

Al CREA incontro con gli studenti degli Istituti Agrari per parlare di educazione alimentare, buon cibo e corretti stili di vita

Nell'incontro "Il nostro cibo, i nostri ragazzi", organizzato dal CREA a Roma in collaborazione con la Fondazione Aletheia e la Fondazione Policlinico Gemelli, gli studenti di Re.N.Is.A, la rete nazionale degli istituti agrari di Roma e provincia, si sono confrontati con esperti del settore facendo chiarezza su tanti luoghi comuni e fake news su cibo e diete.

A cura di Giulio Viggiani
- Ufficio Stampa CREA

Crea e Gemelli in istituti agrari per parlare di alimentazione

Con Fondazione Aletheia, con Rocchi e segretario Coldiretti

di [Redazione Scuola](#)



Come mangiano i ragazzi oggi e che rapporto hanno con il cibo? A queste e altre domande ha provato a dare risposta l'incontro "Il nostro cibo, i nostri ragazzi", organizzato dal Crea in collaborazione con la Fondazione Aletheia e la Fondazione Policlinico Gemelli, che si è svolto oggi a Roma e che ha visto gli studenti della rete nazionale degli istituti agrari di Roma e provincia di Re.N.Is.A confrontarsi con Stefania Ruggeri, nutrizionista e prima ricercatrice CREA, Riccardo Fargione, direttore fondazione Aletheia ed Esmeralda Capristo, prof.ssa di Scienze Dietetiche Applicate all'Università cattolica Sacro Cuore di Roma.

Ad aprire l'incontro, insieme al segretario generale di Coldiretti, Vincenzo Gesmundo, è stato Andrea Rocchi, presidente CREA che ha detto: "l'evento di oggi è nato dalla constatazione che, mentre la maggior parte dei programmi di educazione alimentare si concentra sui bambini, in Italia 1 adolescente su 5 è in sovrappeso o soffre di obesità. E i nostri ragazzi sono il target più difficile da approcciare, vulnerabili come sono di fronte alle pressioni sociali e mediatiche". E proprio i ragazzi sono stati i protagonisti dell'incontro, sollevando dubbi, ponendo domande e chiedendo chiarezza su tanti luoghi comuni e fake news su cibo e diete.

"La scuola - ha assertito Riccardo Fargione, direttore Fondazione Aletheia e tra i 3 esperti che hanno risposto ai quesiti posti - ha un ruolo cruciale per avvicinare le giovani generazioni ad uno stile di vita sano. Sia per quanto concerne la sfera dell'educazione alimentare ma anche per il ruolo centrale delle mense scolastiche. Per questo nel confronto di oggi con docenti e centinaia di studenti abbiamo voluto ribadire la centralità delle giovani generazioni. La salute si coltiva sin da piccoli e sin da piccoli si gettano le basi per una vita lunga e sana. Partire da bambini e adolescenti è la giusta direzione per creare un futuro migliore".

RASSEGNA STAMPATA

The ANSA logo consists of the word "ANSA" in white, bold, sans-serif capital letters, centered within a solid green rectangular background.

Obeso 1 adolescente su 5, ma piani di educazione più sui bimbi

Crea, Aletheia e Gemelli con i ragazzi degli istituti agrari

(ANSA) - ROMA, 10 NOV - In Italia 1 adolescente su 5 è in sovrappeso o soffre di obesità, ragazzi in un'età vulnerabile molto difficile da approcciare, acuito dal fatto che la maggior parte dei programmi di educazione alimentare si concentra sui bambini. E' partito da questo presupposto l'incontro "Il nostro cibo, i nostri ragazzi", organizzato dal Crea a Roma in collaborazione con la Fondazione Aletheia e la Fondazione Policlinico Gemelli. Gli studenti della rete nazionale degli istituti agrari di Roma e provincia si sono confrontati con esperti del settore, tra cui Stefania Ruggeri nutrizionista e prima ricercatrice Crea, chiedendo chiarezza su tanti luoghi comuni e fake news su cibo e diete. "Come Crea, ente nazionale di riferimento per l'alimentazione", ha detto il presidente Andrea Rocchi, aprendo i lavori insieme al segretario generale di Coldiretti, Vincenzo Gesmundo, "intendiamo impegnarci sui ragazzi con un approccio di educazione tra pari, facendo squadra con partner autorevoli come la Fondazione Aletheia e i ragazzi della Rete nazionale Istituti Agrari". Secondo Riccardo Fargione, direttore Fondazione Aletheia, tra gli esperti che hanno risposto ai quesiti dei ragazzi, "la scuola ha un ruolo cruciale per avvicinare le giovani generazioni ad uno stile di vita sano, sia per quanto concerne la sfera dell'educazione alimentare ma anche per il ruolo centrale delle mense scolastiche. La salute si coltiva sin da piccoli e sin da piccoli si gettano le basi per una vita lunga e sana. Partire da bambini e adolescenti è la giusta direzione per creare un futuro migliore". (ANSA).

Crea e Gemelli in istituti agrari per parlare di alimentazione

Con Fondazione Aletheia, con Rocchi e segretario Coldiretti

Roma, 10 nov. (askanews) - Come mangiano i ragazzi oggi e che rapporto hanno con il cibo? A queste e altre domande ha provato a dare risposta l'incontro "Il nostro cibo, i nostri ragazzi", organizzato dal **CREA** in collaborazione con la Fondazione **Aletheia** e la Fondazione Policlinico Gemelli, che si è svolto oggi a Roma e che ha visto gli studenti della rete nazionale degli istituti agrari di Roma e provincia di Re.N.Is.A confrontarsi con Stefania Ruggeri, nutrizionista e prima ricercatrice **CREA**, Riccardo Fargione, direttore fondazione **Aletheia** ed Esmeralda Capristo, prof.ssa di Scienze Dietetiche Applicate all'Università cattolica Sacro Cuore di Roma.

