

**INTESA SANPAOLO PRESENTA I RISULTATI
DEL PROGETTO MENSE SOSTENIBILI
PER MIGLIORARE LA QUALITA' DELLA VITA IN AZIENDA**

*Grazie a questa iniziativa,
realizzata insieme con Slow Food e il C.T.O. di Torino,
crescono fra i lavoratori della Banca
la cultura dell'alimentazione salutare e corretta e il rispetto dell'ambiente*

Torino, 22 ottobre 2010 - **Intesa Sanpaolo** ha presentato oggi presso il suo stand al **Salone del Gusto** i risultati della fase di sperimentazione del progetto **Mense Sostenibili**, lanciato due anni fa in occasione della precedente edizione della manifestazione promossa da **Slow Food**.

Mense Sostenibili è un progetto integrato di educazione alimentare, realizzato in collaborazione con l'Associazione **Slow Food**, con l'**Ospedale C.T.O.** Maria Adelaide di Torino e con le società di ristorazione **Pellegrini** e **Barberis & Gama**. Tra gli obiettivi: promuovere la cultura della corretta alimentazione attraverso materiale divulgativo diffuso attraverso i media aziendali; sperimentare nelle mense di Lorenteggio (Milano) e Moncalieri (Torino) opzioni alimentari salutari (iniziativa *Gusti Giusti*); introdurre criteri di rispetto dell'ambiente con la scelta di prodotti di stagione e di produzioni locali.

Più di 60.000 dipendenti sono stati raggiunti dalla campagna di comunicazione interna per diffondere la cultura della corretta alimentazione come fattore di promozione della salute.

Nelle due grandi mense di via Lorenteggio a Milano e di Moncalieri sono stati introdotti menù appositamente creati per garantire il giusto equilibrio fra apporto calorico e principi nutrizionali. E nuove opzioni per assortire il pasto: il piatto combinato (menù completo in porzioni ridotte) e il piatto unico (una combinazione sostitutiva di primo e secondo). Questi cambiamenti sono stati accompagnati dalla possibilità di tenere un diario alimentare online assistito da medici specialisti, per valutare le scelte alimentari del pasto a mensa.

Circa 1.200 sono le persone che quotidianamente hanno scelto i nuovi menù, quasi il 50% nell'opzione piatto combinato. È triplicato l'impiego di verdure fresche, è raddoppiato il consumo di olio extravergine di oliva (al posto di altri condimenti) ed è aumentata in modo significativo l'offerta di cereali, in particolare orzo e farro. I nuovi menù prevedono sempre un piatto vegetariano, meno sale e l'utilizzo di nuovi sapori con erbe aromatiche e spezie.

“Abbiamo realizzato il Progetto in coerenza con il più ampio obiettivo di concretizzare iniziative mirate ad accrescere il benessere delle nostre persone, nell’ambito propriamente lavorativo e nel più esteso contesto familiare. Il monitoraggio sui livelli di gradimento, realizzato attraverso un ascolto strutturato tramite questionari e focus group, ci ha permesso di verificare le nuove proposte e di apportare i conseguenti correttivi.

Oggi i positivi risultati della sperimentazione – ha dichiarato **Cristina Motta** responsabile del **Servizio Gestione Risorse** della Direzione Centrale del Personale di **Intesa Sanpaolo** – portano a estendere progressivamente i principi guida del progetto *Gusti Giusti* a tutte le mense aziendali, a partire dalla mensa di Firenze”.

“**Intesa Sanpaolo** ha l’obiettivo di tutelare sempre più la salute e il benessere delle proprie persone – ha sottolineato **Rodolfo Zani**, responsabile della Tutela Aziendale di **Intesa Sanpaolo**. La nostra Banca - a seguito dell’annuale indagine epidemiologica relativa alle visite effettuate dai medici competenti aziendali - sviluppa iniziative e progetti a sostegno della salute: il programma sui temi della corretta alimentazione rappresenta sicuramente una delle principali iniziative realizzate”.

“La sostenibilità di un’azienda si misura da tanti elementi anche non finanziari tra loro integrati e coerenti. *Gusti Giusti* è un tassello molto importante di una costruzione che vuole sempre più mettere al centro dei propri interventi le persone e il loro benessere, anche grazie a partnership strategiche con organizzazioni che – come **Slow Food** – si sono guadagnate sul campo una credibilità enorme” ha sostenuto **Valter Serrentino**, responsabile dell’Unità CSR di **Intesa Sanpaolo**.

“Dal 2006 l’Associazione **Slow Food** si dedica alla promozione di una cultura alimentare nella scelta quotidiana di ciò che si acquista e consuma tutti i giorni: impegno che caratterizza la politica e l’agenda dell’Associazione” ricorda **Silvio Barbero**, Vice Presidente di **Slow Food** Italia. “Con **Intesa Sanpaolo** è stato realizzato un progetto che, coniugando scienza nutrizionale e cultura gastronomica, promuove la sana alimentazione e il consumo consapevole.”

Rapporti con i Media
Banca dei Territori e Media locali
Mirella Giai: cell. 334-6538080
Luigi Ferrari: cell. 331-6270038
mirella.giai@intesasanpaolo.com
luigi.ferrari@intesasanpaolo.com

Ufficio Stampa Slow Food
cell. 345-2598615
press@slowfood.it