

Il nuovo rapporto “Cibo e bambini” della fondazione aletheia

Non solo il gelo demografico. Per i pochi bambini che nascono in Italia c'è anche un'aspettativa di vita ridotta rispetto ai loro genitori e nonni. E gran parte delle responsabilità va attribuita a una scorretta alimentazione che negli ultimi anni sta sempre più virando sui cibi ultraformulati. E' un allarme forte quello lanciato dai medici che costituiscono il panel scientifico di Aletheia, la fondazione diretta da Riccardo Fargione (think-tank scientifico che ha l'obiettivo di approfondire il legame tra cibo e salute), in occasione di un incontro al ministero dell'Istruzione e del Merito al quale hanno partecipato il presidente della Coldiretti, Ettore Prandini e il segretario generale Vincenzo Gesmundo.

Il ministro Giuseppe Valditara ha inviato un messaggio, i numeri forniti da Aletheia sono estremamente preoccupanti. La metà dei bambini consuma merendine più di tre volte alla settimana e uno su quattro beve bibite zuccherate. Si stanno perdendo così le sane abitudini e frutta e verdura latitano dalle tavole dei più piccoli, ma anche degli adolescenti. Bevande gassate, energizzanti, snack, piatti pronti per milioni di bambini questa è l'alimentazione quotidiana. Tante calorie, coloranti e addensanti che vanno a incidere sulla funzionalità del microbiota.

E aumentano obesità, malattie cardiovascolari fino ad arrivare ai tumori. Ma anche disturbi comportamentali e allergie. Questo il quadro fornito dagli interventi di Stefano Lucchini, presidente della Fondazione Aletheia, da Antonio Gasbarrini, Università Cattolica S. Cuore di Roma e presidente del Comitato scientifico di Aletheia, Luca Frulloni, Università di Verona e presidente Sige, Alberto Villani, Ospedale pediatrico Bambino Gesù, Giacomo Germani Università degli studi di Padova e segretario Aisf e Giancarlo Sarnelli dell'Università Federico II di Napoli. Oltre alla “diagnosi” i luminari hanno fornito anche la cura. E cioè cambiare lo stile alimentare. La salute – è stato più volte ribadito – non si fa nei supermercati, ma in campo.

Per riportare i giovani a una corretta alimentazione bisogna far leva sulla scuola dove l'educazione alimentare, oltre che praticata con cibi sani nelle mense, va spiegata esattamente come si fa con il latino o il greco. E i giovani possono diventare essi stessi maestri e “insegnare” ai loro genitori. E bisogna ripartire dall'agricoltura, alla base di filiere di qualità che possono contribuire a preservare la salute dei più piccoli. Da qui l'impegno della Coldiretti a mantenere le attuali risorse della Politica agricola comune per sostenere un settore strategico per l'Unione europea e per l'Italia in termini economici e sociali. Una alimentazione sbagliata costa al Paese una spesa sanitaria di circa 13 miliardi.

Il ministro dell'Istruzione e del Merito, Giuseppe Valditara, in un messaggio ha affermato che “proprio attraverso le scuole, le aule, i laboratori possiamo costruire una nuova consapevolezza sul legame tra cibo e salute. Una consapevolezza che sia capace di incidere sulle abitudini delle nuove generazioni”. Tra le principali criticità il ministro ha indicato la scarsa informazione sui rischi legati ai cibi ultraformulati ricchi di zuccheri, di sale, di grassi saturi ma poveri di nutrimenti

un protocollo per diffondere l'educazione alimentare nelle scuole. E in questa ottica - ha aggiunto il ministro - si inserisce anche l'incentivo all'utilizzo di prodotti a chilometro zero, innanzitutto nelle mense scolastiche, creando dunque un legame diretto tra scuola, territorio e filiera produttiva.

La Coldiretti inoltre - ha sottolineato - ha messo a disposizione la sua rete distributiva per valorizzare i prodotti alimentari a marchio "Mim". Il cibo - ha affermato il presidente della Coldiretti, Ettore Prandini – non è solo corretta alimentazione, è cultura, stagionalità, biodiversità e tutto questo porta alla manutenzione del territorio, allo sviluppo del turismo. Bisogna dunque ripartire dalle scuole per diffondere la corretta alimentazione. Va garantito – ha ribadito Prandini – buon cibo a tutti i bambini perché così si assicura la qualità della vita.

Per il presidente di Coldiretti bisogna arrivare in tutte le regioni e in tutti i provveditorati. Il segretario generale della Coldiretti, Vincenzo Gesmundo, ha lamentato come nei distributori automatici, perfino negli ospedali, vengano erogati prodotti ultraformulati. Ha poi proposto il divieto di pubblicità di questi prodotti dannosi per la salute e ha citato il caso della Colombia dove lo stop ai messaggi promozionali vale fino alle 21 per evitare così di condizionare le scelte dei bambini. Gesmundo ha ricordato infine l'importanza della vendita diretta nella rete dei mercati di Campagna Amica presenti in ogni provincia.