



SALUTE & GUSTO

NEWSLETTER DEL MOVIMENTO DIFESA DEL CITTADINO

Salute&Gusto - Periodico quindicinale

Editore Movimento Difesa del Cittadino **Dir. Resp.** Antonio Longo **In redazione:** Silvia Biasotto (responsabile), Elena Franci, Rosy Battaglia, Marco Dal Poz, Laura Simionato **Web:** info@mdc.it - www.mdc.it **Redazione:** Roma Via Quintino Sella, 41 - Tel. 064881891 Fax. 0642013163 Stampa in proprio - Anno I - n. 5 del 26.11.2010

In primo piano

SICUREZZA ALIMENTARE, MDC sempre più presente a livello nazionale e locale

Le altre news

ITALIA A TAVOLA. Intervista ad Antonio Longo Presidente MDC
IL PREMIO ITALIA A TAVOLA 2010. per valorizzare le esperienze virtuose

“Le buone pratiche dell’agroalimentare” premiate da “Verso l’Expo del consumatore” a Fieramilano

FILIERA CORTA. Al via il progetto di MDC Torino

Nel Sannio consumatori insieme per informare i cittadini sul consumo consapevole dei prodotti alimentari

Obesità infantile, MDC Lazio scende in campo con il progetto Bimbi in Forma

Parte il progetto “Le Marche in tavola”, della sezione regionale MDC

In primo piano

SICUREZZA ALIMENTARE. MDC sempre più presente a livello nazionale e locale

La newsletter **Salute&Gusto** è l’ultima delle iniziative del Movimento Difesa del Cittadino in materia di informazione ai cittadini riguardo al tema della sicurezza e della qualità alimentare. Un prodotto editoriale che si rivolge a tutti i consumatori esperti e non, con l’obiettivo di proporre notizie e novità sulle normative, sugli stili di vita e sulle attività dell’associazione. In questo numero speciale per il **VII Congresso MDC vi proponiamo le nostre principali iniziative a livello nazionale e locale.** Le attività svolte sia dal Dipartimento nazionale che dalle sedi locali sono state tantissime ma per esigenze di spazio ne abbiamo scelte solo alcune. In primis il fiore all’occhiello dell’attività di denuncia e

informazione di MDC: **il rapporto annuale Italia a Tavola (in collaborazione con Legambiente) giunto alla sua VII edizione. Negli anni il Rapporto si è arricchito di nuove collaborazioni** e oggi possiamo offrire una analisi dettagliata dell’attività dei Carabinieri per la Tutela della Salute (NAS), dell’Ispettorato Centrale (ICQRF), dell’Agenzia delle Dogane, del Corpo Forestale dello Stato, delle Capitanerie di Porto, dei Carabinieri per le Politiche Agricole e Alimentari, del Sistema di allerta comunitario. Quest’anno hanno contribuito allo studio anche i Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione ed i Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L. e Laboratori pubblici che operano nell’ambito del Servizio Sanitario Nazionale. Questa capillare rappresentanza dei dati e delle azioni di quasi tutte le istituzioni preposte ai controlli nel settore dell’alimentazione è la testimonianza della valenza informativa di Italia a Tavola. E’ infine recente la notizia **dell’entrata di MDC nella “Consulta delle Associazioni dei consumatori e dei produttori in materia di sicurezza alimentare”** presso il Segretariato Nazionale della Valutazione del rischio della catena Alimentare (SNURA) del Ministero della Salute. Questa presenza ci consentirà di partecipare alla definizione delle linee di indirizzo nei processi di valutazione del rischio e di comunicazione alimentare. Questa presenza al centro delle istituzioni che si occupano di sicurezza alimentare acquista una sua valenza reale solo nel momento in cui anche a livello territoriale si lavora per raggiungere i veri destinatari del nostro lavoro: i cittadini. **Questo il merito di tutte le sedi locali MDC, sempre più presenti e attive a livello regionale e provinciale.**

