



## Nutrizione e infanzia, gli esperti ne parlano al Consiglio Regionale



Convegno su nutrizione e infanzia al Consiglio Regionale del Lazio

Da Expo al Consiglio regionale del Lazio. Il tema della nutrizione preventiva e di una corretta educazione alimentare, raccogliendo l'eredità della "Carta di Milano" sottoscritta nel 2015 a margine dell'esposizione

universale, è stato oggi (27 marzo ndr) declinato dai massimi esperti del settore in un convegno alla Pisana. A fare gli onori di casa, il presidente della commissione Salute, Rodolfo Lena, che, in apertura dei lavori, ha sottolineato la portata storica di un evento in cui grande distribuzione, ristorazione collettiva, farmacie, università, professionisti sanitari, istituzioni, fino ad arrivare a studenti e singoli cittadini, fanno "rete" per meglio comunicare e condividere i principi basilari di educazione alimentare.

"Sappiamo ormai con certezza che tante patologie possono essere prevenute a tavola e per questo è un obbligo per tutta la classe dirigente favorire un serio ragionamento su come mangiamo e su quali siano le emergenze più impellenti da affrontare, se serve anche con un'apposita legislazione regionale", ha detto Lena, intervenendo dopo l'introduzione a cura del professore Francesco Riva, presidente dell'associazione Educazione Alimentare.

E di emergenze, nel corso del convegno, ne sono emerse tante. In primis, l'obesità infantile, con tutte le nefaste conseguenze del caso: dal fegato grasso alla predisposizione al diabete o all'epatite C.

"L'alimentazione è il principale fattore di prevenzione non adeguatamente considerato, nel nostro Paese come altrove", ha ricordato il moderatore dell'incontro, il professore Antonino De Lorenzo dell'università di Tor Vergata.

"La famosa dieta mediterranea da sola potrebbe contrastare non poco i pericoli derivanti da una scorretta alimentazione", ha quindi ricordato alla platea il professore Lorenzo Donini della Sapienza; tuttavia "solo il 14% dei bambini italiani ne segue i principi", ha replicato il professore Valerio Nobili dell'ospedale Bambino Gesù, sempre più spesso alle prese con minori over size.

Altro campanello d'allarme emerso nel corso del convegno è quello relativo all'eccessivo uso di sale. A tavola, ma soprattutto in cibi confezionati o in pasti pronti. Un problema che diventa enorme quando impatta con il mondo della ristorazione collettiva, a partire da quella scolastica.

Il dottor Giuseppe Ugolini, della Asl Roma 2, sin dal 2007 ha avviato un poderoso e capillare censimento a riguardo, partendo dal già vasto territorio della ex Asl Roma/C.

"Il sale va consumato in modiche quantità, ma quando è utilizzato bisogna assolutamente privilegiare il sale iodato", ha affermato Ugolini. Grazie alla sua azione, nel corso degli anni, tutte le mense scolastiche romane, anche degli asili nido, hanno introdotto il sale iodato nella preparazione dei pasti. Ma tanto resta ancora da fare. "La grande distribuzione rende disponibile e ben evidente sugli scaffali il sale iodato nel 100% dei casi analizzati, ma lo stesso non avviene in tabaccheria come in farmacia... e ovviamente se si mangia spesso fuori casa, non c'è alcun modo per il consumatore di sapere che tipo di sale abbia usato il cuoco di turno", ha precisato lo studioso.

"Eppure l'assunzione di iodio è fondamentale per l'organismo umano, specie per le donne in gravidanza o in fase di allattamento", ha ricordato Andrea Fabbri, sempre della Asl Roma 2. "La carenza di iodio può determinare seri problemi cognitivi nel feto e nel bambino", ha precisato il professore indicando le risultanze di recenti studi internazionali.

