RASSEGNA STAMPA

A cura di Micaela Conterio – Ufficio Stampa CREA

LA STAMPA

CREA, l'indagine per educare a un'alimentazione più sana

Si tratta di dati unici a livello nazionale

Pubblicato il 16/11/2023
Ultima modifica il 16/11/2023 alle ore 09:33TELEBORSA

In Italia, alcuni alimenti continuano ad essere consumati troppo poco: frutta, verdura e legumi, veri e propri "sorvegliati speciali" che i ricercatori devono monitorare nel tempo. In particolare, la quantità media di frutta consumata ogni giorno è 166 g/die, di verdura è 147 g/die e di legumi è 9 g/die, inferiore rispetto ai dati rilevati nell'indagine precedente INRAN SCAI 2005-2006. L'apporto energetico medio della popolazione dai 3 ai 74 anni è di 1933 kcal/die derivanti per il 15% da proteine (5% di origine vegetale e 10% di origine animale), per il 42% da carboidrati e per il 34% dai grassi. È quanto emerge dalla **Indagine sui consumi alimentari** presentata dal **Crea in occasione della VI giornata della nutrizione.** Quest'anno le indagini realizzate partono dalle reali inclinazioni degli italiani nella scelta degli alimenti.

Il CREA, con il suo centro di ricerca Alimenti e Nutrizione **realizza da 40 anni, con cadenza decennale**, indagini nazionali sui consumi alimentari che consentono di quantificare il consumo giornaliero di tutti gli alimenti e le bevande assunte dal singolo individuo. Si tratta di **dati unici nel panorama italiano** che comprendono anche analisi delle caratteristiche nutrizionali e del **rapporto tra alimentazione e salute, stile di vita.** I dati elaborati vengono utilizzati per la formulazione delle Linee Guida per una sana alimentazione italiana e dei Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia per la Popolazione Italiana.

La sfida, attraverso la raccolta, l'analisi e la diffusione dei dati sui consumi degli italiani, di **educare e indirizzare i consumatori verso un'alimentazione più sana,**

consapevole e rispettosa dell'ambiente. È questo l'obiettivo che "Nutriformarsi" persegue da anni.

La ricerca Crea è condotta seguendo le linee guida stabilite dall'Efsa (Autorità europea per la sicurezza alimentare) nell'ambito del programma Eu Menu che coinvolge ben 21 Paesi. Si tratta di analisi condotte con metodologie che, negli anni, sono diventate sempre più mirate; **i dati sono raccolti analizzando fasce sempre più larghe di popolazione, compresi i bambini molto piccoli, inizialmente esclusi dalle indagini.**

"I consumi alimentari sono la vera chiave di volta per poter formulare qualsiasi politica agroalimentare", spiega il **professor Mario Pezzotti, Commissario straordinario del Crea.**

Francesco Cubedda, primo ricercatore dell'Istituto Superiore di Sanità ha sottolineato come l'impatto dell'uso dei dati nella salute sia fondamentale. "Il Dipartimento Sicurezza alimentare e nutrizione dell'ISS li utilizza su base quotidiana, in primis per valutazioni sulle concentrazioni di nutrienti e di contaminanti negli alimenti" ha sottolineato.

Ma i dati sono necessari anche per fornire informazioni sui nuovi cibi che stanno prendendo piede nella nostra cultura e su cui mancano dati precisi. Un esempio è quello dei cosiddetti "**novel food**", nuovi alimenti su cui spesso la difficoltà è fare una valutazione perché mancano ancora gli studi.

"L'utilizzo del dato, in sinergia con i ricercatori, ci ha aiutato a correggere comportamenti nelle coltivazioni, per esempio abbattendo il consumo di acqua. Ci permette di monitorare il reale andamento dei consumi e di arginare eventuali speculazioni sui prezzi. Ci supporta nell'analisi della filiera per programmare la produzione primaria nei prossimi anni", ha sottolineato **Ettore Prandini, presidente Coldiretti.**

I dati scientifici non sono però gli unici a essere importanti per capire le abitudini alimentari degli italiani, **anche l'aspetto psicologico ricopre un ruolo sempre maggiore.** Oggi il consumatore non è solo l'utente finale di una filiera, ma va considerato già nelle fasi iniziali della filiera alimentare. Intervenire e modificare il comportamento del consumatore è una delle principali sfide dell'alimentazione. La psicologia è una delle discipline che può aiutare a capire perché a volte si adottino determinate abitudini alimentari, anche se nocive, o perché l'umore negativo ci spinga a cercare il "**comfort food**".