A cura di Silvia Biasotto



ITALIA A TAVOLA. Intervista ad Antonio Longo Presidente MDC

Il Movimento Difesa del Cittadino e Legambiente tornano anche quest'anno con il rapporto Italia a Tavola 2010 presentando alla stampa e all'opinione pubblica tutti i controlli e i loro risultati del settore agroalimentare. Nella ricerca i numeri e i casi dei Carabinieri per la Tutela della Salute, dell'ICQRF, dell'Agenzia delle Dogane, del Corpo Forestale del Sistema di allerta comunitario, delle Capitanerie di Porto, e dei Carabinieri per le Politiche Agricole e Alimentari. Quest'anno Italia a Tavola si arricchisce del contributo dei Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione ed i Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L. e Laboratori pubblici che operano nell'ambito del Servizio Sanitario Nazionale.

Aumentano le infrazioni ma anche i controlli. Alla fine dei conti sulle nostre tavole arrivano cibi sani e genuini?

Per quanto riguarda i Nas abbiamo registrato un + 18,7% sul 2008 per quel che riguarda le ispezioni e un +9,1% per le infrazioni. La proporzione sembra positiva anche se i numeri hanno una valenza non sempre assoluta. Ci sono singole operazioni che durano anni ma che portano a importanti risultati. Ad esempio, i Nas di Napoli hanno concluso nel 2009 una attività investigativa nel settore zootecnico avviata nel 2006. I risultati sono stati 22 ordinanze di custodia cautelare, di cui 5 in carcere e 17 agli arresti domiciliari, nei confronti di altrettante persone, ritenute responsabili di associazione per delinquere finalizzata al traffico ed all'impiego di sostanze vietate, ovvero ormoni per incrementare la produzione di latte e l'ingrasso di bufale. Quello che posso concludere è che i controlli ci sono. Sono tanti e puntuali. I consumatori devono però stare attenti, imparare a conoscere gli alimenti e le etichette.

Quindi per garantire la sicurezza e la qualità alimentare non bastano i controlli da parte degli istituti preposti?

I consumatori non possono fare tutto ma molto. Innanzitutto collaborare con le forze dell'ordine e le associazioni dei consumatori denunciando situazioni dubbie di sofisticazioni e contraffazioni alimentari. Informarsi, poi, è la parola d'ordine. Prima di tutto leggendo le etichette e imparando a conoscerle. Una indicazione importante è l'origine dei prodotti che ci consente di sapere da dove viene ciò che mangiamo e permette la rintracciabilità degli alimenti anche durante scandali alimentari che da troppo tempo minano la fiducia degli italiani a tavola.

Il Made in Italy è uno dei target più appetitosi per i criminali del cibo. Quale la dimensione del fenomeno?

Il cd Italian Sounding fa gola a molti. Basti pensare che solo l'Ispettorato, nel 2009, ha effettuato nel settore dei vini di qualità (DOC, DOCG, IGT) sequestri per oltre 9 milioni di euro. Nel comparto, invece, dei prodotti DOP e IGP il valore è stato di circa 35mila euro. Secondo i dati dei Carabinieri delle Politiche Agricole e Alimentari, invece, gran parte delle frodi da loro registrate hanno riguardato i marchi di qualità: oltre 2 milioni di chilogrammi per un valore di 812mila euro. Le principali irregolarità hanno riguardato: evocazione illecita di marchi di origine (DOP, IGP, ecc...), vendita di prodotti a marchio senza l'iscrizione al Consorzio di tutela e la preventiva autorizzazione, contraffazione di etichette, timbri e bobine per etichettatura.

Il 2010 lo ricorderemo per il caso "mozzarella blu". Cosa ha fatto MDC in merito?