A tirare le fila della mattinata, la professoressa dell'università Tor Vergata, Laura Di Rienzo, che ha elaborato una proposta di rete regionale per la valutazione del rischio, prevenzione, diagnosi e cura in ambito nutrizionale per favorire una alimentazione sana, specie fuori casa: "Bisogna assolutamente evitare che si perpetuino gare al ribasso nella ristorazione collettiva, così come, nelle scuole, sarebbe importante che le maestre mangiassero con gli alunni, nell'ambito di un progetto di educazione alimentare di ampio raggio, che oggi si rende necessario dal momento che gli ultimi dati in nostro possesso parlano di un rifiuto del 37% delle pietanze da parte degli scolari: questo accade – si è chiesta infine Di Rienzo perché è cibo non buono o perché lo vedono per la prima volta nel piatto e quindi lo respingono d'istinto?".

Un invito accolto prontamente dalla pediatra Teresa Rongai, segretario Fimp Roma e provincia, e successivamente sviluppato nel corso della tavola rotonda (coordinata dalla professoressa Patrizia Laurenti dell'Università Cattolica) che ha messo in comunicazione la Società di Igiene del Lazio, l'Associazione Italiana Celiachia, una grande azienda di ristorazione collettiva (la Sodexo) e la Coop in rappresentanza della grande distribuzione.

L'obiettivo comune è puntare a stilare linee guida immediatamente applicabili, anche con il supporto delle istituzioni, centrali e locali.

Il dottor Roberto Copparoni, dell'Ufficio Nutrizione e informazione consumatori del ministero della Salute, ha relazionato sull'ultimo documento, in ordine temporale, nato per pianificare un intervento pubblico nel settore della nutrizione. Si tratta del recente accordo siglato da Governo e Regioni sul documento "Valutazione delle criticità nazionali in ambito nutrizionale e strategie d'intervento 2016-2019". Un testo che riconosce per la prima volta un ruolo operativo fondamentale in ogni Asl del Paese e che quindi vede noi istituzioni in prima linea sul tema dell'educazione alimentare.

La Regione Lazio, intanto, ha promosso e sostenuto il progetto "Okkio alla Ristorazione", approvato dallo stesso ministero e avviato nel 2012 a partire da sei regioni (Campania, Emilia-Romagna, Lazio, Marche, Sicilia, Veneto), sviluppando una fattiva collaborazione tra 56 Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione e circa 200 Aziende di Ristorazione Collettiva (che producono in Italia circa due miliardi di pasti l'anno) per promuovere ed implementare la diffusione e conoscenza di corrette informazioni nutrizionali tra gli operatori e l'adozione di adeguati stili alimentari da parte di tutti gli utenti.

Nel 2015, poi, un decreto del commissario ad acta Nicola Zingaretti (il numero 593), ha integrato il piano regionale della prevenzione 2014-2018 includendo tra le azioni da intraprendere a livello territoriale una corretta iodoprofilassi e campagne per favorire l'allattamento al seno e un maggior consumo di frutta e verdura. In tutto, si compone di 9 programmi, articolati in 27 progetti che saranno realizzati in tutte le Asl, e 29 azioni.

Partendo da queste evidenze, Lilia Biscaglia dell'Area Prevenzione e Promozione della Salute della Direzione regionale Salute e Politiche Sociali ha tratto le conclusioni della giornata. "Considerando i cambiamenti culturali ed organizzativi in atto nel Lazio il nostro piano può rappresentare l'avvio di un processo di ri-orientamento del sistema della prevenzione", ha dichiarato.

Con lei, Giulia Cairella (Asl Roma 2), referente Regione Lazio sorveglianze in età evolutiva, che, tra l'altro, ha presentato i dati della campagna di sensibilizzazione del 2016 in occasione della settimana dedicata alla riduzione del sale. Poster, volantini, incontri, in tutto il Lazio, con numeri molto importanti: 28 le aziende coinvolte, per un totale di 180 mense (aziendali, ospedaliere, universitarie) e 25mila utenti raggiunti. "Un'iniziativa senz'altro da ripetere ma che è perfettamente in linea con quanto quotidianamente fanno i nostri uffici per attuare quanto disposto dal piano regionale della prevenzione".

[Read More](#)

---