Ad aprire l'incontro, insieme al segretario generale di Coldiretti, Vincenzo Gesmundo, è stato Andrea Rocchi, presidente **CREA** che ha detto: "l'evento di oggi è nato dalla constatazione che, mentre la maggior parte dei programmi di educazione alimentare si concentra sui bambini, in Italia 1 adolescente su 5 è in sovrappeso o soffre di obesità. E i nostri ragazzi sono il target più difficile da approcciare, vulnerabili come sono di fronte alle pressioni sociali e mediatiche".

E proprio i ragazzi sono stati i protagonisti dell'incontro, sollevando dubbi, ponendo domande e chiedendo chiarezza su tanti luoghi comuni e fake news su cibo e diete.

"La scuola - ha asserito Riccardo Fargione, direttore Fondazione **Aletheia** e tra i 3 esperti che hanno risposto ai quesiti posti - ha un ruolo cruciale per avvicinare le giovani generazioni ad uno stile di vita sano. Sia per quanto concerne la sfera dell'educazione alimentare ma anche per il ruolo centrale delle mense scolastiche. Per questo nel confronto di oggi con docenti e centinaia di studenti abbiamo voluto ribadire la centralità delle giovani generazioni. La salute si

coltiva sin da piccoli e sin da piccoli si gettano le basi per una vita lunga e sana. Partire da bambini e adolescenti è la giusta direzione per creare un futuro migliore".

RASSEGNA STAMPA

CREA: INCONTRO CON GLI STUDENTI DEGLI ISTITUTI AGRARI PER PARLARE DI ALIMENTAZIONE

ROMA (ITALPRESS) - Come mangiano i ragazzi oggi e che rapporto hanno con il cibo? A queste e a molte altre domande ha provato a dare risposta l'incontro "Il nostro cibo, i nostri ragazzi", organizzato dal **CREA** in collaborazione con la Fondazione **Aletheia** e la Fondazione Policlinico Gemelli, che si è svolto oggi a Roma e che ha visto gli studenti della rete nazionale degli istituti agrari di Roma e provincia di Re.N.Is.A confrontarsi con Stefania Ruggeri, nutrizionista e prima ricercatrice **CREA**, Riccardo Fargione, direttore fondazione **Aletheia** ed Esmeralda Capristo, prof.ssa di Scienze Dietetiche Applicate all'Università cattolica Sacro Cuore di Roma. Le conclusioni della mattinata sono state affidate a Maria Chiara Zaganelli, Direttore Generale **CREA** e a Patrizia Marini, presidente Re.N.Is.A. Ad aprire l'incontro, insieme al segretario generale di Coldiretti, Vincenzo Gesmundo, è stato Andrea Rocchi, Presidente **CREA** che ha affermato: "L'evento di oggi è nato dalla constatazione che, mentre la maggior parte dei programmi di educazione alimentare si concentra sui bambini, in Italia 1 adolescente su 5 è in sovrappeso o soffre di obesità.

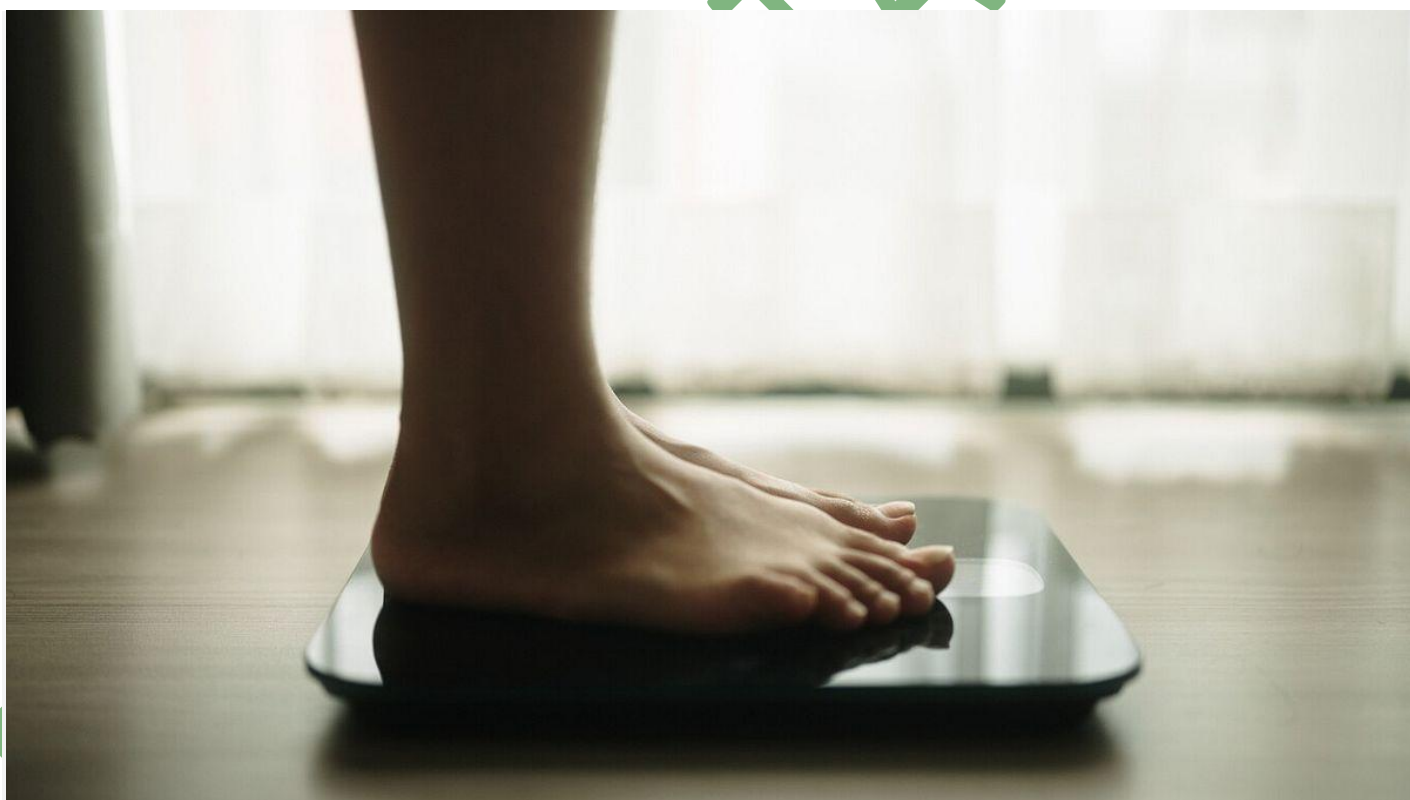
E i nostri ragazzi sono il target più difficile da approcciare, vulnerabili come sono di fronte alle pressioni sociali e mediatiche. Come **CREA**, ente nazionale di riferimento per l'alimentazione, intendiamo impegnarci in tal senso, privilegiando un approccio di educazione tra pari, facendo squadra con partner autorevoli come la Fondazione **Aletheia** e giovandoci dell'esperienza con i ragazzi di Renisa". (ITALPRESS) (SEGUE).

