

Report attività di comunicazione e analisi visibilità Adi

Anno 2022

IN COLLABORAZIONE CON



ADI ONLUS
Associazione Italiana
di Dietetica e Nutrizione Clinica



01

Elenco attività di Ufficio Stampa e interviste realizzate



adnkronos
nord est

nordest.adnkronos.com

1. WORLD OBESITY DAY – 4 MARZO 2021, COMUNICATO
PARTECIPAZIONE DOTT.SSA CARBONELLI A UNOMATTINA
2. COMUNICATO FORUM CLINICI OSPEDALIERI
3. COMUNICATO ANNUNCIO NUME MESTRE
4. INTERVISTA OK SALUTE BENESSERE SU ACQUE FUNZIONALI
DOTT.SSA PAOLINI
5. COMUNICATO RACCOMANDAZIONI ADI SLOW MEDICINE
6. INTERVISTA DOTT.SSA PAOLINI PHARMECURE
7. COMUNICATO SU TOSSINFENZIONI E SICUREZZA ALIMENTARE
8. CONSULENZA, SUPPORTO E DEFINIZIONE CONTENUTI DELLA TAVOLA
ROTONDA SUI DISTURBI ALIMENTARI, PESCARA
9. COMUNICATO ANNUNCIO E IN ITINERE DEL CORSO ADI PESCARA
10. COMUNICATO NOMINA NUOVO PRESIDENTE E DIRETTIVO
11. COMUNICATO STAMPA OBESITY DAY 10 OTTOBRE 2022
12. CONSULENZA E SUPPORTO ALLA STRATEGIA SOCIAL DELL'OBESITY
DAY 2022
13. PROPOSTA LETTERA INDIRIZZATA AL MINISTRO DELLA SALUTE SU
RUOLO DELLE UNITA' DI DIETETICA E NUTRIZIONE
14. SEGNALAZIONE E CONSULENZA STRATEGICA PER L'ARTICOLO DEL
FATTO ALIMENTARE SU ERIDANIA
15. USCITA SU REPUBBLICA SALUTE CON RUOLO INTEGRATORI