Il Movimento Difesa del Cittadino ha da subito denunciato la gravità dello scandalo, a cui poi sono seguiti i casi di mozzarelle rosa e addirittura a pois! La nostra sede di Torino, da qui è partito il caso, ha subito chiesto di costituirsi parte civile

nel processo che verrà incardinato dalla Procura della Repubblica di Torino contro i responsabili.

Sono ormai 4 anni che presentate anche il Premio Italia a Tavola. Quest'anno c'è una novità: due strutture sanitarie con mense biologiche, non solo malasanità in Italia...

In ogni settore e comparto esistono vizi e virtù. Così nell'agroalimentare come nella sanità. Le esperienze che quest'anno abbiamo voluto segnalare, con la collaborazione di Aiab, coniugano molti aspetti di buone pratiche. Il modello di ristorazione CIR food coinvolge i presidi ospedalieri dell'AUSL di Bologna e

l'Istituto Ortopedico Rizzoli ha, ad esempio, previsto l'impiego di prodotti biologici, da produzione integrata, tradizionali, del commercio equo e solidale nelle mense. Inoltre, sono state organizzate iniziative quali la Campagna di sensibilizzazione e responsabilizzazione civile in collaborazione con Libera Terra. Dall'altra parte abbiamo invece il caso della Asl di Asti: anche qui le parole d'ordine sono km zero, eticità, stagionalità e qualità del territorio. E' importante rendere noti casi come questi nella speranza di emulazione lungo tutto lo stivale.

A cura di Silvia Biasotto

IL PREMIO ITALIA A TAVOLA 2010: per valorizzare le esperienze virtuose

Il Movimento Difesa del Cittadino e Legambiente già da alcune edizioni hanno deciso di istituire all'interno dell'annuale rapporto ITALIA A TAVOLA sulle frodi alimentari la sezione "PREMIO" per dar voce all'altra faccia della medaglia. Parallelamente ai controlli e ai sequestri di prodotti contraffatti e sofisticati esistono iniziative di grande eccellenza che offrono ai consumatori servizi specifici ed esempi di buone pratiche alimentari. La redazione del **Premio Italia a Tavola 2010** è stata possibile grazie alla preziosa collaborazione di Aiab (Associazione italiana per l'agricoltura biologica, Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi) e CTM Altromercato.

I progetti premiati hanno come comune denominatore l'obiettivo di uno stile di alimentazione salutare e il richiamo a pratiche rispettose dell'ambiente potenziando lo sviluppo dell'economia locale.

Nel progetto segnalato da Aiab **"Il modello di ristorazione CIR food nell'appalto AUSL di Bologna"** una particolare attenzione è stata rivolta agli aspetti nutrizionali ambientali e di promozione della salute. In conformità con la legge regionale emiliana il 70% dei pasti viene

preparato utilizzando prodotti con caratteristiche di biocompatibilità.

Il progetto si propone di sensibilizzare i soggetti coinvolti anche sulle tematiche di responsabilità civile sociale e incentivare lo sviluppo dell'economia sociale. A tal proposito il 21 marzo: "Giornata della memoria e dell'impegno in ricordo delle vittime delle mafie" il primo piatto è stato realizzato con pasta "Libera Terra" accompagnato da un volantino che informa della campagna promotrice nella lotta contro tutte le mafie. In questo progetto il servizio di ristorazione gestito da CIR food è rivolto ai degenti e i dipendenti dei presidi ospedalieri afferenti all'AUSL di Bologna, nonché gli utenti delle refezioni scolastiche e sociali dei comuni di Loiano e Bazzano.