CREA: INCONTRO CON GLI STUDENTI DEGLI ISTITUTI AGRARI PER PARLARE DI ALIMENTAZIONE -2-

E proprio i ragazzi sono stati i protagonisti dell'incontro, sollevando dubbi, ponendo domande e chiedendo chiarezza su tanti luoghi comuni e fake news su cibo e diete. "La scuola - ha asserito Riccardo Fargione, Direttore Fondazione Aletheia e tra i 3 esperti che hanno risposto ai quesiti posti - ha un ruolo cruciale per avvicinare le giovani generazioni ad uno stile di vita sano. Sia per quanto concerne la sfera dell'educazione alimentare ma anche per il ruolo centrale delle mense scolastiche. Per questo nel confronto di oggi con docenti e centinaia di studenti abbiamo voluto ribadire la centralità delle giovani generazioni. La salute si coltiva sin da piccoli e sin da piccoli si gettano le basi per una vita lunga e sana. Partire da bambini e adolescenti è la giusta direzione per creare un futuro migliore".(ITALPRESS).

Obeso un adolescente su cinque in Italia | Ma i piani di educazione si concentrano più sui bimbi

Incontro a Roma sul tema. Gli esperti: "La scuola ha un ruolo cruciale per avvicinare le giovani generazioni a uno stile di vita sano"



In Italia, **un adolescente su cinque** è **in sovrappeso** o **soffre di obesità**. Si tratta di ragazzi in età vulnerabile, difficile da approcciare, considerato anche che la maggior parte dei programmi di educazione alimentare **si concentra sui bambini**. È partito da questo presupposto l'incontro "Il nostro cibo, i nostri ragazzi", organizzato dal Crea-Consiglio per la ricerca in agricoltura a Roma, in collaborazione con la **Fondazione Aletheia** e la **Fondazione Policlinico Gemelli**.

L'incontro

"Come Crea, ente nazionale di riferimento per l'alimentazione", ha detto il presidente **Andrea Rocchi**, aprendo i lavori insieme al segretario generale di Coldiretti, Vincenzo Gesmundo, "intendiamo impegnarci sui ragazzi con un approccio di educazione tra pari, facendo squadra con partner autorevoli come la Fondazione Aletheia e i ragazzi della Rete nazionale istituti agrari".

Il ruolo della scuola

Secondo **Riccardo Fargione**, direttore Fondazione Aletheia, tra gli esperti che hanno risposto ai quesiti dei ragazzi, "la scuola ha un ruolo cruciale per avvicinare le giovani generazioni a uno **stile di vita sano**, sia per quanto concerne la sfera dell'educazione alimentare ma anche per il ruolo centrale delle mense scolastiche. La salute si coltiva sin da piccoli e sin da piccoli si gettano le basi per una **vita lunga e sana**. Partire da bambini e adolescenti è la giusta direzione per creare un futuro migliore".

RASSEGNA STILE



Il CREA e Fondazione Aletheia, con il Policlinico Gemelli, incontrano gli studenti degli istituti agrari di Re.N.Is.A per parlare di alimentazione e stili di vita

Come mangiano i ragazzi oggi e che rapporto hanno con il cibo? A queste e a molte altre domande ha provato a dare risposta l'incontro "Il nostro cibo, i nostri ragazzi", organizzato dal CREA in collaborazione con la Fondazione Aletheia e la Fondazione Policlinico Gemelli, che si è svolto oggi a Roma e che ha visto gli studenti della rete nazionale degli istituti agrari di Roma e provincia di Re.N.Is.A confrontarsi con Stefania Ruggeri, nutrizionista e prima ricercatrice CREA, Riccardo Fargione, direttore fondazione Aletheia ed Esmeralda Capristo, prof.ssa di Scienze Dietetiche Applicate all'Università cattolica Sacro Cuore di Roma. Le conclusioni della mattinata sono state affidate a Maria Chiara Zaganelli, Direttore Generale CREA e a Patrizia Marini, presidente Re.N.Is.A.

