

Fornari: piacentini “intolleranti immaginari” ma così si nutrono in modo non corretto

Presentata in Fondazione la ricerca sulle nostre abitudini alimentari: «Altro dato molto negativo, il 43% dei giovani non fa colazione»

PIACENZA

● “Intolleranti immaginari” che rischiano inconsapevolmente con diete non solo inopportune ma rischiose. È questo il dato più preoccupante che viene fuori dalla ricerca sulle “Abitudini alimentari dei piacentini” commissionata dalla Fondazione di Piacenza e che preso in esame un campione di circa mille persone di età comprese tra i 15 e gli 80 anni, residenti sia in città che in provincia. «Il 30% degli intervistati si autodiagnostica intolleranze al lattosio, al glutine e non solo - ha spiegato Fabio Fornari, coordinatore della ricerca - ma in realtà il numero delle persone realmente affette da queste patologie è molto inferiore. Evidenze scientifiche ci dicono, ad esempio, che i celiaci sono il 2% della popolazione ma il 10% acquista regolarmente prodotti senza glutine e in questo modo si danneggia perché il glutine è un componente importante della nostra alimentazione e una dieta priva di glutine senza reali motivazioni cliniche non è corretta dal punto di vista nutrizionale».

A introdurre i lavori è stato il presidente della Fondazione, Massimo Toscani, che ha voluto sottolineare l'importanza del progetto su “Alimentazione e Salute” portato avanti già da qualche anno e che vuole far riflettere sulle incongruenze e sui pericoli di una cattiva alimentazione.

Fabio Fornari ha quindi snocciolato tutti i risultati della ricerca, alcuni dei quali - non particolarmente positivi - riguardano i giovani. «Il 43% ammette candidamente di non fare quasi mai colazione - ha spiegato - quindi di rinunciare al pasto più importante della giornata. Un altro aspetto peculiare delle nuove generazioni è che cucinano e scelgono a tavola sempre meno piatti della tradizione».

Sollecitati dai moderatori (il presidente Coldiretti Piacenza, Marco Crotti, e il preside della facoltà di scienze agrarie della Cattolica, Marco Trevisan) sono quindi intervenuti anche gli altri partecipanti all'approfondimento.

A proposito del diminuito consumo di vino, ad esempio, l'imprenditore Stefano Perini ha sottolineato che «vi è però un consumo più consapevole e i gusti stanno cambiando, conseguentemente cambiano anche le produzioni. F&P, il nostro gruppo, ormai esporta il 60% della produzione e con profonde diversificazioni perché ovviamente il vino che mandiamo in Russia non è lo stesso che vendiamo in Italia».

Il vigneron piacentino si è anche soffermato sugli importanti cambiamenti in tema di sostenibilità e accessibilità dei prodotti agroalimentari. «Qualche giorno fa - ha detto - Burger King ha presentato anche in Italia il primo hamburger vegetariano. L'attenzione al biolo-

gico e ai cibi salubri è crescente, ma bisognerebbe avere presenti anche altri fattori come la stagionalità perché se si vogliono le ciliegie sulla tavola di Natale è bene sapere da dove arrivano».

Andrea Minardi ha quindi portato la sua esperienza di allevatore di suini per parlare delle innovazioni negli allevamenti animali. Partendo da un'osservazione del presidente di Coldiretti Crotti sui considerevoli investimenti che gli Usa stanno stanziando per studiare la cosiddetta “carne di sintesi”, l'allevatore di Besenzone ha spiegato quali sono le strade più virtuose che si possono seguire attraverso nuove filiere agroalimentari. «Non solo biologico - ha precisato - ma anche antibiotic free (cioè senza somministrazione di antibiotici alle bestie) e animal welfare (cioè con adeguata attenzione al benessere animale che si traduce ad esempio in minore densità degli allevamenti ed eliminazione di pratiche come la castrazione analgesica e il taglio della coda). Si tratta di una strada non facile da percorrere - ha aggiunto - sia per la genetica odierna dei suini che sono più deboli, sia perché questo tipo di cambiamenti impongono alle aziende importanti e costose modifiche strutturali. Ciò nonostante noi abbiamo preso da tempo questo orientamento produttivo e siamo contenti di averlo fatto».

“Dalla terra alla tavola: l'esperien-



Il tavolo dei relatori durante l'intervento introduttivo del presidente della Fondazione, Toscani FOTO LUNINI



Si beve meno vino ma il consumo è più consapevole» (Stefano Perini)



Il nostro allevamento antibiotic free e attento all'animal welfare» (Andrea Minardi)

za dell'istituto Raineri Marcora” è invece il tema presentato dalla docente Francesca Derata che ha raccontato l'attività di questa scuola piacentina «i cui alunni avranno nel futuro una duplice veste di consumatori ma anche di professionisti del settore». L'insegnante si è infine soffermata sull'importante attività svolta dal Raineri Marcora nel campo della promozione della salute, con progetti di educazione alimentare ma anche, ad esempio, con la realizzazione di un volume sulla cucina antispreco.

A proposito della filiera biologica, il professor Trevisan ha esortato a non criminalizzare chi non abbraccia questa scelta: «Ci sono tanti agricoltori che non hanno la cer-

tificazione - ha detto - ma lavora onestamente e in modo corretto». L'ultimo intervento - del capocronista di Libertà, Giorgio Lambri - ha portato il pubblico in viaggio tra le eccellenze piacentine, attraverso un menù completo di alimentazione a “km 0” o al massimo a “km30” cioè entro i confini della provincia. «Cerchiamo sostenibilità e sicurezza alimentare ma poi compriamo i pomodori olandesi e l'insalata in busta già lavata al supermercato - ha detto il giornalista - sul nostro territorio possiamo trovare tutto quanto di buono ci serve per mangiare in modo sano, dall'antipasto al dolce ovviamente con il conforto dei nostri spendidi vini». _r.c.