Un'altra iniziativa segnalata è stata premiata: **"2Q Qualità Quotidiana"** è anch'essa realizzata all'interno di un complesso ospedaliero: il P.O. Cardinal Massaia di Asti. Tale progetto ha come obiettivo quello di puntare su una ristorazione ospedaliera che riconosca il valore dell'alimentazione per la cura e la riabilitazione, ribadendo la centralità del paziente e recuperando la valenza culturale e conviviale del cibo. La maggior parte dei prodotti che vanno a comporre i quattro menu, offerti ai degenti sono di produzione locale e a fornitura Km zero,

particolare attenzione viene prestata alla stagionalità e alle preparazioni tipiche della cucina piemontese ma anche alla cucina mediterranea al fine di garantire un corretto equilibrio nutrizionale. Questo grande impegno e dedizione per dimostrare che i tempi di ricovero dovrebbero ridursi anche grazie ad una appropriata alimentazione ospedaliera.

Viene premiato inoltre il **progetto “Prevenzione e salute al Ristorante”** che nasce da una partnership tra FIPE e il Ministero della salute per promuovere la salute ed il benessere alimentare. Tale iniziativa è rivolta alle imprese di somministrazione di alimenti e bevande di cui alla legge 25 agosto 1991 n. 287, che possono aderire attraverso una preliminare sottoscrizione di un disciplinare.

“Le buone pratiche dell’agroalimentare” premiate da “Verso l’Expo del consumatore” a Fieramilano

Provengono da tutta la Lombardia, in rappresentanza di istituzioni e di aziende della filiera agroalimentare, i premiati del bando **“Le Buone pratiche dell’agroalimentare”**. **5 province, 5 Comuni, 3 Enti Parco e ben 15 aziende della filiera agroalimentare regionale**, dai piccoli produttori alla grande distribuzione.

L’evento è parte integrante del progetto **“Verso l’Expo del Consumatore”** realizzato da **sette associazioni di tutela dei consumatori lombarde (Movimento Difesa del Cittadino, Adiconsum, Assoutenti, Cittadinanzattiva, Confconsumatori, Movimento Consumatori e Unione Nazionale Consumatori)**, nell’ambito delle iniziative promosse da **Regione Lombardia** e finanziato con i fondi delle sanzioni Antitrust.

Il **comitato di premiazione**, costituito in collaborazione con **Regione Lombardia**, presieduto dalla giornalista **Anna Bartolini** e coordinato da **Lucia Moreschi** di MDC Lombardia,

Conseguentemente vengono attuate delle azioni di formazione ed informazione in merito agli standard qualitativi del servizio erogato. I consumatori pertanto riusciranno a trovare valide offerte di ristorazione in merito a stili di vita alimentari e salutari nonché particolare attenzione verso problematiche metaboliche. E’ per chi è alla ricerca del “cibo buono fino in fondo” segnaliamo il **progetto premiato “Circolo del Cibo” di Ctm Altromercato**: un sito e una community per la diffusione di informazioni su chi e come pratica e rispetta la cultura del buon cibo fino in fondo con l’impiego, ad esempio, di materie prime a filiera corta: sia locali che del commercio equo.

A cura di Elena Franci

ha selezionato, a fronte delle candidature ricevute, gli attori della filiera agroalimentare che si sono distinti nella **valorizzazione della produzione locale lombarda e della stagionalità**, quali sinonimi di **qualità, sicurezza alimentare e sostenibilità**. Due le macro-categorie individuate: Enti (province, comuni e enti parco) ed aziende (produzione, trasformazione e distribuzione).

Brescia, Lecco, Como, Lodi e Milano: cinque le province partecipanti, premiate in quanto tutte si sono distinte per attività di promozione e divulgazione, presso piccoli e grandi cittadini, nell’ambito della buona alimentazione e che ricevono ad ex-aequo il riconoscimento. Dall’esame delle candidature è risultato che tutte le realtà comunali sono seriamente impegnate in attività di educazione alimentare, di promozione dei prodotti tipici e locali e del consumo stagionale come pure nella promozione dei circuiti di filiera corta. I comuni premiati sono **Brescia, Corsico (MI), Mezzago (MB), Sale Marasino (BS), San Giuliano Milanese (MI)**.