Ad aprire l'incontro, insieme al segretario generale di Coldiretti, Vincenzo Gesmundo, è stato Andrea Rocchi, Presidente CREA che ha affermato: "L'evento di oggi è nato dalla constatazione che, mentre la maggior parte dei programmi di educazione alimentare si concentra sui bambini, in Italia 1 adolescente su 5 è in sovrappeso o soffre di obesità. E i nostri ragazzi sono il target più difficile da approcciare, vulnerabili come sono di fronte alle pressioni sociali e mediatiche. Come CREA, ente nazionale di riferimento per l'alimentazione, intendiamo impegnarci in tal senso, privilegiando un approccio di educazione tra pari, facendo squadra con partner autorevoli come la Fondazione Aletheia e giovandoci dell'esperienza con i ragazzi di Re.N.Is.A".

E proprio i ragazzi sono stati i protagonisti dell'incontro, sollevando dubbi, ponendo domande e chiedendo chiarezza su tanti luoghi comuni e fake news su cibo e diete. "La scuola – ha asserito Riccardo Fargione, Direttore Fondazione Aletheia e tra i 3

esperti che hanno risposto ai quesiti posti – ha un ruolo cruciale per avvicinare le giovani generazioni ad uno stile di vita sano. Sia per quanto concerne la sfera dell’educazione alimentare ma anche per il ruolo centrale delle mense scolastiche. Per questo nel confronto di oggi con docenti e centinaia di studenti abbiamo voluto ribadire la centralità delle giovani generazioni. La salute si coltiva sin da piccoli e sin da piccoli si gettano le basi per una vita lunga e sana. Partire da bambini e adolescenti è la giusta direzione per creare un futuro migliore.”

RASSEGNA STAMPA



Cibi ultra processati, al Crea l'incontro su corretta alimentazione e cultura alimentare. Centrale educazione e informazione per le nuove generazioni. VIDEOINTERVISTE E INTERVENTI: Rocchi, Gesmundo, Fargione, Ruggeri

Si è svolto oggi l'incontro "Il nostro cibo, i nostri ragazzi" organizzato dal CREA, in collaborazione con la fondazione Aletheia e il Policlinico Agostino Gemelli, insieme agli Istituti Agrari di Re.N.Is.A. per discutere e confrontarsi su come promuovere scelte quotidiane a tavola sane e consapevoli e diffondere la cultura alimentare del nostro Paese, anche a sostegno della candidatura della cucina italiana all'UNESCO.



Ultra processati, Rocchi (Crea): nuove generazioni devono essere consapevoli di quel che mangiano. VIDEOINTERVISTA

Roma - “Oggi abbiamo voluto organizzare questa giornata invitando i ragazzi degli istituti tecnici agrari per parlare di un elemento molto importante per noi ricercatori ma anche per il mondo dell’agroalimentare in generale: fare in modo che le nuove generazioni siano sempre più consapevoli di quello che mangiano e della nostra produzione di qualità in Italia che deve essere salvaguardata”.

Così il Presidente del CREA Andrea Rocchi a margine dell’incontro “Il nostro cibo, i nostri ragazzi” tenutosi stamattina presso la sede del CREA a Roma.

“Quindi oggi è un momento di confronto con il segretario generale di Coldiretti e gli altri esperti del tema. Per parlare di cosa dobbiamo valorizzare, cosa i nostri giovani dovrebbero conoscere meglio, ma soprattutto affidarci a loro, che sono non solo il nostro futuro, ma anche e soprattutto il nostro presente. La ricerca fa molto, sta facendo molto. Uno dei nostri centri di ricerca si occupa appunto di alimenti e nutrizione, ma la ricerca può fare fino a un certo punto se non c’è la consapevolezza dei consumatori soprattutto dei più giovani che sono sia consumatori di oggi e di domani, ma anche attori importanti della filiera. Gli studi agrari sono sicuramente un punto di riferimento per noi della ricerca ma anche per il mondo della produzione agroalimentare.”

Qui la videointervista: <https://youtu.be/1IUPSuvzxqQ>



Ultra processati, Gesmundo (Coldiretti): un cibo cattivo, un cibo malato crea una popolazione malata



Roma - “Io parto da un presupposto: un cibo cattivo, un cibo malato crea una popolazione malata.”

Così il Segretario di Coldiretti Vincenzo Gesmundo nel corso dell'incontro “Il nostro cibo, i nostri ragazzi” tenutosi stamattina presso la sede del CREA a Roma.

“Molti di voi che vengono da una cultura alimentare che è quella che la pubblicità e i media hanno diffuso in età infantile (parlo dei cibi soprattutto ultra formulati) si ammaleranno di diabete. I grandi medici dicono che non avremo la capacità come Paese di poter sostenere una spesa pubblica per assistere qualche milione di possibili malati di diabete. Noi siamo destinati ad avere centinaia di migliaia di giovani che a 27-29 anni saranno malati di diabete. Eppure ancora oggi nelle scuole si possono acquistare con i distributori automatici le merendine. Oppure ancor peggio ci sono le cosiddette bevande energetiche. Dentro una di quelle lattine ci sono cinque cucchiaini di zucchero, per cui magari stiamo attenti tutti alla dieta e non ci rendiamo conto di cosa significa una lattina di un prodotto capito cosiddetto energetico. Lì dentro ci sono quantitativi fino a dodici caffè tutto concentrato e lo zucchero di cui parlavo non è neanche uno zucchero naturale, bensì chimico”.