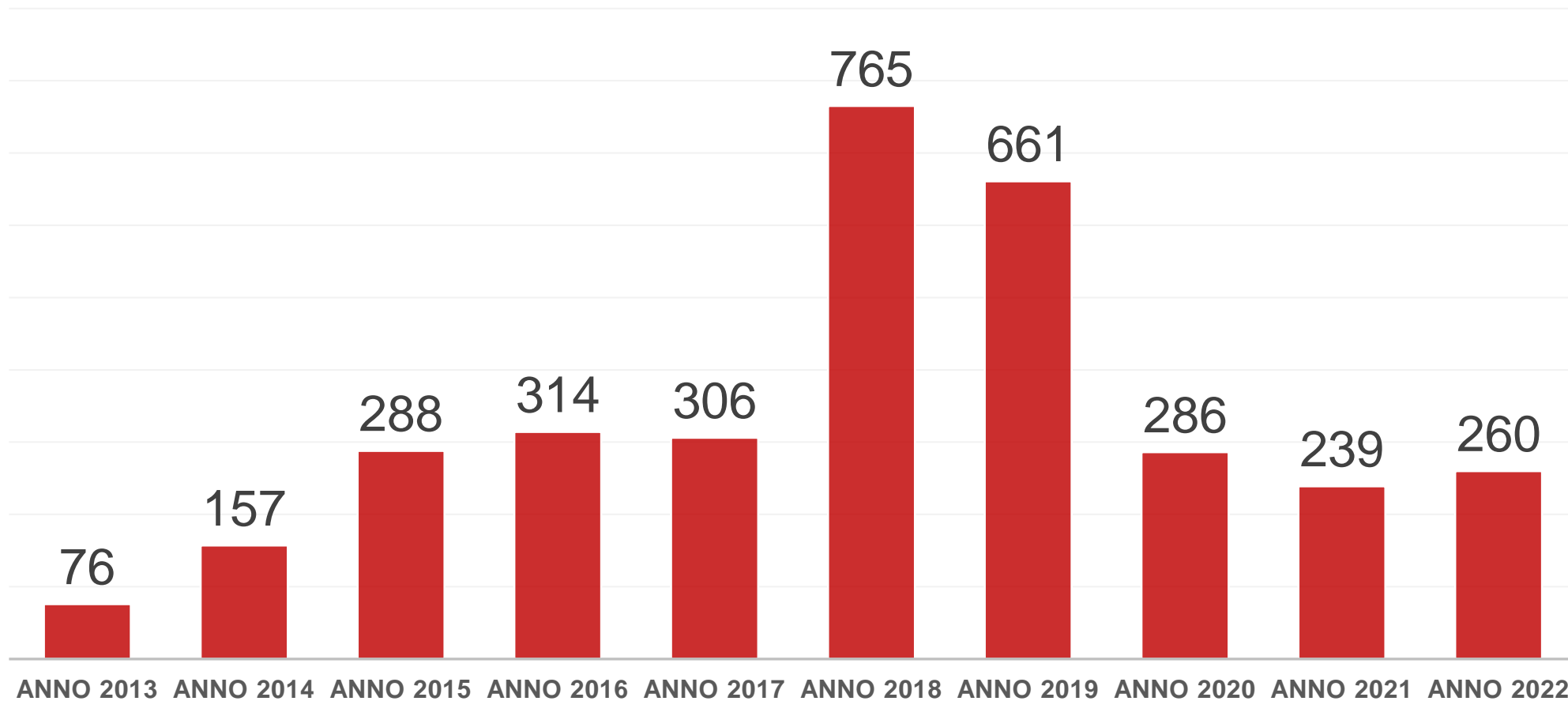
02

Crescita presenza ADI sui media negli anni



adnkronos
nord est

nordest.adnkronos.com



03

Analisi



adnkronos
nord est

nordest.adnkronos.com

Il numero di uscite nel 2022 è in crescita rispetto al 2021, grazie a una serie di comunicazioni che hanno ottenuto un'ottima visibilità come l'adesione al Forum dei Clinici e ospedalieri, il corso ADI di Pescara, il World Obesity Day e il comunicato sulla sicurezza alimentare riproposto in occasione di un caso di cronaca.

Il lavoro di accreditamento sull'Associazione, fatto negli anni con la consulenza di Adnkronos Nordest, continua a produrre delle ottime occasioni di visibilità sulla stampa nazionale, come l'uscita su Repubblica Salute con il lavoro fatto con Slow Medicine sugli integratori, a dimostrazione che la relazione di fiducia con i giornalisti va alimentata con contenuti inediti e di qualità che l'associazione è in grado di produrre.

Dove troviamo dati, indagini, campagne e iniziative proposte e prodotte dall'ADI vediamo che l'interesse della stampa è sicuramente più alto, ciò significa che bisogna puntare come associazione a un lavoro di proposizione e anche di raccolta ed elaborazione del dato grazie al patrimonio di informazioni che può essere fornito dai centri ADI e dai centri Obesity Day presenti sul territorio nazionale.