Tre gli enti parco partecipanti e premiati: il Consorzio Parco Adda Sud, il Consorzio Parco Oglio Nord e Consorzio Parco Lombardo della Valle del Ticino. Tutti si sono distinti oltre che per

la tutela del patrimonio naturale, per aver avviato una stretta collaborazione con gli agricoltori rendendo possibile il miglioramento del paesaggio agrario, mantenendo comunque un elevato grado di naturalità e di biodiversità. Arrivando anche a creare 2 marchi collettivi che portano i consumatori a riconoscere i prodotti agro-alimentari realizzati all'interno dei territori parco.

Mentre **per la filiera agroalimentare**, sono state **15 le realtà aziendali di produttori e distributori** a cui sono stati assegnati i riconoscimenti **“Le buone pratiche della produzione”**, **“Le buone pratiche della trasformazione”** e **“Le buone pratiche della distribuzione”**. All'interno delle

FILIERA CORTA. Al via il progetto di MDC Torino

Da chi produce a chi consuma, senza intermediazioni! Produttori e consumatori a tu per tu in una azione, non solo di scambio di merce, ma anche di importante comunicazione culturale e informativa. Questo è il progetto **“Dal Campo alla Tavola. Il Mercatino della filiera corta e i comportamenti virtuosi in Piemonte”** coordinato dalla **sede di Torino del Movimento Difesa del Cittadino**. Accanto a MDC Torino ci sono Cittadinanzattiva, MDC Nazionale, Consumedia, Confederazione Italiana Agricoltori, Associazione Italiana Agricoltura Biologica, Confconsumatori e Assoutenti. Il Progetto, realizzato con il contributo della Regione Piemonte e il patrocinio dei Comuni di Torino, Alessandria e Cuneo, prevede anche incontri didattici nelle scuole per una sempre maggiore diffusione delle conoscenze sulla filiera corta tra le giovani generazioni.

Come è nata l'idea del progetto “Dal Campo alla Tavola”?

L'idea del progetto dal campo alla tavola è nata al fine di dare seguito alla volontà della Regione Piemonte di dare un forte impulso alla filiera

categorie individuate, **produzione, trasformazione e distribuzione**, sono state istituite e raggruppate le candidature in piccole, medie e grandi aziende. **Le aziende selezionate sono state premiate in base a diversi criteri** tra i quali l'attenzione ad una **produzione agricola sostenibile e di qualità**, come per il settore produttivo ; **l'approvvigionamento da fornitori locali e la promozione del consumo locale e di stagione**, per il settore trasformazione. E ancora **l'assortimento di prodotti DOP, IGP e tradizionali o l'utilizzo di imballi a ridotto impatto ambientale per la grande, media e piccola distribuzione**.

A cura di Rosy Battaglia

corta. Abbiamo così pensato di realizzare concretamente la filiera corta mettendo da un lato i consumatori e dall'altro i produttori agricoli, riducendo il più possibile le distanze, quindi realizzando noi consumatori un mercatino di produttori, che portano in piazza i prodotti ancora freschi dei loro orti e delle loro fattorie.

Avvocato Lonterni, cosa significa “filiera corta” per il consumatore?

Filiera corta significa avvicinarsi il più possibile al concetto di km zero. Significa eliminare tutte le intermediazioni, significa sapere con certezza da dove arriva il prodotto che mettiamo a tavola, significa sapere che non mangiamo cibi conservati a lungo in magazzino, cibi freschi e di stagione.

Nel vostro progetto ci sono diverse realtà: agricoltori e consumatori. Quanto questa sinergia conferisce un valore aggiunto all'iniziativa?

Consumatori e produttori insieme dovrebbero dare garanzie maggiori agli uni e agli altri. Per i consumatori il valore aggiunto è che si scelgono i produttori da cui comprare, quindi un po' come i Gas (Gruppi di acquisto solidali) e i Gac (Gruppi di acquisto collettivi), per i produttori il valore

aggiunto è quello di avere già una buona platea di acquirenti.