“Però pensate la cosa più grave è la quantità massiccia di una sostanza chimica che si chiama taurina. Voi dovete immaginare che questa sostanza che si chiama taurina agisce negativamente sulle cellule cerebrali e tecnicamente crea (secondo gli studi che sono stati fatti nei centri più avanzati della ricerca medica) una forma di dipendenza. Gli Stati Uniti sono il paese dove questi cibi cosiddetti ultra formulati hanno trovato natalità. Però poi l'America, che è un Paese ricco di contraddizioni, ha i grandi istituti di ricerca cosa per la quale per esempio alcuni Stati americani iniziando dalla California hanno ormai preso un tipo di decisione che noi ci auguriamo l'Italia prenda il prima possibile; vietare nelle scuole, negli ospedali, in alcuni casi anche negli asili nido, la possibilità di poter assumere queste bevande e di poter assumere questo cibo, le cosiddette merendine. Parlando delle barrette energetiche, ebbene dentro ci

sono 74 sostanze chimiche che servono per realizzarla. Noi avremmo un bisogno disperato di voi e nei prossimi anni avremo bisogno disperato sia come consumatori, ma anche come persone che oggi studiano e domani saranno i ricercatori utili a trovare delle alternative a queste schifezze che stiamo mangiando, a queste schifezze che per esempio una pubblicità folle ci impone”.

“Perché il migliore vettore, il migliore trasmettitore dell’acquisto o della spesa di una famiglia sono i bambini. Se voi vi occuperete del settore primario che per l’Italia è legato essenzialmente al cibo, pensate avrete un futuro di lavoro ricco di opportunità e anche di soddisfazioni. I vostri studi sono gli studi che vi affermeranno nel futuro. Perché il cibo sia buono occorre che ci siano una massa di agronomi e agrotecnici che vadano a controllare in campagna come viene coltivato il riso, come viene coltivato il grano. Il Paese avrà un bisogno disperato di gente come voi che diventi un vero professionista un vero ricercatore, una vera persona al fianco della popolazione dei cittadini italiani che debbono mangiare un cibo sano e non un cibo malato.”

RASSEGNA STILE



Ultra processati, Gesmundo (Coldiretti): alimenti più diffusi nell'infanzia, fanno male tremendo. VIDEOINTERVISTA

Roma - “Un cibo malato, quindi non corretto, non altezza della situazione crea una società ricca di malattie. Allora perché abbiamo preso di petto il tema del cibo ultra formulato? Perché è il cibo che in assoluto è più diffuso tra l'infanzia: questi cibi fanno un male tremendo stanno creando delle situazioni di dipendenza e di trasmissione di malattie gravissime, tipo il cancro al colon, tipo il cancro al sangue”.

Così il Segretario di Coldiretti Vincenzo Gesmundo a margine dell'incontro “Il nostro cibo, i nostri ragazzi” tenutosi stamattina presso la sede del CREA a Roma.

“Tutte queste cose messe insieme ci hanno fatto riflettere che noi che siamo produttori di cibo dobbiamo dare una garanzia ai cittadini, alla comunità, che il nostro cibo non c'entra nulla con quegli artifici che vengono combinati nelle stanze galeniche delle grandi multinazionali che per mettere in campo una barretta energetica usano fino a 74 prodotti chimici. Io dico a una mamma se sapesse che dentro un piatto di spaghetti o dentro un pomodoro pelato per fare il ragù o il sugo o dentro con dentro una bistecca ci fossero 74 sostanze chimiche”.

“Le servirebbe mai a tavola? Io credo proprio di no. Allora, con la stessa grande forza vogliamo denunciare, per esempio nelle scuole i distributori di bevande energetiche che sono una delle cose più delittuose che i giovani stanno in qualche modo assumendo? Barrette energetiche e tecnicamente quelle che normalmente vengono chiamate merendine cibi ultra formulati. Questa è la nostra battaglia. Noi le stiamo combattendo non ideologicamente, ma investendo nella ricerca pubblica fatta da medici, da grandi professionisti, da premi Nobel che indagando su queste cose ci dicono con molta chiarezza: fanno male”.

Qui la videointervista: <https://youtu.be/S0wY6unSUdw>



Ultra processati, Fargione (Aletheia): mercato italiano vale 37 mld, fondamentale educare e informare giovani. VIDEOINTERVISTA

“I cibi ultra formulati sono particolarmente affermati tra le nuove generazioni, tra adolescenti e bambini” – così Riccardo Fargione (Direttore fondazione Aletheia) a margine dell’incontro “Il nostro cibo, i nostri ragazzi” tenutosi stamattina presso la sede del CREA a Roma.

“E’ per questo che oggi, con gli istituti agrari abbiamo messo al centro il ruolo degli studenti in questo percorso di avvicinamento della scuola a stili di vita e nutrizionali corretti. Il valore del cibo degli ultra formulati ha toccato in Italia i 37 miliardi di euro, in crescita negli ultimi anni. Dobbiamo partire da questi dati per far comprendere che oggi l’alimentazione ha un ruolo centrale, soprattutto nelle fasce di età più giovani”.

Qui la videointervista: <https://youtu.be/ODVFNWp33X0>

RASSL



Ultra processati, Ruggeri (Crea): giovani consumano molti alimenti processati, salute a rischio. VIDEOINTERVISTA

Roma - “Oggi siamo davvero molto felici di ospitare qui al Crea un gruppo di ragazzi giovani e adolescenti.”

