



Disturbi alimentari, Barilla rinnova impegno per corretti stili di vita

Descrizione

(Adnkronos) - La sede di Parma illuminata di lilla per tutto il weekend: così Barilla rende visibile, in occasione della Giornata nazionale del Focchetto lilla (15 marzo), la sua partecipazione alla campagna nazionale di sensibilizzazione sui disturbi della nutrizione e dell'alimentazione (Dca). Il gesto simbolico si inserisce in un impegno strutturale del gruppo: dall'educazione alimentare nelle scuole (Giocampus) e nelle mense aziendali (S.Mediterraneo) al miglioramento continuo del profilo nutrizionale dei prodotti, con l'88% dei volumi venduti che già rispetta soglie ridotte di zucchero e sale e il 90% fonte di fibre.

Secondo gli ultimi dati del ministero della Salute riporta l'azienda in una nota in Italia oltre 3 milioni di persone convivono con Dca, una condizione complessa che coinvolge la salute fisica e psicologica. Un fenomeno in crescita, in particolare tra giovani e adolescenti. La Giornata nazionale del Focchetto lilla è nata per portare questo tema al centro del dibattito pubblico, rompere lo stigma e sollecitare una risposta coordinata tra istituzioni, famiglie e imprese. L'adesione all'iniziativa si inserisce nel più ampio impegno del gruppo di Parma nel promuovere una cultura del cibo fondata su consapevolezza e benessere. L'impegno è volto a considerare il cibo non solo come fonte di nutrimento, ma anche come elemento culturale capace di unire le persone e contribuire al benessere delle comunità. In questa prospettiva, accanto allo sviluppo di prodotti sempre più equilibrati dal punto di vista nutrizionale, Barilla promuove progetti e attività rivolti a diverse fasce di popolazione, con l'obiettivo di diffondere maggiore consapevolezza sull'importanza di un'alimentazione corretta e di uno stile di vita sano.

Dal 2002 illustra la nota il Giocampus. Nato dalla collaborazione tra istituzioni, università e imprese del territorio parmense, promuove il benessere delle nuove generazioni attraverso un percorso integrato di educazione alimentare e attività motoria. Il programma si fonda su un protocollo elaborato da un comitato scientifico multidisciplinare che integra competenze in nutrizione, pediatria, educazione motoria, pedagogia e psicologia dell'età evolutiva ed è diventato un case study internazionale di collaborazione pubblico-privato. L'obiettivo è costruire nei bambini e negli adolescenti un rapporto equilibrato con il cibo e uno stile di vita attivo elementi considerati dalla letteratura scientifica tra i principali fattori protettivi rispetto allo sviluppo di disturbi alimentari.

L'educazione alimentare non si ferma alle scuole. Dal 2011 il progetto SÃ-Mediterraneo Ã sviluppato in collaborazione con l'universitÃ di Napoli Federico II, l'universitÃ di Parma e l'Health and Wellbeing Advisory Board Barilla Ã promuove la dieta mediterranea tra i dipendenti del gruppo, partendo dalle mense della sede di Parma per poi estendersi progressivamente a livello globale. Attraverso attivitÃ di informazione, percorsi educativi e strumenti di orientamento nutrizionale, il progetto accompagna i dipendenti verso scelte alimentari piÃ¹ equilibrate e sostenibili. I dati mostrano un impatto misurabile sulle abitudini dei dipendenti, con benefici sia sul piano della salute individuale sia su quello ambientale, grazie alla riduzione delle emissioni di gas serra e dei consumi idrici associati alle scelte di consumo.

L'impegno si riflette anche nella riformulazione continua dei prodotti con ricette che si evolvono per offrire alimenti sempre piÃ¹ buoni, sicuri e adatti a una dieta equilibrata. Secondo l'ultimo Rapporto di sostenibilitÃ Ã, l'88% dei volumi venduti contiene al massimo 5 g di zucchero e 0,5 g di sale per porzione (-0,7% e -1,5% in 1 anno). E il 90% dei volumi Ã fonte di fibre (+0,8%), mentre il 65% dei prodotti da forno monoporzione non supera le 150 kcal (+2,4% rispetto all'anno precedente). Ma sono quasi 500 i prodotti tra pasta, sughi e prodotti da forno che Barilla ha migliorato dal 2010. Infine, sul fronte della ricerca e sviluppo, nel 2024 Barilla ha destinato 50 milioni di euro agli investimenti su qualitÃ , nutrizione, sicurezza alimentare e packaging sostenibile. E nel 2025 prosegue su questa strada con l'inaugurazione del Bite (Barilla Innovation & Technology Experience), hub tecnologico per la ricerca, sviluppo e qualitÃ , sorto a Parma con un investimento di oltre 20 milioni di euro.

Ã

salute

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Marzo 13, 2026

Autore

redazione