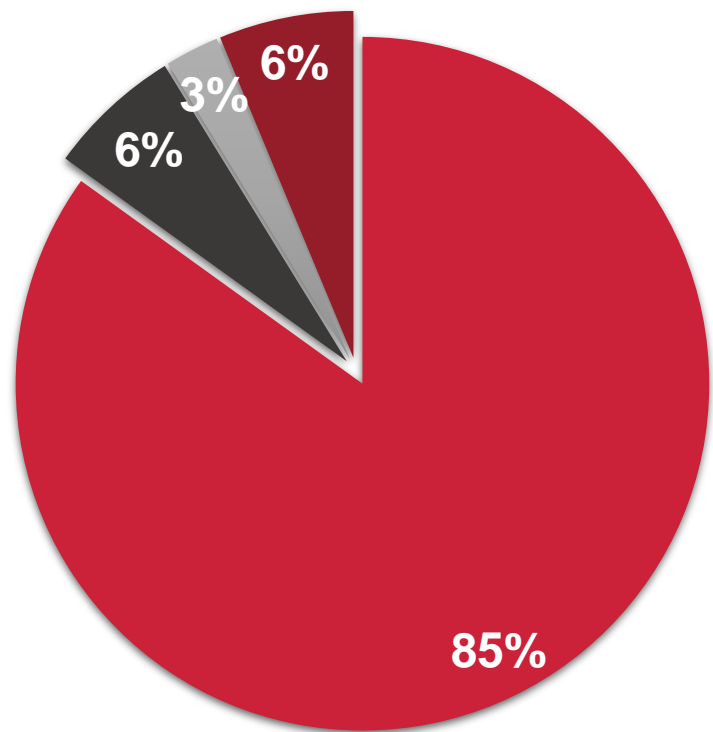
04

Uscite stampa

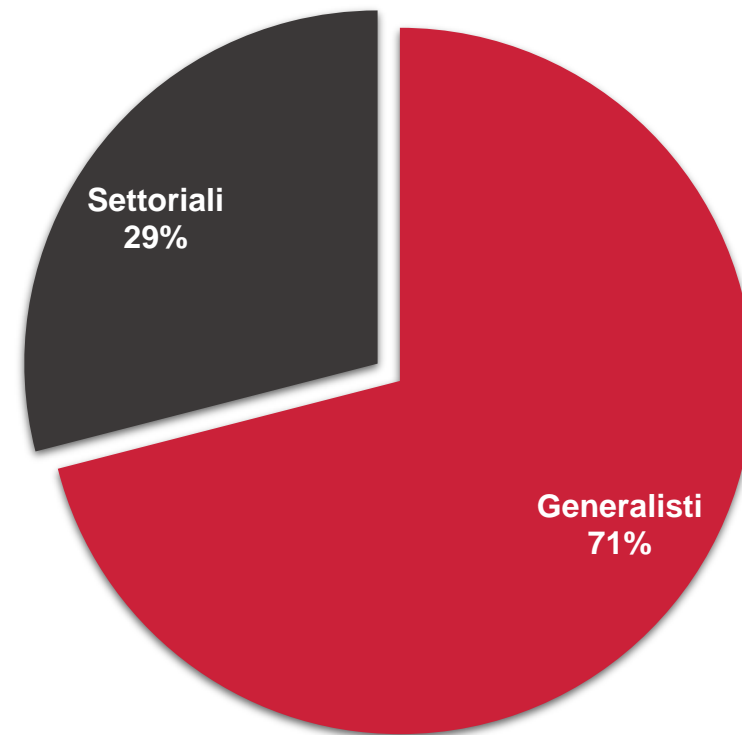


adnkronos
nord est

nordest.adnkronos.com



■ WEB ■ PRESS ■ TV/RADIO ■ AGENZIE



■ Generalisti ■ Settoriali

Tossinfezioni alimentari: il decalogo dell'Associazione italiana di dietetica per garantire la sicurezza

Redazione Il Fatto Alimentare 28 Luglio 2022 Sicurezza Alimentare



Con l'innalzarsi delle temperature dei mesi estivi aumenta anche la percentuale di tossinfezioni alimentari, legata molto spesso al consumo di piatti freddi e a una cattiva conservazione e igiene dei prodotti. A questo proposito l'Adi, Associazione italiana di dietetica e nutrizione clinica, ricorda alcune regole da osservare per non incorrere in malattie e intossicazioni dovute al consumo di alimenti contenenti sostanze tossiche o batteri. "Le malattie dovute ai cibi contaminati costituiscono forse uno dei problemi di salute pubblica più diffuso nel mondo contemporaneo - dichiara Barbara Paolini, presidente della sezione Toscana di Adi -. Si stima che ogni anno, nei soli Paesi industrializzati, il 30% della popolazione sia colpito da tossinfezioni alimentari, con circa 360 mila casi di denunce e 30 mila interventi. Oggi si contano al mondo più di 250 tossinfezioni alimentari che si manifestano con differenti sintomi e sono causate da diversi agenti patogeni, che aumentano con il passare degli anni ma si potrebbero contenere applicando semplici norme di sicurezza alimentare".