Così Stefania Ruggeri (Prima ricercatrice e nutrizionista Crea) a margine dell'incontro “Il nostro cibo, i nostri ragazzi” tenutosi stamattina presso la sede del CREA a Roma.

“Il tema della salute degli adolescenti è importantissimo perché sono davvero a rischio. Le ricerche scientifiche ci dicono che consumano purtroppo molti alimenti ultra processati. Come tutti noi sappiamo spesso abusano dell'alcol. Oggi dunque sarà una giornata importante per mettere sul tavolo questi temi e cercare di migliorare insieme, ascoltandoli, la loro salute.”

Qui la videointervista: <https://youtu.be/O8arCnzIDkc>

RASST

Il nostro cibo, i nostri ragazzi: quale educazione alimentare per le scuole superiori?



ROMA – Come mangiano i ragazzi oggi e che rapporto hanno con il cibo? A queste e a molte altre domande ha provato a dare risposta l'incontro "Il nostro cibo, i nostri ragazzi", organizzato dal **CREA** in collaborazione con la **Fondazione Aletheia** e la **Fondazione Policlinico Gemelli**, che si è svolto a Roma e che ha visto gli studenti della rete nazionale degli istituti agrari di Roma e provincia di **Re.N.Is.A** confrontarsi con **Stefania Ruggeri**, nutrizionista e prima ricercatrice **CREA**, **Riccardo Fargione**, direttore fondazione **Aletheia** ed **Esmeralda Capristo**, prof.ssa di Scienze Dietetiche Applicate all'Università cattolica **Sacro Cuore di Roma**.

Le conclusioni della mattinata sono state affidate a **Maria Chiara Zaganelli, Direttore Generale CREA** e a **Patrizia Marini, presidente Re.N.Is.A.**

Ad aprire l'incontro, insieme al segretario generale di Coldiretti, **Vincenzo Gesmundo**, è stato **Andrea Rocchi**, presidente CREA che ha affermato: "L'evento di oggi è nato dalla constatazione che, mentre la maggior parte dei programmi di educazione alimentare si concentra sui bambini, in Italia 1 adolescente su 5 è in sovrappeso o soffre di obesità. E i nostri ragazzi sono il target più difficile da approcciare, vulnerabili come sono di fronte alle pressioni sociali e mediatiche. Come CREA, ente nazionale di riferimento per l'alimentazione, intendiamo impegnarci in tal senso, privilegiando un approccio di educazione tra pari, facendo squadra con partner autorevoli come la Fondazione Aletheia e giovandoci dell'esperienza con i ragazzi di Re.N.Is.A".

E proprio i ragazzi sono stati i protagonisti dell'incontro, sollevando dubbi, ponendo domande e chiedendo chiarezza su tanti luoghi comuni e fake news su cibo e diete.

"La scuola – ha asserito **Riccardo Fargione**, direttore Fondazione Aletheia e tra i 3 esperti che hanno risposto ai quesiti posti – ha un ruolo cruciale per avvicinare le giovani generazioni ad uno stile di vita sano. Sia per quanto concerne la sfera dell'educazione alimentare ma anche per il ruolo centrale delle mense scolastiche. Per questo nel confronto di oggi con docenti e centinaia di studenti abbiamo voluto ribadire la centralità delle giovani generazioni.

La salute si coltiva sin da piccoli e sin da piccoli si gettano le basi per una vita lunga e sana. Partire da bambini e adolescenti è la giusta direzione per creare un futuro migliore".

Re.N.Is.A.



Il nostro cibo, i nostri ragazzi: quale educazione alimentare per le scuole superiori?

Il CREA e Fondazione Aletheia, con il Policlinico Gemelli, incontrano gli studenti degli istituti agrari di Re.N.Is.A per parlare di alimentazione e stili di vita

Come mangiano i ragazzi oggi e che rapporto hanno con il cibo ? A queste e a molte altre domande ha provato a dare risposta l'incontro *"Il nostro cibo, i nostri ragazzi"*, organizzato dal **CREA** in collaborazione con la **Fondazione Aletheia** e la **Fondazione Policlinico Gemelli**, che si è svolto oggi a Roma e che ha visto gli studenti della rete nazionale degli istituti agrari di Roma e provincia di **Re.N.Is.A** confrontarsi con **Stefania Ruggeri**, nutrizionista e prima ricercatrice **CREA**, **Riccardo Fargione**, direttore **Fondazione Aletheia** ed **Esmeralda Capristo**, prof.ssa di **Scienze Dietetiche Applicate** all'Università cattolica **Sacro Cuore di Roma**. Le conclusioni della mattinata sono state affidate a **Maria Chiara Zaganelli**, **Direttore Generale CREA** e a **Patrizia Marini**, **presidente Re.N.Is.A**.

Ad aprire l'incontro, insieme al segretario generale di Coldiretti, Vincenzo Gesmundo, è stato **Andrea Rocchi**, **Presidente CREA** che ha affermato: *"L'evento di oggi è nato dalla constatazione che, mentre la maggior parte dei programmi di educazione alimentare si concentra sui bambini, in Italia 1 adolescente su 5 è in sovrappeso o soffre di obesità. E i nostri ragazzi sono il target più difficile da approcciare, vulnerabili come sono di fronte alle pressioni sociali e mediatiche. Come CREA, ente nazionale di riferimento per l'alimentazione, intendiamo impegnarci in tal senso, privilegiando un approccio di educazione tra pari, facendo squadra con partner autorevoli come la Fondazione Aletheia e giovandoci dell'esperienza con i ragazzi di Re.N.Is.A"*.