Pensa che a livello istituzionale si possa fare di più per favorire la filiera corta?

Non si può negare che le Istituzioni abbiano fatto già molto per incentivare la filiera corta. L'approvazione da parte del Consiglio dei Ministri del disegno di legge per la valorizzazione dei prodotti agricoli provenienti da filiera corta non deve essere un traguardo ma un punto di partenza per la valorizzazione e la crescita di una nuova forma di economia più rispettosa delle parti coinvolte (consumatori e produttori) nonché dell'ambiente.

Sebbene già con D.lgs 228/01 si stabilì la possibilità per i produttori di vendere direttamente i loro prodotti su tutto il territorio, previa una semplice comunicazione al Comune, e, ancora di vendere i propri prodotti o derivati degli stessi (cd. Artigianato alimentare) anche attraverso il commercio elettronico, correttamente venne sottoscritto nel 2007, da allora Ministro delle politiche agricole Paolo De Castro, un provvedimento, che oltre a favorire i produttori, a tutela dei consumatori, stabiliva nell'ufficializzare l'istituzione dei Farmers' Market, però anche parametri standard per la realizzazione degli stessi, per le modalità di vendita, nonché per la trasparenza dei prezzi.

La realtà piemontese vede le Istituzioni regionali e comunali fortemente coinvolte nella realizzazione pratica di una buona filiera corta. La filiera corta in Piemonte non è un fenomeno nuovo. Un esempio per tutti è stata la vendita diretta di vino presso le numerose cantine cooperative, o ancora, la presenza nei mercati rionali di banchi di frutta e verdura dei contadini. Certo negli ultimi anni lo sviluppo dei grandi centri commerciali ha stimolato i consumatori ad acquistare prodotti sempre più vari e sempre più lontani dal proprio territorio. Si pensi a certi articoli, come il cous cous liofilizzato, che oggi possiamo reperire nei centri commerciali! Così la Regione Piemonte proprio nel 2009 ha stanziato

due bandi per favorire la filiera corta nella forma dei Gas e dei mercatini dei contadini. Inoltre sempre la Regione Piemonte ha approvato tutti i progetti di farmer market presentati da comuni e Comunità montane. 28 i mercatini finanziati sul territorio regionale. Per quanto riguarda i Gas, come dicevo un altro bando sono stati previsti finanziamenti per la costituzione e la gestione di gruppi di acquisto. Infine il Consiglio comunale del capoluogo Piemonte se ha deciso all'unanimità di dar vita ad un farmer market che coprirà un'area di 2600 mq.

Personalmente ritengo positivi tutti questi interventi, ma credo che più in là le istituzioni dovranno sincerarsi che tali nuove realtà non diventino solo sostitutive dei grossi centri commerciali, diventando esse stesse una nuova grande distribuzione a scapito dei produttori e conseguentemente anche dei consumatori. Questi mercatini rischiano di diventare delle fiere, dove tutti i banchi sono omogenei e del tutto spersonalizzati sotto l'insegna dell'associazione di categoria di turno...dove finisce l'azienda, la fattoria il piccolo produttore? Dove finisce il piccolo mercatino? Questa realtà in divenire non deve diventare un nuovo business a scapito dei consumatori!

Tre buoni motivi per visitare i mercatini del vostro progetto?

Intanto c'è il nostro gazebo dove vengono consegnati materiale informativo, didattico e utilissime borse ecologiche per la spesa; i prodotti sono freschi, di stagione, buonissimi e i produttori danno chiarimenti sulla loro azienda. infine siamo "aperti" di domenica: da noi si trova il pane di montagna, frutta verdura, vino, miele, riso, formaggi...insomma...un po' di tutto, anche fiori per un bel centrotavola fresco e di stagione per la tavola su cui proporre a cena i prodotti del progetto "dal campo alla tavola"!!!

