

Cibo, sostenibilità e salute: il 23% degli italiani è preoccupato



ROMA – La salubrità del cibo e la tutela dell'ambiente preoccupano il 23% degli italiani, più del terrorismo, dell'immigrazione, dell'incertezza del clima politico, trovando posto solo dopo l'ansia per il lavoro e la disoccupazione (31%). Lo rivela l'indagine 'Chi ha paura del cibo cattivo? Gli italiani e la sostenibilità', promossa da Bologna Award, Centro agroalimentare di Bologna, Fondazione Fico e Fondazione Enpam, realizzata da Nomisma e presentata questa mattina a Roma in occasione del lancio di Bologna Award 2017.

Nel nostro Paese il 74% della popolazione crede che la sostenibilità si conquisti ogni giorno con stili di vita e scelte responsabili fatte in prima

persona rispetto alla tutela dell'ambiente, mentre il 67% fa riferimento agli acquisti consapevoli nel quotidiano per una corretta crescita economica. Un concetto che stride con la fiducia che solo un italiano su quattro ripone nell'azione politica per promuovere la sostenibilità: meglio dunque affidarsi agli agricoltori (per il 27%) o fare da sé (23%).

Proprio per centrare gli obiettivi del sostegno alla ricerca scientifica e tecnologica nel campo agroalimentare, migliorare e ottimizzare la distribuzione del cibo, ridurre l'impatto ambientale e promuovere la cultura dell'educazione alimentare, torna la sfida di 'Bologna Award 2017 Sustainability and Food', il premio internazionale per la sostenibilità agroalimentare nato in occasione di Expo 2015, con il bando in vista della seconda edizione in programma nel capoluogo emiliano il prossimo 14 ottobre.



Aspetto peculiare del premio è che i vincitori si impegnano a donare il valore del premio (8mila euro) in favore di progetti e iniziative di settore sostenibili, durevoli e/o solidali, per far progredire la ricerca e moltiplicare le buone pratiche in tutto il pianeta. "Con il Bologna Award faremo di ottobre il mese della sostenibilità, portando in città alcune delle esperienze più significative realizzate nel mondo sul piano dell'agricoltura sostenibile" ha spiegato in conferenza stampa Andrea Segrè, presidente di Caab e della Fondazione Fico per l'Educazione alimentare e alla sostenibilità.

Con la consapevolezza, sempre secondo l'indagine Nomisma, che solo tre italiani su dieci

acquistano cibo preferendo il prezzo più basso, mentre tre su quattro dichiarano di scegliere il rapporto qualità/prezzo, strizzando l'occhio a prodotti di origine italiana (41%) e alla qualità della materia prima (39%). "Enpam ha scelto di investire sull'educazione alimentare perché come medici siamo convinti che sia necessario diffondere una cultura di tutela della salute- il messaggio di Alberto Oliveti, presidente della Fondazione Enpam, per l'iniziativa- Oggi molte risorse economiche vengono dirottate su attività di cura che potrebbero essere sostituite da un'alimentazione più attenta o da uno stile di vita corretto".

Bologna Award 2017 è stato promosso anche grazie alla Regione Emilia-Romagna e al Comune di Bologna, con il sostegno di Unitec e il patrocinio, tra gli altri, del ministero dell'Ambiente.

SEGRÈ (CAAB): SOSTENIBILITÀ SOLO DANDO GIUSTO VALORE A PRODOTTI

“L'Italia è sempre più sostenibile dal punto di vista agroalimentare e comincia anche a esserne consapevole”, come dimostra l'indagine promossa da Bologna Award, Centro agroalimentare di Bologna, Fondazione Fico e Fondazione Enpam, realizzata da Nomisma. Una ricerca che dimostra **“come i consumatori segmentati tra baby boomers, generazione x, millennials, insomma dal dopoguerra a oggi, c'è maggiore attenzione ai temi ambientali e legati al consumo di prodotti biologici, che stanno aumentando”**. A dirlo è Andrea Segre', presidente di Caab e della Fondazione Fico per l'Educazione alimentare e alla sostenibilità, parlando con l'agenzia Dire a margine della presentazione a Roma di 'Bologna Award 2017', il premio internazionale per la sostenibilità agroalimentare.

“Manca però un pezzo: la consapevolezza che la sostenibilità in campo agricolo, ambientale e alimentare parte da chi produce, ovvero dai nostri agricoltori- sottolinea Segre'- Se questi coltivano esagerando con antiparassitari, fertilizzanti, comporta dei rischi per l'ambiente e per i nostri prodotti”. Per questo **“dobbiamo dare valore al cibo pagandolo con un giusto prezzo: questo passaggio ancora non è stato fatto e mi auguro che avvenga anche grazie al nostro premio”**.



'Bologna Award 2017', in programma nel capoluogo emiliano il prossimo 14 ottobre, ha come obiettivi il **sostegno alla ricerca scientifica e tecnologica nel campo agroalimentare**, migliorare e ottimizzare la distribuzione del cibo, ridurre l'impatto ambientale e promuovere la cultura dell'educazione alimentare.

“Lo abbiamo lanciato con Expo 2015. Bologna sta investendo molto sul cibo, come tante altre città italiane. Abbiamo promosso il grande progetto 'Fico', la Fabbrica italiana contadina, un parco tematico dove vedremo le straordinarie bellezze delle filiere agroalimentari italiane: all'interno abbiamo costituito una fondazione per l'educazione alimentare e Bologna non solo ci ha accolti ma è la città del cibo e vuole essere un esempio insieme ai tanti altri 'campanili'. Solo attraverso la moltiplicazione di queste buone pratiche- conclude Segre'- il nostro Paese, già ben posizionato dal punto di vista agroalimentare, può crescere ancora”.