









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 professor 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 professor 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 professor Lorenzo Donini della Sapienza; tuttavia "solo il 14% dei bambini italiani ne segue i principi", ha replicato il professor 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 gli asili nido, hanno introdotto il sale iodato nella preparazione dei pasti.