A cura di Silvia Biasotto

Nel Sannio consumatori insieme per informare i cittadini sul consumo consapevole dei prodotti alimentari

A tavola l'informazione non è mai troppa. E' lo slogan della nostra newsletter. Uno slogan che potrebbe raccontare il progetto "Educazione al consumo consapevole dei prodotti alimentari e promozione dei prodotti tipici nel Sannio" delle sezioni beneventane delle associazioni Movimento Difesa del Cittadino, Federconsumatori e Lega Consumatori, con il contributo della Camera di Commercio di Benevento. Gli obiettivi dell'iniziativa prevedono infatti non solo informare e formare il consumatore sul consumo consapevole dei prodotti alimentari, ma anche spiegare nel particolare cosa sia la rintracciabilità del prodotto, cosa ci dicono le etichette, cosa significhi filiera corta e quale sia la distinzione tra alimenti tipici, ogm e-o trattati chimicamente. A disposizione dei cittadini ci sono gli sportelli delle tre associazioni promotrici e la realizzazione di materiale informativo destinato ai consumatori sanniti sulla distinzione tra alimenti tipici, ogm e-o trattati chimicamente.

Obesità infantile, MDC Lazio scende in campo con il progetto Bimbi in Forma

Sono **114.783 i bambini laziali tra i 6 e gli 11 anni obesi o in sovrappeso**. In particolare, nel Lazio, il 26% dei bambini tra gli 8 e i 9 anni che frequentano la terza elementare è in sovrappeso, il 13% è obeso (fonte: *Okkio alla Salute 2008*). Questi gli ultimi dati ufficiali disponibili, che suonano come un campanello d'allarme e accendono i riflettori su un fenomeno, quello dell'obesità infantile, che suscita preoccupazione non solo in Italia e nel mondo, ma anche nella nostra regione.

Con l'obiettivo di prevenire l'obesità infantile, MDC Lazio ha messo in campo una serie di azioni mirate a promuovere una cultura del corretto stile

Prevista anche una indagine nell'ambito della **provincia di Benevento** sull'adeguamento normativo della produzione e vendita dei prodotti alimentari, con particolare attenzione alla osservanza delle norme in materia di etichettatura e trasparenza dei prezzi tramite esperti nominati dai promotori. Tra le iniziative organizzate il recente convegno "**Sicurezza ed educazione al consumo consapevole degli alimenti nel Sannio dei prodotti tipici**" che si è svolto lo scorso 12 novembre presso la Camera di Commercio di Benevento. Nel corso dell'evento sono stati presentati i dati dell'indagine "Educazione al consumo consapevole dei prodotti alimentari: "Nonostante la crisi economica e la spinta inflazionistica - ha detto **Francesco Luongo, Segretario Nazionale di MDC** - i cittadini del Sannio sarebbero disposti a pagare di più (fino a un massimo del 20%) pur di acquistare prodotti alimentari sicuri. Nella scelta degli acquisti una variabile fondamentale è il livello di informazioni sui prodotti: dalla nostra indagine emerge infatti la convinzione che avendo più informazioni si potrebbero effettuare acquisti più oculati in un'ottica di consumo consapevole".

di Silvia Biasotto

di vita nutrizionale tra i bambini e i ragazzi dai 6 ai 13 anni, alle loro famiglie e alle scuole. Nell'ambito del programma utenti e consumatori 2009 della Regione Lazio, l'associazione sta promuovendo in questi mesi il progetto **Bimbi InForma**.

"Il ritmo della società attuale - dichiara **Livia Zollo, presidente MDC Lazio** - è aumentato a tal punto che manca il tempo, la giusta informazione, ma anche le strutture per offrire ai piccoli consumatori un corretto stile di vita alimentare. Anche il mercato non aiuta le famiglie, offrendo una serie di prodotti poco salutari, come merendine grasse, cibi pronti, ecc., resi ancora più accattivanti dagli spot pubblicitari durante i programmi per ragazzi. Con Bimbi InForma vogliamo dare un sostegno utile ai genitori, il cui ruolo è essenziale in questo contesto:

non bisogna dimenticare che l'obesità infantile comporta non solo problemi fisici, ma anche psicologico-sociali per i nostri figli”.

