Piramide Alimentare Toscana;

Considerato che le ricette selezionate saranno quelle che valorizzano le preparazioni che utilizzano gli aspetti nutrizionali migliori, utili per la prevenzione delle malattie croniche, e conterranno anche informazioni di carattere economico;

Considerato inoltre che obiettivo del suddetto progetto è certificare e accreditare a livello nazionale ed internazionale le ricette "toscano", garantendo il consumatore sull'autenticità delle informazioni, attraverso un lavoro di gruppo regionale, coordinato da ARS, del quale fa parte anche Slow Food Toscana;

Rilevato che Slow Food è un'associazione internazionale no profit impegnata a ridare il giusto valore al cibo, nel rispetto di chi produce, in armonia con ambiente ed ecosistemi, grazie ai saperi di cui sono custodi territori e tradizioni locali;

Rilevato altresì che le attività di Slow Food mirano in tutto il mondo a tutelare la biodiversità, costruire relazioni tra produttori e consumatori, migliorare la consapevolezza sul sistema che regola la produzione alimentare, in una visione che parte dalle radici per arrivare alle nostre tavole, promuovendo il diritto alla terra e sostenendo tantissime iniziative che partono dalle Condotte Slow Food (le associazioni locali) fino a progetti di portata internazionale;

Preso atto che Slow Food Toscana rappresenta il livello regionale dell'associazione (Condotta), dotato di autonoma identità giuridica, coinvolto attivamente nelle attività di selezione e validazione delle ricette tipiche toscane che andranno a comporre il ricettario di piatti tipici toscani delle principali aree gastronomiche regionali;

Ritenuto essenziale, per la significatività e la specificità della situazione in essere, esaminare e coordinare nel miglior modo possibile ogni soluzione, stimolando logiche di sinergia e condivisione che consentano di non disperdere risorse, bensì di ricavarne la massima utilità ed efficacia;

Valutato che l'ARS e Slow Food Toscana, considerato l'interesse comune a sviluppare azioni di studio e ricerca mirate alla realizzazione ed alla diffusione di un ricettario di piatti tipici toscani delle principali aree gastronomiche regionali, elaborato secondo i criteri salutistici della Piramide Alimentare Toscana con il presente atto intendono avviare un rapporto di collaborazione teso al raggiungimento di tale obiettivo;

Vista la necessità di disciplinare i rapporti tra Slow Food Toscana e l'ARS, ai fini della buona riuscita delle attività di ricerca di cui trattasi, attraverso la sottoscrizione di un accordo di collaborazione;

Tutto ciò premesso e considerato,

DECRETA

- 1) di procedere, per le motivazioni esposte in narrativa, alla stipula di un accordo di collaborazione con Slow Food Toscana, finalizzato alla regolamentazione di attività di interesse comune, con specifico riferimento alla realizzazione di un ricettario di piatti tipici toscani delle principali aree gastronomiche regionali, elaborato secondo i criteri salutistici della Piramide Alimentare Toscana, in relazione al progetto denominato "*Le ricette della salute della Piramide Alimentare Toscana (PAT)*";
- 2) di dare mandato al Dirigente del Settore Sociale dell'Osservatorio di Epidemiologia dell'ARS, all'adozione di tutti gli atti amministrativi nonché di tutte le iniziative necessarie per il perseguimento delle finalità proprie del presente decreto;
- 3) di assicurare la pubblicità integrale del presente provvedimento mediante inserimento nella sezione "*Amministrazione trasparente*" sul sito web dell'ARS (www.ars.toscana.it).

Il Direttore
Dott. Francesco Cipriani