E proprio i ragazzi sono stati i protagonisti dell'incontro, sollevando dubbi, ponendo domande e chiedendo chiarezza su tanti luoghi comuni e fake news su cibo e diete.

"La scuola – ha asserito Riccardo Fargione, Direttore Fondazione Aletheia e tra i 3 esperti che hanno risposto ai quesiti posti – ha un ruolo cruciale per avvicinare le giovani generazioni ad uno stile di vita sano. Sia per quanto concerne la sfera dell'educazione alimentare ma anche per il ruolo centrale delle mense scolastiche. Per questo nel confronto di oggi con docenti e centinaia di studenti abbiamo voluto ribadire la centralità delle giovani generazioni. La salute si coltiva sin da piccoli e sin da piccoli si gettano le basi per una vita lunga e sana. Partire da bambini e adolescenti è la giusta direzione per creare un futuro migliore."

RAI



CorriereUniv

Scuola | Università | Lavoro

In Italia un adolescente su cinque è in sovrappeso o obeso



◀ In Italia un adolescente su cinque è in sovrappeso o soffre di obesità. Si tratta di una fascia d'età particolarmente vulnerabile, spesso difficile da coinvolgere, anche perché la maggior parte dei programmi di educazione alimentare è rivolta ai bambini. Da questa consapevolezza nasce l'incontro "Il nostro cibo, i nostri ragazzi", organizzato a Roma dal Crea in collaborazione con la Fondazione Aletheia e la Fondazione Policlinico Gemelli.

Durante l'evento, gli studenti della rete nazionale degli istituti agrari di Roma e provincia hanno avuto l'opportunità di confrontarsi con esperti del settore, tra cui Stefania Ruggeri,

nutrizionista e prima ricercatrice del Crea. I ragazzi hanno posto numerose domande per sfatare falsi miti e fake news legate al cibo e alle diete.

Il presidente del Crea, Andrea Rocchi, ha sottolineato l'importanza di un approccio diretto e partecipativo: l'ente, come punto di riferimento nazionale per l'alimentazione, intende impegnarsi sempre di più con i giovani attraverso un modello di educazione tra pari, collaborando con partner autorevoli come la Fondazione Aletheia e la rete degli Istituti Agrari.

Secondo Riccardo Fargione, direttore della Fondazione Aletheia, la scuola svolge un ruolo decisivo nel promuovere stili di vita sani, non solo attraverso l'educazione alimentare ma anche grazie al valore formativo delle mense scolastiche. La salute, spiega, si costruisce fin da piccoli, gettando le basi per una vita lunga e in equilibrio. Lavorare con bambini e adolescenti, conclude, è la strada giusta per creare un futuro più consapevole e sano.

RASSEGNA

Obesità. Crea: "Adolescenti difficili da sensibilizzare"

Dibattito con Aletheia e Policlinico Gemelli evidenzia condizionamenti sociali e mediatici

Come mangiano i ragazzi oggi e che rapporto hanno con il cibo? A queste e a molte altre domande ha provato a dare risposta l'incontro "Il nostro cibo, i nostri ragazzi", organizzato dal Crea in collaborazione con la Fondazione Aletheia e la Fondazione Policlinico Gemelli, che si è svolto oggi a Roma e che ha visto gli studenti della rete nazionale degli istituti agrari di Roma e provincia di Re.N.Is.A.

A confrontarsi con **Stefania Ruggeri**, nutrizionista e prima ricercatrice Crea, **Riccardo Fargione**, direttore fondazione Aletheia, ed **Esmeralda Capristo**, docente di Scienze Dietetiche Applicate all'Università cattolica Sacro Cuore di Roma. Le conclusioni della mattinata sono state affidate a **Maria Chiara Zaganelli**, direttore generale Crea e a **Patrizia Marini**, presidente Re.N.Is.A.

Ad aprire l'incontro, insieme al segretario generale di Coldiretti **Vincenzo Gesmundo**, è stato **Andrea Rocchi**, presidente Crea che ha affermato: "L'evento di oggi è nato dalla constatazione che, mentre la maggior parte dei programmi di educazione alimentare si concentra sui bambini, in Italia 1 adolescente su 5 è in sovrappeso o soffre di obesità. E i nostri ragazzi sono il target più difficile da approcciare, vulnerabili come sono di fronte alle pressioni sociali e mediatiche. Come Crea, ente nazionale di riferimento per l'alimentazione, intendiamo impegnarci in tal senso, privilegiando un approccio di educazione tra pari, facendo squadra con partner autorevoli come la Fondazione Aletheia e giovandoci dell'esperienza con i ragazzi di Re.N.Is.A".

E proprio i ragazzi sono stati i protagonisti dell'incontro, sollevando dubbi, ponendo domande e chiedendo chiarezza su tanti luoghi comuni e fake news su cibo e diete. "La scuola", ha asserito **Fargione**, "ha un ruolo cruciale per avvicinare le giovani generazioni ad uno stile di vita sano. Sia per quanto concerne la sfera dell'educazione alimentare ma anche per il ruolo centrale delle mense scolastiche. Per questo nel confronto di oggi con

docenti e centinaia di studenti abbiamo voluto ribadire la centralità delle giovani generazioni. La salute si coltiva sin da piccoli e sin da piccoli si gettano le basi per una vita lunga e sana. Partire da bambini e adolescenti è la giusta direzione per creare un futuro migliore”.

