



Giornata dell'alimentazione, Mattarella: Paradossali fame e carestie ora che abbiamo più conoscenze•

Descrizione

(Adnkronos) Come ogni anno, il 16 ottobre, il mondo celebra la Giornata mondiale dell'alimentazione, un'importante occasione per riflettere sul diritto di ogni persona a un'alimentazione adeguata e per sensibilizzare l'opinione pubblica sui temi legati alla sicurezza alimentare e alla nutrizione. Il tema scelto per l'edizione 2025 "Mano nella mano per un'alimentazione e un futuro migliore". Per l'occasione il presidente della Repubblica, Sergio Mattarella, è intervenuto a Roma all'inaugurazione del Museo e rete per l'alimentazione e l'agricoltura della Fao.

Sono molto lieto di partecipare a questa inaugurazione, ha detto il Capo dello Stato. Il Museo e rete per l'alimentazione, un'iniziativa che, oltre a consentirci di ripercorrere la storia di un'Istituzione internazionale che siamo lieti sia ospitata in Roma sin dal 1951, trasmette un importante messaggio di un impegno che via via si è precisato nella sua valenza strategica: dalla sicurezza alimentare alla sostenibilità degli ecosistemi. Il percorso per raggiungere questi obiettivi già da tempo tracciato nell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite resta purtroppo in gran parte ancora inattuato, ivi inclusa l'aspirazione a un mondo senza più fame, ha affermato Mattarella che, accompagnato dal direttore generale della Fao, Qu Dongyu, e dal vicedirettore, Maurizio Martina, ha visitato la nuova struttura.

Un triste paradosso ha lamentato il Presidente della Repubblica che proprio mentre crescono le conoscenze, le risorse e le potenzialità tecnologiche, anche con rilevanti applicazioni al settore agricolo, assistiamo a nuovi scenari di carestia, a inaccettabili sperequazioni e a un regresso di quel sistema multilaterale, unico paradigma in grado di dare vere risposte a questi bisogni. Si tratta di una inversione di rotta incomprensibile e inaccettabile. Le Istituzioni multilaterali più direttamente impegnate nella lotta all'insicurezza alimentare sono strumenti preziosi ed esprimono consapevolezza della indivisibilità dei destini umani.

L'impegno nella lotta all'insicurezza alimentare, per essere ancora più efficace e costante nel tempo, deve trovare alimento in un'adeguata sensibilizzazione su tematiche tanto rilevanti quanto spesso relegate ai margini del dibattito pubblico. Per poter essere protagonisti i cittadini devono

poter essere informati. La conoscenza rimane il primo motore per stimolare un maggiore impegno, orientando le energie, soprattutto delle nuove generazioni, per raccogliere le sfide e rendere possibile la costruzione di un futuro più equo», ha affermato Sergio Mattarella. «La felice intuizione del Museo e rete per l'alimentazione si inserisce pienamente in questa logica, costruendo consapevolezza per meglio comprendere le sfide che abbiamo dinanzi. Desidero quindi rivolgere un ringraziamento particolarmente sentito ha quindi affermato il Capo dello Stato a tutti coloro che hanno concepito e realizzato questa iniziativa e agli artisti, ai tecnici e alle maestranze, che hanno reso possibile l'inaugurazione di oggi, arricchendo così il valore delle celebrazioni degli Ottant'anni della Fao e la ricorrenza della Giornata mondiale dell'alimentazione».

I sistemi agroalimentari sono all'incrocio di sfide senza pari. In un mondo che sembra sempre più fragile, dove numerosi sono i conflitti, i cambiamenti climatici distruggono equilibri secolari e le disuguaglianze si amplificano: la terra che coltiviamo, l'acqua che beviamo e la biodiversità che ci nutre sono sotto minaccia.

Il rapporto «Prospettive agricole 2025-2034» dell'Ocse e della Fao prevede che la produzione agricola e ittica globale aumenterà del 14% nel prossimo decennio per soddisfare la tendenza principale di un aumento del consumo di alimenti di origine animale, principalmente da parte di una popolazione in crescita e più urbanizzata nei paesi a reddito medio. Il sistema agroalimentare riporta una nota «già responsabile di oltre un terzo (circa 17 318 ± 1675 TgCO₂eq/anno) delle emissioni globali dirette e indirette di gas serra (Ghg), esercitando un notevole impatto su terra, acqua e altre risorse naturali. Di questo totale, il 57% è attribuibile alla produzione di alimenti di origine animale. In questo contesto, ad aggravare la situazione è l'inefficienza lungo tutta la catena di approvvigionamento dell'attuale sistema alimentare, che comporta significative perdite di cibo durante la produzione, la trasformazione, il trasporto e lo stoccaggio. La portata dello spreco alimentare, con circa 1,3 miliardi di tonnellate/anno di cibo destinato al consumo umano perso o sprecato a livello globale, è una sfida. Il Food waste index report 2024 stima che nel 2022 siano stati generati 1052 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari nei settori domestico, della ristorazione e della vendita al dettaglio, con una media pro capite di 132 chilogrammi all'anno. In Italia nei primi mesi del 2025, i dati raccolti dal Waste Watcher Italia hanno evidenziato uno spreco medio di 88,3 grammi al giorno.