A guidare le scelte alimentari, **secondo lo studio esposto da Graffigna**, sono diversi fattori: l'effetto "Framing", ossia le informazioni che ci arrivano sul prodotto anche attraverso il confezionamento. Il "Food involvement", l'approccio emozionale che abbiamo con il cibo e l'attenzione alla salute nel mangiare ("Health engagement"). Ecco allora - spiega ancora Graffigna - che molti investono tanto sul cibo per un bilancio

emozionale; per altri mangiare alcune cose è un modo di affermare la realizzazione personale; c'è poi chi cerca affermazione sociale, o ancora socialità.

Scopriamo per esempio che il vino è consumato soprattutto da chi ha velleità di autoaffermazione, sia sociale che personale, o che dietro alla scelta di consumi Bio c'è una volontà di autoaffermazione. Interessante anche il fatto, emerso dallo studio presentato dalla psicologa dei consumi, che Il salato viene percepito come più salutare rispetto al dolce, o che i prodotti "senza" (lattosio, glutine, olio di palma, ecc.) hanno un forte impatto sul consumatore che li percepisce di qualità maggiore.

RASSEGNA STAMPA

CREA, l'indagine per educare a un'alimentazione più sana

Si tratta di dati unici a livello nazionale

Pubblicato il 16/11/2023
Ultima modifica il 16/11/2023 alle ore 09:33TELEBORSA

In Italia, alcuni alimenti continuano ad essere consumati troppo poco: frutta, verdura e legumi, veri e propri "sorvegliati speciali" che i ricercatori devono monitorare nel tempo. In particolare, la quantità media di frutta consumata ogni giorno è 166 g/die, di verdura è 147 g/die e di legumi è 9 g/die, inferiore rispetto ai dati rilevati nell'indagine precedente INRAN SCAI 2005-2006. L'apporto energetico medio della popolazione dai 3 ai 74 anni è di 1933 kcal/die derivanti per il 15% da proteine (5% di origine vegetale e 10% di origine animale), per il 42% da carboidrati e per il 34% dai grassi. È quanto emerge dalla **Indagine sui consumi alimentari** presentata dal **Crea in occasione della VI giornata della nutrizione.** Quest'anno le indagini realizzate partono dalle reali inclinazioni degli italiani nella scelta degli alimenti.

Il CREA, con il suo centro di ricerca Alimenti e Nutrizione **realizza da 40 anni, con cadenza decennale**, indagini nazionali sui consumi alimentari che consentono di quantificare il consumo giornaliero di tutti gli alimenti e le bevande assunte dal singolo individuo. Si tratta di **dati unici nel panorama italiano** che comprendono anche analisi delle caratteristiche nutrizionali e del **rapporto tra alimentazione e salute, stile di vita.** I dati elaborati vengono utilizzati per la formulazione delle Linee Guida per una sana alimentazione italiana e dei Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia per la Popolazione Italiana.

La sfida, attraverso la raccolta, l'analisi e la diffusione dei dati sui consumi degli italiani,

di **educare e indirizzare i consumatori verso un'alimentazione più sana, consapevole e rispettosa dell'ambiente. È questo l'obiettivo che "Nutriformarsi" persegue da anni.**

La ricerca Crea è condotta seguendo le linee guida stabilite dall'Efsa (Autorità europea per la sicurezza alimentare) nell'ambito del programma Eu Menu che coinvolge ben 21 Paesi. Si tratta di analisi condotte con metodologie che, negli anni, sono diventate sempre più mirate; **i dati sono raccolti analizzando fasce sempre più larghe di popolazione, compresi i bambini molto piccoli, inizialmente esclusi dalle indagini.**

"I consumi alimentari sono la vera chiave di volta per poter formulare qualsiasi politica agroalimentare", spiega il **professor Mario Pezzotti, Commissario straordinario del Crea.**

Francesco Cubedda, primo ricercatore dell'Istituto Superiore di Sanità ha sottolineato come l'impatto dell'uso dei dati nella salute sia fondamentale. "Il Dipartimento Sicurezza alimentare e nutrizione dell'ISS li utilizza su base quotidiana, in primis per valutazioni sulle concentrazioni di nutrienti e di contaminanti negli alimenti" ha sottolineato.