L'apparato più coinvolto dalle tossinfezioni alimentari è quello gastrointestinale con sintomi come nausea, vomito, crampi addominali e diarrea che si manifestano in un arco di tempo relativamente breve da ore a giorni. "Nel caso di ingestione di alimenti contaminati - spiega Carmela Bagnato, segretaria Adi - viene colpita solitamente la prima parte dell'apparato e i sintomi si manifestano in tempi più brevi. Nel caso delle tossinfezioni provocate da microrganismi che tendono a diffondersi anche nel sistema sanguigno, i tempi di incubazione possono essere più lunghi, i sintomi più frequenti sono diarrea, febbre e brividi. Tuttavia, vi sono casi in cui i sintomi interessano altri apparati e il decorso della malattia è molto diverso".

Quando servono le acque funzionali

Aromatizzate e addizionate con vitamine o collagene, si presentano come alternative alla minerale tradizionale. Possono aiutare ad assumere più liquidi e ad aumentare l'apporto di specifici nutrienti, ma non sempre sono utili e convenienti.

Testo di Angela Nanni

Catturano per il loro accattivanti brillanti promette più di bottiglie. Le acque arricchendo un boom di popolarità: secondo i dati dell'italiana industria bevande (Assobibe), nell'annuario nonostante l'impatto della pandemia sui consumi, le bibite funzionali, ossia sport drink e acque addizionate rimangono abbastanza stabili dell'ultima categoria potabile tra acque aromatizzate.

Tossinfezioni alimentari, quanto sono pericolose e come evitarle

di Giulia Masoero Regis



Foto Elio su Unsplash

Dopo il caso tragico di Sharm El Sheik i consigli per prevenire le infezioni, anche in casa

07 LUGLIO 2022 AGGIORNATO 08 LUGLIO 2022 ALLE 17:46

3 MINUTI DI LETTURA

Con l'innalzarsi delle temperature, tipico dei mesi estivi, aumenta anche la percentuale di tossinfezioni alimentari, legata molto spesso al consumo di piatti freddi e a una cattiva conservazione e igiene dei prodotti. Ce lo ricorda il recente caso di intossicazione alimentare che ha portato alla morte di un bambino a Sharm El Sheik.



il Giornale.it

IN EVIDENZA Qatar 2022: risultati Giorgia Meloni Le offerte del Giornale Automotive La guerra in Ucraina Secondo Natura

Ad

Cronache

Muore intossicato a Sharm El Sheik. Come proteggersi in vacanza

7 Luglio 2022 - 11:11

Dalla salmonella alla listeria: esistono oggi al mondo p...

Massimo Balsamo

Tavola rotonda sui disturbi alimentari

Va avanti fino a domani, all'Auditorium Flaiano, la tavolarotonda sui disturbi alimentari acura della Associazione italiana diDietetica e nutrizione clinica cheaffronterà le principali patologielegate all'alimentazione nellevarie fasi della vita femminile.Aperto ieri dal sindaco CarloMaschi che ha portato i salutidell'assessore regionale allasanità Nicoletta Veri, l'eventovede confrontarsi professionistiitaliani e internazionali dellanutrizione con attenzione alledifferenze di genere e uno spaziodi approfondimento sullestrategie diagnostiche,terapeutiche.20

Radio24 Programmi Palinsesto Podcast Il meglio di P

OBIETTIVO SALUTE — 10/10/2022

Obesity Day 2022

L'obesità è una malattia che si deve prevenire e che si deve curare....

L'obesità è una malattia che si deve prevenire e che si deve curare. È questo il messaggio dell'**Obesity Day**, una giornata per sensibilizzare le persone sui rischi della patologia obesità e sulle sue complicanze. Ne parliamo a **Obiettivo Salute** con il dottor **Antonio Caretto**, *Presidente fondazione Adi, Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica*.

