

Roma, 29 gennaio 2009

Comunicato stampa

Biologico? Si grazie!

Troppi pesticidi sulla frutta, troppa energia utilizzata per produzioni fuori stagione; etichette poco chiare e imballaggi inutili:

Legambiente e Rigoni di Asiago presentano “Bioalimenta il domani 2009” il progetto di educazione alimentare per le scuole secondarie di primo grado

Sono soddisfatti della qualità del cibo che consumano ogni giorno, esprimono apprezzamento per chi mangia bio e, in gran parte, preferirebbero muoversi in bicicletta. Ecco in estrema sintesi la foto che emerge dall'indagine realizzata nel corso dell'anno scolastico 2007-2008 per “BioAlimenta il domani”, il progetto di educazione alimentare di Legambiente e Rigoni di Asiago dedicato agli alunni delle scuole secondarie di primo grado. A trarre le conclusioni del primo anno del percorso formativo, questa mattina nel corso della conferenza stampa a Roma, sono stati **Rossella Muroli, direttore generale di Legambiente, Andrea Rigoni, amministratore delegato di Rigoni di Asiago, Vanessa Pallucchi, responsabile Legambiente scuola e formazione**, che hanno presentato anche le linee del progetto “BioAlimenta il domani 2009, la seconda fase del programma didattico che sta coinvolgendo con strategie innovative studenti, insegnanti e alunni, con l'obiettivo di sensibilizzare i giovani rispetto ad una alimentazione consapevole e in linea con il rispetto dell'ambiente.

“*Con Bioalimenta il domani* – ha dichiarato Rossella Muroli direttore generale di Legambiente – **abbiamo voluto coinvolgere le scuole in un progetto di educazione alimentare legato ai problemi della quotidianità, per spiegare le relazioni che legano la salute dei consumatori e dell'ambiente con le pratiche produttive, con l'obiettivo di diffondere la conoscenza dei processi di filiera e l'impatto sul Pianeta.** Attraverso l'alimentazione è possibile infatti, ricostruire la propria storia, la propria cultura, le relazioni con il territorio, per offrire ai ragazzi l'opportunità di poter essere protagonisti delle scelte che determineranno anche il loro futuro”.

2.200 le classi partecipanti al progetto, oltre 1700 le schede complete compilate da famiglie e alunni su atteggiamenti, abitudini alimentari e consumo di prodotti biologici, raccolte da Legambiente, in un sondaggio da cui emerge che l'81% delle famiglie intervistate sono convinte che si faccia un eccessivo uso di pesticidi in agricoltura e che si utilizzi troppa energia per produrre frutta e verdura fuori stagione (69%).

La maggior parte delle famiglie dichiara poi di essere soddisfatta (*molto*: 13%, *abbastanza*: 72%) della qualità del proprio consumo alimentare, che prevede l'uso di ingredienti biologici almeno *saltuariamente* - nel 43% dei casi- ma anche *abbastanza spesso* nel 19% e *molto spesso* nel 9%. Il 57% del campione fa parecchio attenzione alla provenienza del prodotto alimentare e ben l'80% ritiene ci sia un uso eccessivo di imballaggi superflui.

Dal campione emerge anche una discreta sensibilità rispetto alle problematiche sociali con un 79% degli intervistati che considera l'eccessivo uso delle risorse da parte dei paesi industrializzati quale causa della disparità economica tra Nord e Sud del mondo. **L'83% pensa di poter incidere sulle imprese e i meccanismi economici con le proprie scelte d'acquisto e si dichiara disponibile ad aumentare il consumo di prodotti biologici per contribuire a salvaguardare l'ambiente (82%).**

Più della metà (54%) delle famiglie coinvolte nell'indagine poi, ritiene scarsa e inadeguata l'etichettatura dei cibi, contro un 37% che invece pensa sia corretta.

Tra le cause del limitato consumo di prodotti biologici, oltre la metà del campione (56%), indica il prezzo troppo elevato mentre un 14% segnala la difficoltà di reperimento e un altro 14% la scarsa sensibilità dei consumatori.

L'indagine dedicata specificatamente agli alunni ha rivelato invece che pur essendo soddisfatti della qualità del proprio consumo alimentare (58% *abbastanza*, 21% *molto*, contro un 12% che sceglie la risposta *poco* e un 2% *per niente*), apprezzano il consumatore biologico (42%) e credono sia *da imitare* (54%). L'etichetta sembra non essere viene sottovalutata neanche dai ragazzi che nel 41% dei casi dichiara di prestarvi attenzione, come pure la zona di provenienza a cui fa caso il 36% di loro. E una certa sensibilità per la sostenibilità ambientale emerge anche nella scelta dei mezzi per andare a scuola; i ragazzi infatti preferiscono andarci in bicicletta nel 40% dei casi e a piedi nel 30%, anche se il 17% dichiara di prediligere l'automobile.

“E’ per noi un impegno morale irrinunciabile- ha dichiarato Andrea Rigoni, amministratore delegato di **Rigoni di Asiago** - sostenere tutte quelle attività conoscitive che contribuiscono a creare nelle nuove generazioni la consapevolezza che **esiste un mondo alternativo buono di fare agricoltura, che preserva la biodiversità e tutela l’habitat in cui viviamo**”.

Il biologico e il suo utilizzo nelle mense scolastiche saranno invece al centro dell’edizione 2009 di “BioAlimenta il domani” con un percorso educativo dedicato agli studenti e un’indagine rivolta agli istituti per capire quali criteri alimentari utilizzano nella scelta dei pasti per gli alunni.

Dall’asilo nido alla scuola d’infanzia, dalla scuola primaria alla secondaria di primo grado, è tra i banchi di scuola ed i tavoli della mensa che i bambini possono iniziare ad acquisire le conoscenze per un sistema alimentare equilibrato e vario. Per questa ragione **Legambiente e Rigoni di Asiago con l’indagine di “BioAlimenta il domani 2009” andranno a verificare l’interesse di istituti scolastici e amministrazioni pubbliche ad orientare i ragazzi verso scelte di consumo sicure per la salute e socialmente sostenibili.**

“Proporre un percorso di educazione alimentare ai ragazzi – ha concluso **Vanessa Pallucchi, responsabile Legambiente scuola e formazione** – oggi significa essere capaci di entrare nel loro immaginario, spingendoli a porsi domande che li fanno maturare come cittadini e consumatori consapevoli. Il rapporto con il cibo nel periodo dell'adolescenza non è sempre sereno: **per questo va affrontato a scuola prendendo in considerazione, come abbiamo cercato di fare con il progetto Bioalimenta, tutti gli aspetti che stanno alla base di una sana alimentazione**”.

Cresce di anno in anno infatti, la percentuale di scuole dove i bambini mangiano prodotti tipici del territorio e continua ad aumentare anche la percentuale di pasti interamente biologici (11,84%) o parzialmente biologici (47,76%), serviti nelle mense scolastiche in una progressiva affermazione e consolidamento del bio che consente di avvicinare i ragazzi a cibi più sani e naturali (fonte: Ecosistema Scuola 2008).

Un tema questo che, nel corso della conferenza stampa, è stato anticipato da un’insolita kermesse culinaria che ha visto i ragazzi della scuola media “Fabrizio De Andrè” impegnati in una sfida per realizzare il miglior dessert con pochi e selezionati ingredienti biologici e senza alcun elettrodomestico secondo i tre principi base: equilibrio alimentare, gusto, estetica della presentazione. Un modo per sensibilizzare le nuove generazioni verso prodotti che uniscono alla bontà di gustosi sapori la genuinità della natura.