

“Bambini pugliesi in sovrappeso, inserire cibo a Km0 nelle mense scolastiche”

Supera di 6 punti la media nazionale la percentuale di bambini obesi e in sovrappeso in Puglia, il 15% rispetto al 9% del valore nazionale, dove i lunghi periodi trascorsi in casa hanno portato ad aumentare il consumo di cibi spazzatura e bevande zuccherate e a ridurre l'attività fisica, con più ore passate davanti alla tv e al pc. E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti Puglia, a poco più di 15 giorni dalla riapertura delle scuole, sulla base dei dati rilevati sistema di sorveglianza nazionale "OKkio alla Salute" che rileva una diminuzione progressiva della prevalenza di bambini in sovrappeso, ma di contro aumenta la prevalenza di bambini obesi.

“I percorsi virtuosi sull'approvvigionamento delle mense scolastiche con il cibo a Km0 dovranno diventare prioritari alla ripresa dell'attività didattica in presenza nelle scuole di ogni ordine e grado. L'86% dei genitori ritiene che le mense dovrebbero offrire i cibi più sani per educare le nuove generazioni dal punto di vista alimentare, mentre solo il 12 per cento ritiene che dovrebbero essere serviti i piatti che piacciono di più”, afferma il presidente di Coldiretti Puglia, Savino Muraglia.

Vanno modificate abitudini di consumo sbagliate che si sono diffuse ovunque e formare dei consumatori consapevoli – aggiunge Coldiretti Puglia – sui principi della sana alimentazione e della stagionalità dei prodotti per valorizzare i fondamenti della dieta mediterranea e ricostruire il legame che unisce i prodotti dell'agricoltura con i cibi consumati ogni giorno.

“L’effetto nefasto di una cattiva alimentazione non è solo l’obesità perché numerose sono le malattie causate da una alimentazione scorretta. Ciò dimostra l’importanza prioritaria di formare una vera e propria cultura della ‘buona e sana tavola’, educazione che deve partire necessariamente dall’età scolare per vivere meglio e più a lungo. I prodotti tradizionali e tipici rispondono all’esigenza di garantire sicurezza alimentare, tutela ambientale e salvaguardia della storia e del patrimonio di tradizioni del territorio”, insiste Floriana Fanizza, responsabile nazionale e regionale di Coldiretti Donne Impresa.

Per aiutare tutto il sistema scolastico e le famiglie ad alimentare al meglio le giovani generazioni e l’intero nucleo familiare, da anni il Progetto di Educazione alla Campagna Amica ha agevolato l’incontro tra i bambini e i prodotti agricoli ‘fatti’ dagli agricoltori. In Puglia negli ultimi 10 anni – riferisce Coldiretti Puglia – sono stati coinvolti nel progetto delle masserie didattiche 200mila bambini e 480 scuole, di cui il 70% nella fascia d’età compresa fra i 4 e gli 11 anni, dalla scuola materna alla primaria e il 30% studenti più grandi medie e superiori.

I lockdown e le misure di prevenzione con la chiusura a più riprese delle scuole in un anno e oltre di Covid – sottolinea la Coldiretti regionale – hanno impattato pesantemente sulla salute dei minori ancor più che sugli adulti, che tra le esigenze lavorative e la possibilità di fare attività fisica almeno individuale, sono riusciti ad assorbire meglio i problemi causati dalla permanenza forzata tra le mura domestiche. Al contrario, bambini e adolescenti hanno subito tutti gli effetti negativi del blocco degli spostamenti – evidenzia Coldiretti Puglia -, con il risultato di aver consumato un pasto in più, spesso a base di cibi spazzatura e bibite gassate, ridotto il consumo di frutta e verdura, incrementato di ben 5 ore il tempo passato davanti allo schermo tra televisione, internet, videogiochi e didattica a

distanza, secondo uno studio dell'Università di Buffalo in collaborazione con l'Università di Verona. Ridotta anche l'attività fisica, soprattutto per i minori che vivono nei grandi centri urbani e che nella maggior parte dei casi non hanno avuto a disposizione lo "sfogo" di un giardino o uno spazio verde.

L'obiettivo – conclude la Coldiretti Puglia – è quello di formare dei consumatori consapevoli sui principi della sana alimentazione e della stagionalità dei prodotti per valorizzare i fondamenti della dieta mediterranea, ricostruire il legame che unisce i prodotti dell'agricoltura con i cibi consumati ogni giorno e fermare il consumo del cibo spazzatura, aggravato dal Covid.