Per saperne di più: [obesityday](https://www.obesityday.it)

Pubblicità

Bellezza Assoluta per i tuoi capelli con OI

Scopri

Doctor33

HOME NEWS CANALI TEMATICI BACHECA ANNUNCI

POLITICA E SANITÀ

Home / Politica e Sanità / Nutrizione

ott 4 2022

Nutrizione, Barbara Paolini nuova presidente di Adi

Barbara Paolini, guiderà l'Associazione italiana di dietetica e nutrizione clinica (Adi) per il quadriennio 2023-2026. La nuova presidente è stata eletta sabato scorso, durante i lavori del XIX Corso nazionale dell'Associazione.

TAGS: ASSOCIAZIONE ITALIANA DI DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA (ADI)

Per accedere è necessaria l'iscrizione a Medikey

ACCEDI REGISTRATI

La gestione del riconoscimento dell'operatore della salute e la trasmissione e archiviazione delle relative chiavi d'accesso e dei dati personali del professionista della salute avviene mediante la piattaforma Medikey® nel rispetto dei requisiti richiesti da Il Ministero della Salute (Circolare Min. San. - Dipartimento Valutazione Farmaci e Farmacovigilanza n° 800/1/15/1267 del 22/03/2016).

Sanihelp.it

- Un' alimentazione sostenibile è l' unica misura capace di rispondere alla crescita della popolazione e alla carenza di risorse, e contrastare il divario tra spreco e malnutrizione, che divide il mondo in due parti. Da una parte chi soffre la carenza di cibo, dall' altra che soffre per l' eccessivo consumo di alimenti ricchi di grassi e zuccheri. Proprio di quest' aspetto e del ruolo chiave delle donne nel guidare verso un' alimentazione sostenibile si è discusso a Pescara nel corso del XIX Corso nazionale di ADI, Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica, dedicato alla medicina di genere e al ruolo della nutrizione nella salute della donna. «Tra una ventina d' anni saremo quasi 9 miliardi. Ci sarà da mangiare per tutti? Tutti vorranno alimentarsi, possibilmente nutrirsi, senza comprendere a pieno la differenza tra le due cose. Tutti vorranno continuare a godere dei benefici del cibo raggiunto e per questo entreranno in competizione per le materie prime - commenta Lucio Lucchin, Past presidente dell'Associazione - già con la recente pandemia e ora con il conflitto russo-ucraino, vedendo essere sempre più contese. Prima di essere in grado di avere una prospettiva di mangiare insetti o preoccuparci dove andare a comprare la naturale pigrizia del nostro cervello per definire meglio le scelte, la sensibilizzazione attorno all' emergenza alimentare». «Dietro questa di una criticità che non è più rimandabile e le donne hanno l' esperienza di ogni donna è preziosa e necessaria per fare scelte. Sono più attente alla qualità del cibo, si informano, prediligono le carni meno grasse, mentre gli uomini sono più portati a consumare prodotti meno salutari», conclude Lucchin - Le donne, per prime, devono essere coinvolte e promuovere le migliori scelte alimentari per i propri figli, che potrebbero manifestare come disturbi alimentari».

PS PANORAMA DELLA SANITÀ

INFORMAZIONE & ANALISI DEI SISTEMI DI WELFARE

Gov. Governo Regioni e ASL Innovazione Professioni Studi e Ricerca Farmaci Ed

Cerca nel sito

Barbara Paolini è la nuova presidente dell'Associazione italiana di Dietetica e Nutrizione clinica

03/10/2022 in Professioni

SAVE THE DATE

PROFESSIONALY GEEKY

9 GEEKLOGICA

f t e in w +

Medico chirurgo specializzato in Scienze dell'Alimentazione – dirigente dell'UOSA Dietetica e Nutrizione Clinica dell'Azienda Ospedaliera Senese, la neopresidente guiderà la società scientifica per i prossimi quattro anni, a partire da gennaio 2023.



grazie da

**adnkronos
nord est**

ADNKRONOS COMUNICAZIONE

Le idee, i concetti, le informazioni e i materiali inclusi in questo documento sono e restano proprietà intellettuale del Gruppo Adnkronos e non potranno in alcun modo essere utilizzati senza autorizzazione scritta da parte di Adnkronos.

nordest.adnkronos.com