

Corretta alimentazione: Coldiretti parte dalle mense di asili nido e scuole

Ripartire... da zero. E' nei primi tre anni della vita che si pongono le basi della salute degli individui. E il cibo gioca un ruolo fondamentale per assicurare non solo una vita lunga, ma soprattutto in salute. Fondamentale dunque fornire prodotti alimentari 100% made in Italy, a km0 e garantiti da etichette trasparenti che indichino con chiarezza la provenienza. Coldiretti sta battendo da anni su questo tasto e ha lanciato ormai da più di 25 anni un patto con i consumatori che ha portato a risultati storici come l'etichettatura che indica l'origine in molti prodotti. E in coerenza con la strategia di valorizzazione dell'agroalimentare di qualità e sicuro, espressione del saper fare degli agricoltori e dei territori, sta sostenendo con forza la necessità di puntare sull'educazione alimentare partendo dai più piccoli. Perché, secondo Coldiretti, la scuola è un volano per diffondere una sana e corretta alimentazione. E il 17 marzo è stato compiuto un passo importante con la firma di un protocollo di intesa tra Coldiretti, Filiera Italia e la Federazione italiana medici pediatri. I medici hanno un rapporto diretto con le famiglie e possono spingere verso le migliori scelte per la tavola dei più piccoli. In occasione della sigla si è svolto un confronto a cui hanno partecipato con il presidente della Coldiretti, Ettore Prandini, il responsabile della segreteria tecnica, Alessandro Apolito, e l'ad di Filiera Italia, Luigi Scordamaglia, Ruggiero Francavilla, professore ordinario Step-Università degli studi di Bari, Luigi Cimmino Caserta, responsabile Affari istituzionali di NewPrinces-Plasmon, Luigi Nigri e Antonio D'Avino rispettivamente vice presidente nazionale e presidente nazionale della Federazione Italiana Medici Pediatri.

E dai medici è stata fornita la ricetta perfetta: garantire prodotti "puliti", cereali, legumi, frutta e verdura di stagione e soprattutto bando assoluto ai cibi ultra processati. L'educazione poi - è stato detto - parte dalle mense scolastiche dove si forma la coscienza di una giusta alimentazione che dai piccoli può raggiungere anche i genitori.

Investire nella qualità dei pasti serviti nelle mense può aiutare anche a risparmiare risorse pubbliche, perché se oggi il 70% della spesa sanitaria è rivolta agli anziani, tra 20 anni, se non si corre ai ripari, i costi per curare malattie croniche derivanti da scelte sbagliate a tavola saliranno, secondo gli esperti, al 90 per cento. La Coldiretti- è stato sottolineato dai relatori - è una garanzia di qualità, così come le aziende che aderiscono a Filiera Italia e che condividono gli stessi valori. E' per questo necessario fare rete con istituzioni, società scientifiche, operatori delle filiere ed aziende.

Il presidente della Coldiretti, Ettore Prandini, ha ricordato che il primo accordo è stato siglato nel 2019 e anno dopo anno l'azione si è arricchita di nuovi spunti. Ha sottolineato l'intesa con l'Associazione dei comuni che ha messo al primo punto il cibo di qualità per i bambini. Garantire prodotti eccellenti almeno una volta al giorno nelle mense scolastiche è anche una questione sociale - ha evidenziato Prandini - poiché tanti nuclei familiari non si possono permettere questa scelta alimentare. E' dunque importante il ruolo del pubblico per sostenere le fasce più deboli. Un investimento che, secondo il presidente della Coldiretti, si traduce anche in un risparmio

prodotti di qualità non bisogna più permettere nelle mense aste al ribasso. Ma i principi devono essere condivisi anche dalla Commissione europea e per raggiungere l'obiettivo devono essere messe in campo anche risorse comunitarie.