

“MAMMA HO PERSO LA MERENDINA” Il buono, il pulito e il giusto nelle scelte alimentari

Cultura del cibo. Educazione alimentare. Fame nel mondo. Scelte responsabili. Questi alcuni dei temi al centro di un seminario dal titolo accattivante. Hanno partecipato a “Mamma ho perso la merendina” Silvio Barbero, segretario nazionale di Slow Food, Cristiano Calvi, responsabile di Ristorazione solidale Altromercato, Andrea Pezzana, medico specializzato in Scienza dell’Alimentazione, Paola Michelini, responsabile della Certificazione Coop Italia e la famiglia Chistè che ha, da anni, adottato comportamenti responsabili di scelta del cibo e di parziale autoproduzione. L’incontro è stato moderato da Rosanna Lizzari, insegnante dell’Istituto comprensivo del Chiese (Trentino occidentale), che così ha introdotto l’argomento: “Il diritto del quale parliamo in questo incontro è il “diritto all’alimentazione”, vorremmo capire con voi cosa significa oggi mangiare bene.”

Il primo a prendere la parola è stato Andrea Pezzana che ha affrontato il tema del disordine alimentare che riguarda una larga fascia di bambini in Italia e nel resto del mondo. Un problema nuovo, sottolinea il medico, poiché in passato le occasioni di mangiare molto e male erano assai più rare. “L’Oms (Organizzazione mondiale della sanità) – ha detto Pezzana - ha registrato una forte tendenza all’obesità: è innegabile che siamo di fronte ad un’emergenza sanitaria.” In questo contesto diventa necessario individuare importanti strumenti educativi per una giusta alimentazione: consigli medici che facciano riferimento a documenti seri, esperienze dirette di contatto con la catena di produzione del cibo, recupero della storia contadina e alimentare di un territorio. Per tutti poi la raccomandazione di prevedere e difendere un tempo e spazio mentale adeguati per la preparazione e la cura del cibo.

“Noi dovremmo tornare ad educare le persone a mangiare bene, che significa anche fare una scelta culturale in controtendenza con ciò che propone l’industria alimentare; mai nella storia abbiamo mangiato così male” ha sottolineato Silvio Barbero. Per farlo, è necessario, secondo il segretario nazionale di Slow Food, tenere ben presenti tre questioni. Riscoprire il concetto di piacere del cibo, basandosi sulla coltivazione delle sensorialità. Recuperare il rapporto cibo-territorio. Riscoprire concetti di giustizia e di etica che si traducono anche in una retribuzione equa dei produttori. “Il buono, il pulito e il giusto devono orientare le nostre scelte alimentari” conclude Barbero.

Una filosofia di vita messa in pratica dalla famiglia Chistè, una giovane coppia con due bambini che ha raccontato le proprie scelte alimentari che sono divenute, inevitabilmente, anche scelte di vita. Prodotti biologici, piccola autoproduzione, orto biologico, acquisto di frutta e verdura di stagione, di prodotti senza imballaggio e di generi del commercio equo e solidale. Sono questi alcuni dei comportamenti che cercano di proporre con serenità ai propri figli come alternative valide di atteggiamenti meno corretti.

Paola Michelini, responsabile delle certificazioni di qualità di Coop Italia, ha sottolineato quanto il livello di rischio per la popolazione italiana dovuto ad un'alimentazione scorretta sia molto elevato e ha auspicato una collaborazione tra pubblico e privato su questo tema. "Anche la grande distribuzione deve impegnarsi non solo per quanto riguarda la salubrità – ha affermato - ma anche per tutti gli altri aspetti collegati alla corretta alimentazione".

In conclusione l'intervento di Cristiano Calvi, che ha sottolineato l'importanza del riconoscimento di un "diritto al cibo". "La fame non è nella natura – ha detto l'esponente di Altromercato – tanto è vero che nella storia non è mai stato prodotto così tanto cibo come oggi; dobbiamo dunque batterci per un accesso equo alle risorse alimentari".

"Mamma ho perso la merendina", un incontro dal titolo divertente e forse irriverente, si è dimostrato una preziosa occasione per mettere sul piatto argomenti che partono dalla scelta di un semplice spuntino, passano dalla salute di una larga fetta della popolazione mondiale e arrivano al miglioramento delle condizioni di vita, non più rimandabile, di una fascia ancor più ampia.

25 settembre 2009

UFFICIO STAMPA EDUCA