RASSEGNA STAMPATA

Obesità, un adolescente su 5 è in sovrappeso. Gli esperti: «La scuola ha un ruolo cruciale, la salute si coltiva sin da piccoli»

Proprio da questo presupposto nasce l'incontro «Il nostro cibo, i nostri ragazzi», dove gli studenti della rete nazionale degli istituti agrari di Roma e provincia si sono confrontati con esperti del settore



I dati non migliorano: in Italia 1 adolescente su 5 è in sovrappeso o soffre di obesità. Un numero che preoccupa soprattutto perché si tratta di ragazzi in un'età vulnerabile, con cui è particolarmente difficile approcciare. A rendere la situazione talvolta più complicata è la scarsa presenza di programmi di educazione alimentare per le fasce d'età adolescenziali, dando più spazio ai bambini.

Proprio da questo presupposto nasce l'incontro «Il nostro cibo, i nostri ragazzi», organizzato dal Crea a Roma in collaborazione con la Fondazione Aletheia e la

Fondazione Policlinico Gemelli, dove gli studenti della rete nazionale degli istituti agrari di Roma e provincia si sono confrontati con esperti del settore, tra cui Stefania Ruggeri nutrizionista e prima ricercatrice Crea, chiedendo chiarezza su tanti luoghi comuni e fake news su cibo e diete.

«Partire da bambini e adolescenti è la giusta direzione per un futuro migliore»

«Come Crea, ente nazionale di riferimento per l'alimentazione», ha detto il presidente Andrea Rocchi, aprendo i lavori insieme al segretario generale di Coldiretti, Vincenzo Gesmundo, «intendiamo impegnarci sui ragazzi con un approccio di educazione tra pari, facendo squadra con partner autorevoli come la Fondazione Aletheia e i ragazzi della Rete nazionale Istituti Agrari».

Secondo Riccardo Fargione, direttore Fondazione Aletheia, tra gli esperti che hanno risposto ai quesiti dei ragazzi, «La [scuola](#) ha un ruolo cruciale per avvicinare le giovani generazioni ad uno stile di vita sano, sia per quanto concerne la sfera dell'educazione alimentare ma anche per il ruolo centrale delle mense scolastiche. La salute si coltiva sin da piccoli e sin da piccoli si gettano le basi per una vita lunga e sana. Partire da bambini e adolescenti è la giusta direzione per creare un futuro migliore».

RASSEGNA



Obesità, è allarme tra adolescenti e bambini: meglio le ragazze. Tutte le cattive abitudini a tavola (e non solo)

Giovani sempre più grassi. **In Italia un adolescente su cinque è in sovrappeso o soffre di obesità** e la maggior parte dei programmi di educazione alimentare si concentra sui bambini. È quanto emerge dall'incontro «Il nostro cibo, i nostri ragazzi», organizzato dal "Crea" a Roma in collaborazione con la "Fondazione Aletheia" e la "Fondazione Policlinico Gemelli".

Obesi o in sovrappeso

Gli studenti della rete nazionale degli istituti agrari di Roma e provincia si sono confrontati con esperti del settore chiedendo chiarezza su tanti luoghi comuni e fake news su cibo e diete.

Educare i giovani

Secondo **Riccardo Fargione**, direttore "Fondazione Aletheia", tra gli esperti che rispondono ai quesiti dei ragazzi, **«la scuola ha un ruolo cruciale per avvicinare le giovani generazioni ad uno stile di vita sano**, sia per quanto concerne la sfera dell'educazione alimentare ma anche per il ruolo centrale delle mense scolastiche. La salute si coltiva sin da piccoli e sin da piccoli si gettano le basi per una vita lunga e sana. Partire da bambini e adolescenti è la giusta direzione per creare un futuro migliore».

Peggio in Europa

Nel vecchio continente, rivela l'Organizzazione Mondiale della Sanità (Oms), va anche peggio: un bambino su quattro è in sovrappeso per squilibri alimentari e mancanza di attività fisica, con conseguenze durature per la salute, di fronte alla quale i comportamenti familiari rimangono spesso inadeguati. E il dato è aggravato da una massiccia sottostima del fenomeno visto che in due terzi dei casi, i genitori di bambini in sovrappeso li percepiscono come normali o sottopeso.

I dati dell'Oms

Sulla base dell'ultima indagine dell'Oms su 470mila bambini di età compresa tra 6 e 9 anni in 37 paesi, i dati rilevano che il 25% dei bambini è in sovrappeso, l'11% dei quali è obeso. **I ragazzi (13%) sono più colpiti delle ragazze (9%) e in diversi paesi dell'Europa meridionale, quasi un bambino su cinque soffre di obesità.** Il rapporto evidenzia anche la paradossale coesistenza di sovrappeso e **denutrizione**, riflesso delle persistenti disuguaglianze all'interno dei paesi europei.

Le cattive abitudini

Per quanto riguarda le cattive abitudini alimentari il rapporto sottolinea che solo il 46% dei bambini intervistati mangia frutta fresca ogni giorno e il 32% mangia verdura almeno una volta al giorno. Al contrario, il 41% consuma dolci, il 29% bevande zuccherate e il 16% snack salati più di tre volte a settimana. Per quanto riguarda l'attività fisica, il 53% dei bambini si reca a scuola a piedi o in bicicletta, mentre il 40% utilizza mezzi motorizzati. Infine, quasi nove bambini su dieci dormono almeno nove ore a notte, ma meno della metà raggiunge le dieci ore raccomandate.

RASSEGNA



CONTENUTO PROTETTO, QUI SOTTO IL LINK PER LEGGERE L'ARTICOLO

<https://www.juorno.it/giovani-e-alimentazione-in-italia-1-adolescente-su-5-e-in-sovrappeso-serve-educazione-alimentare-mirata/>

RASSEGNA STAMPA