

Otto italiani su 10 chiedono di vietare per legge i cibi ultra formulati nelle mense scolastiche

Otto italiani su dieci chiedono di vietare per legge la presenza, nelle mense scolastiche, dei cibi ultra formulati — dai piatti precotti alle merendine confezionate — seguendo l'esempio della California, che ha recentemente approvato una norma per tutelare la salute di bambini e ragazzi rispetto alla diffusione di prodotti pieni di additivi chimici. È quanto emerge dall'ultimo rapporto Coldiretti/Censis "Mangiare bene, malgrado tutto", dedicato alle sfide al buon cibo italiano e presentato in occasione del XXIII Forum Internazionale dell'Agricoltura e dell'Alimentazione, organizzato da Coldiretti con la collaborazione dello studio The European House – Ambrosetti. I bambini "comandano" a tavola: urgente l'educazione alimentare. Di fronte alla crescente diffusione dei cibi ultra formulati, il 91% degli italiani ritiene fondamentale introdurre forme accessibili di educazione alimentare fin dalle scuole elementari.

Un'esigenza resa ancora più urgente dal fatto che, per il 62% dei cittadini, la scelta delle pietanze in casa o durante i pasti con parenti e amici è condizionata dalle preferenze dei figli o dei nipoti. Il consumo di cibi ultra formulati e i rischi per la salute. Temi al centro del panel "La guerra nel piatto: il pericolo dei cibi ultra formulati per la salute", con la partecipazione del prof. Antonio Gasbarrini (Università Cattolica del Sacro Cuore), di Esmeralda Capristo (Comitato scientifico Fondazione Aletheia) e di Alfonso Pecoraro Scanio, presidente della Fondazione UniVerde. Quasi l'84% degli italiani ritiene che i cibi ultra formulati, ricchi di additivi chimici, siano pericolosi per la salute. Per evidenziare i rischi legati al consumo di tali alimenti, a Palazzo Rospigliosi è stato realizzato un allestimento dimostrativo con esempi concreti di prodotti di largo consumo — energy drink, snack dolci e salati, merendine confezionate, cibi precotti esposti sopra dei banchi di scuola, ad evidenziare in maniera netta i rischi che corrono i più giovani. Secondo un rapporto della Fondazione Aletheia, in questi ultimi anni sono aumentate le evidenze scientifiche che segnalano la stretta correlazione tra il consumo sistematico di alimenti ultra-formulati e la diffusa obesità che colpisce soprattutto i più piccoli e altre diverse malattie croniche.

Bevande dall'alto contenuto di caffeina e zuccheri possono favorire insonnia, ansia e disturbi cardiaci, mentre la presenza di taurina può contribuire all'insorgenza di leucemia. Le merendine industriali o le barrette energetiche, ricche di zuccheri raffinati e grassi saturi, contribuiscono a sbalzi glicemici e aumento di peso, mentre i piatti precotti o preconfezionati, come bastoncini di pesce o budini, contengono quantità elevate di sodio, conservanti e additivi che possono incidere sul rischio di ipertensione e malattie cardiovascolari. Nonostante la crescente consapevolezza, questi prodotti restano molto diffusi, anche nelle mense scolastiche. Per questo, accanto ai cibi ultra formulati, l'allestimento propone anche un'area dedicata ai cibi sani e genuini: pane e marmellata, latte e frutta, pasta al pomodoro, pollo con patate e il classico ciambellone della nonna, a testimoniare l'importanza di una dieta equilibrata e basata su prodotti della filiera corta e dei mercati contadini.

"I cibi ultra formulati stanno compromettendo il futuro dei nostri ragazzi – dichiara il segretario generale di Coldiretti Vincenzo Gesmundo – La qualità di ciò che portiamo in tavola è una scelta

sana e più forte. È un impegno cruciale che ribadiamo anche in occasione della Giornata Mondiale dell'Alimentazione". "Educare al cibo significa costruire salute, rispetto e speranza per il domani – aggiunge il presidente di Coldiretti Ettore Prandini – Per questo, lo scorso giugno, al Villaggio Coldiretti di Udine, abbiamo presentato il Manifesto di Udine, con cui chiediamo più cibo a km zero nelle mense, un patto con le famiglie e un solido programma di educazione alimentare nelle scuole, oltre a rivedere il contenuto dei cibi all'interno dei distributori automatici".