

Coldiretti/Ixe', 4 alunni su 10 fanno merenda con i distributori automatici

Il 40% degli alunni e degli studenti italiani acquista abitualmente prodotti come snack dolci e salati e bevande energetiche per fare merenda a scuola, con un impatto potenzialmente devastante sulla loro crescita e sulla loro salute, come evidenziato ormai da sempre più numerosi studi scientifici. E' quanto emerge da un'indagine Coldiretti/Ixe' diffusa in occasione del lancio del Manifesto di Udine per l'Educazione Alimentare nelle Scuole presentato da Coldiretti nel corso dell'evento su "Cibo naturale: un patrimonio da difendere" organizzato al Villaggio contadino nel centro friulano.

Per l'occasione è stata allestita una grande esposizione per mettere a confronto il cibo naturale con quello "spazzatura" e i pericoli ad esso collegati, mentre nella Loggia del Lionello è stata allestita la classe scolastica del futuro salva salute, con lo svolgimento di un'ora di lezione di educazione alimentare ai bambini, arredi sostenibili e piante per combattere l'inquinamento da anidride carbonica, curata da Donne Coldiretti, con il supporto di Fondazione Campagna Amica per i temi della stagionalità e della sana alimentazione. Nonostante i Criteri ambientali minimi previsti dalla legislazione nazionale per i contratti della ristorazione collettiva, nelle mense scolastiche, soprattutto quelle gestite da grandi appalti industriali, possono essere serviti cibi ultra-formulati, spesso per ragioni di costo, conservazione e praticità, come ricorda una analisi di Fondazione Aletheia.

Questi alimenti subiscono numerosi processi industriali e contengono additivi, conservanti, coloranti, emulsionanti e ingredienti artificiali che li rendono poco salutari, soprattutto per i bambini. Si va dai bastoncini di pesce industriali, che spesso contengono più panatura e additivi che vero pesce, alle polpette con carne ricostituita e aromi artificiali, fino al purè liofilizzato.

Ma ci sono anche formaggini fusi spesso addizionati con sali di fusione e conservanti, pane in cassetta pieno di conservanti, dolci come merendine, budini pronti, biscotti confezionati ricchi di zuccheri, oli vegetali raffinati (spesso palma), aromi e coloranti. Senza dimenticare i piatti pronti surgelati. Non sorprende che solo un genitore italiano su tre (32%) è pienamente soddisfatto della qualità del cibo servito nelle mense scolastiche, secondo Coldiretti/Ixe'. Il costo medio mensile per far mangiare i propri figli si aggira su una cifra superiore agli 80 euro. Ancora più impattante sulla salute delle giovani generazioni sono i distributori automatici con il loro carico di prodotti ultra-formulati.

Secondo un'analisi della Fondazione Aletheia sulla base di un'indagine del sistema di sorveglianza dell'Istituto Superiore di Sanità, la categoria di prodotto più presente nelle "macchinette" onnipresenti nelle scuole italiane sono gli snack dolci (nel 77% dei casi analizzati) davanti a snack salati (76%) mentre la presenza di yogurt o latte è appena del 2% e quella della frutta all'1%. Un fenomeno – rileva Coldiretti – che mette a rischio la salute delle giovani generazioni e dinanzi al quale occorre intervenire da subito, anche per rispondere al grido d'allarme che viene dalle famiglie italiane, sempre più preoccupate per il futuro dei propri figli.

hanno promosso il progetto Educazione alla Campagna Amica che ha coinvolto negli ultimi venti anni circa 10 milioni di bambini, praticamente mezzo milione all'anno, di cui il 70% nella fascia d'età compresa fra i 4 e gli 11 anni, dalla scuola materna alla primaria e il 30% studenti più grandi medie e superiori.