«Dobbiamo unire competenze scientifiche, responsabilità sociale e impegno educativo e investire sulle nuove generazioni per garantire un futuro basato su scelte alimentari più consapevoli, sostenibili e salutari», ha dichiarato Anna Tagliabue, presidente della Società italiana di nutrizione umana (Sinu). «Significa camminare insieme, mano nella mano appunto istituzioni, cittadini, scuole, professionisti della salute e del settore agroalimentare per costruire e diffondere un modello nutrizionale che rispetti l'ambiente, valorizzi la cultura alimentare e promuova il benessere collettivo». «Con la revisione dei Larn e la nuova rappresentazione grafica della piramide alimentare abbiamo contribuito a costruire le basi per il cambiamento continua Tagliabue. Sono due importanti documenti in grado di orientare le scelte alimentari verso modelli alimentari moderni, sostenibili, salutari e plant-based, fondate su evidenze scientifiche e orientate al benessere delle persone e del pianeta».

In questo contesto, secondo un nuovo rapporto diffuso dall'Unicef che dettaglia la nota quest'anno l'obesità ha superato il sottopeso come forma più diffusa di malnutrizione, interessando 1 bambino in età scolare e adolescenziale su 10, ovvero 188 milioni; l'obesità supera

ora il sottopeso in tutte le regioni del mondo, ad eccezione dell'Africa subsahariana e dell'Asia meridionale. Sovrappeso e obesità sono spesso associate a problemi di salute, come ipertensione, glicemia elevata e livelli anomali di lipidi nel sangue, che possono persistere nell'età adulta, aumentando il rischio di malattie non trasmissibili, tra cui il diabete di tipo 2, le malattie cardiovascolari e alcuni tipi di cancro. Il sovrappeso e l'obesità sono anche associati a bassa autostima, ansia e depressione tra i bambini e gli adolescenti.

I genitori spiega Francesca Scazzina, consigliera Sinu, sopportano il peso emotivo dei problemi di salute dei loro figli e l'onere finanziario delle spese mediche più elevate e della perdita di reddito per prendersi cura di loro. Le economie di tutto il mondo stanno già lottando con l'aumento dei costi sanitari e la riduzione della produttività della forza lavoro a causa dell'aumento del sovrappeso e dell'obesità. Milioni di bambini e adolescenti crescono in ambienti in cui bevande zuccherate, snack salati e dolci, e fast food sono facilmente accessibili e commercializzati in modo aggressivo. Questi ambienti alimentari malsani stanno portando a diete sbilanciate povere di vitamine, minerali e composti bioattivi, e a un aumento del sovrappeso e dell'obesità tra i bambini e gli adolescenti, anche in paesi che ancora lottano contro la denutrizione infantile.

L'indagine nazionale OKkio alla salute ha evidenziato come in Italia, nel 2023, i bambini in sovrappeso erano il 19% e gli obesi il 10%. L'abitudine a non consumare la prima colazione (11%) o a consumarla in maniera inadeguata (37%) fanno sapere dalla Sinu come la fruizione di una merenda abbondante di metà mattina (67%), mostra un trend in aumento. Anche il consumo non quotidiano di frutta e/o verdura dei bambini, secondo quanto dichiarato dai genitori, rimane elevato (26%). Il 19% dei bambini non ha svolto alcuna attività fisica il giorno precedente l'indagine e il 45% dei bambini ha trascorso più di 2 ore al giorno davanti a TV, videogiochi, tablet o cellulare.

A fianco della crescente obesità, i livelli di fame nel mondo hanno raggiunto livelli allarmanti dall'inizio della pandemia di Covid-19 e, secondo le stime delle Nazioni Unite e dell'Oms, conclude la nota circa 733 milioni di persone (il 9,2% della popolazione mondiale) sono denutrite. Ciò significa che l'Sdg2, volto a porre fine alla fame e all'insicurezza alimentare, potrebbe non essere raggiunto. Inoltre, si prevede che la popolazione a rischio di fame aumenterà dell'8% entro il 2050. In Italia nei primi mesi del 2025, i dati raccolti dal Waste Watcher Italia hanno evidenziato un Fies (Food insecurity experience scale) moderato e severo del 13,95%: un indice di insicurezza alimentare che misura il livello di accesso delle persone al cibo adeguato e nutriente.

Cambiamenti climatici, disuguaglianze sociali, degrado ambientale sono solo alcune delle complesse sfide che stiamo affrontando e che necessitano di politiche globali, mirate e coordinate, per garantire un futuro migliore e più sostenibile. Attraverso ricerca scientifica, educazione nutrizionale e politiche alimentari responsabili, la Sinu è impegnata quotidianamente per costruire un futuro in cui la sostenibilità e la salute vadano di pari passo, garantendo a tutti un'alimentazione consapevole, equa e rispettosa dell'ambiente, conclude Tagliabue.

salute

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Ottobre 16, 2025

Autore

redazione

default watermark