Attraverso il **Numero Verde 800.913514** , l'e-mail **lazio@mdc.it** e lo sportello di Piazza dei Geografi 22 le famiglie potranno ricevere assistenza e avere informazioni su quali ASL della regione Lazio hanno attivato servizi di assistenza sociosanitari specializzati sulla nutrizione e l'obesità infantile. Nel sito **www.mdclazio.it/bimbiinforma** è, comunque, possibile scaricare la mappa completa con l'elenco e i contatti di tutte le strutture presenti in regione. Successivamente, attraverso questo censimento, sarà stimata la quantità dei servizi offerti alle famiglie con bambini obesi in età scolare. I risultati del progetto, che prevede anche la somministrazione di un questionario ad hoc a insegnanti e genitori, saranno raccolti in un dossier che verrà presentato e distribuito nel corso di un

workshop conclusivo che si terrà a Roma il prossimo novembre. È in distribuzione, inoltre, un manuale per i genitori, con regole base sul corretto stile nutrizionale di grandi e piccini, e saranno realizzati **tre video spot per sensibilizzare genitori e ragazzi** sulle buone abitudini alimentari e sull'attività fisica, visibili anche nel sito www.mdclazio.it/bimbiinforma e nel canale Youtube www.youtube.com/user/BIMBINFORMA . Nelle province di Roma, Rieti e Latina, si sono già svolti alcuni focus group, cui hanno preso parte genitori, insegnanti, pediatri, psicologi, sociologi e nutrizionisti per confrontarsi sulle principali cause legate alla diffusione dell'obesità tra i ragazzi e sulle possibili azioni migliorative attuabili per la prevenzione e la cura di essa, partendo da eventuali criticità riscontrate nel proprio territorio di residenza.

di Laura Simionato

Parte il progetto “Le Marche in tavola”, della sezione regionale MDC

“Le Marche a tavola, sicurezza e qualità alimentare dal campo al consumatore”. Questo il titolo del progetto promosso dal **Movimento Difesa del Cittadino Marche** e co-finanziato dalla Marche, con attività che vanno da seminari nelle scuole a campagne di informazione e sensibilizzazione. Tre i convegni previsti con relatori professionisti del settore: **“I Prodotti dell’Alveare”** (Ascoli, 9 ottobre), **“Olive ed olio”** (Offida, 6 novembre) e **“Le Marche ed il tartufo”** (Comunanza, il prossimo 11 dicembre). Con questo progetto MDC Marche vuole aiutare il consumatore a conoscere meglio le etichette alimentari, ad essere informato sulla tracciabilità dei prodotti, a distinguere le varie tipologie di produzioni agroalimentari, da quelle industriali alle eccellenze qualitative, per fare scelte

di consumo consapevole. “Le forze dell’ordine e le istituzioni pubbliche – si legge in una nota - hanno maturato competenze ed esperienze preziose nelle investigazioni e repressioni delle frodi alimentari, ma si debbono evitare dannose quanto inutili sensazioni generalizzate di sfiducia nei controlli preventivi che invece sono molto spesso efficaci. Per stimolare un circuito virtuoso tra domanda ed offerta l’iniziativa prevede anche un bando per premiare le **“buone pratiche dell’agroalimentare”**, facendo conoscere le casi virtuosi di produttori, distributori e enti locali. Previsti infine seminari nelle scuole secondarie di primo grado su tutto il territorio regionale tenuti dal Corpo Forestale dello Stato e dall’ARPAM sulle investigazioni e sulle analisi in tema di sicurezza alimentare e una rubrica radiofonica settimanale su emittente regionale.

A cura di Silvia Biasotto