Ma i dati sono necessari anche per fornire informazioni sui nuovi cibi che stanno prendendo piede nella nostra cultura e su cui mancano dati precisi. Un esempio è quello dei cosiddetti "**novel food**", nuovi alimenti su cui spesso la difficoltà è fare una valutazione perché mancano ancora gli studi.

"L'utilizzo del dato, in sinergia con i ricercatori, ci ha aiutato a correggere comportamenti nelle coltivazioni, per esempio abbattendo il consumo di acqua. Ci permette di monitorare il reale andamento dei consumi e di arginare eventuali speculazioni sui prezzi. Ci supporta nell'analisi della filiera per programmare la produzione primaria nei prossimi anni", ha sottolineato **Ettore Prandini, presidente Coldiretti.**

I dati scientifici non sono però gli unici a essere importanti per capire le abitudini alimentari degli italiani, **anche l'aspetto psicologico ricopre un ruolo sempre maggiore.** Oggi il consumatore non è solo l'utente finale di una filiera, ma va considerato già nelle fasi iniziali della filiera alimentare. Intervenire e modificare il comportamento del consumatore è una delle principali sfide dell'alimentazione. La psicologia è una delle discipline che può aiutare a capire perché a volte si adottino determinate abitudini alimentari, anche se nocive, o perché l'umore negativo ci spinga a cercare il "**comfort food**".

A guidare le scelte alimentari, **secondo lo studio esposto da Graffigna**, sono diversi fattori: l'effetto "Framing", ossia le informazioni che ci arrivano sul prodotto anche attraverso il confezionamento. Il "Food involvement", l'approccio emozionale che abbiamo con il cibo e l'attenzione alla salute nel mangiare ("Health engagement"). Ecco

allora - spiega ancora Graffigna - che molti investono tanto sul cibo per un bilancio emozionale; per altri mangiare alcune cose è un modo di affermare la realizzazione personale; c'è poi chi cerca affermazione sociale, o ancora socialità.

Scopriamo per esempio che il vino è consumato soprattutto da chi ha velleità di autoaffermazione, sia sociale che personale, o che dietro alla scelta di consumi Bio c'è una volontà di autoaffermazione. Interessante anche il fatto, emerso dallo studio presentato dalla psicologa dei consumi, che Il salato viene percepito come più salutare rispetto al dolce, o che i prodotti "senza" (lattosio, glutine, olio di palma, ecc.) hanno un forte impatto sul consumatore che li percepisce di qualità maggiore.

RASSEGNA STAMPA

ANSA

Italiani consumano ancora poca frutta, verdura e legumi

Crea presenta indagine sui consumi alimentari

16 Novembre , 11:55

(ANSA) - ROMA, 16 NOV - Arriva l'indagine sui consumi alimentari del Crea. La presentazione è con la VI Giornata della Nutrizione. La ricerca è realizzata con il centro di ricerca Alimenti e Nutrizione del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (Crea). "È emerso - afferma Emanuele Marconi, Direttore del Crea Alimenti e Nutrizione - che alcuni alimenti continuano ad essere consumati troppo poco, frutta, verdura e legumi, veri e propri 'sorvegliati speciali' che i ricercatori devono monitorare nel tempo". "In particolare-sottolinea- la quantità media di frutta consumata ogni giorno è 166 g/die, di verdura è 147 g/die e di legumi è 9 g/die, inferiore rispetto ai dati rilevati nell'indagine precedente Inran Scai 2005-2006. L'apporto energetico medio della popolazione dai 3 ai 74 anni è di 1933 kcal/die derivanti per il 15% da proteine (5% di origine vegetale e 10% di origine animale), per il 42% da carboidrati e per il 34% dai grassi. Ne consegue - sintetizza Marconi - che l'aderenza alle nostre Linee Guida resta ancora un obiettivo da raggiungere". "L'Indagine sui consumi alimentari del Crea consente, da 40 anni - commenta Mario Pezzotti, commissario straordinario del Crea in apertura oggi della VI edizione della Giornata della Nutrizione, organizzata dal centro di Alimenti e Nutrizione- di ottenere informazioni utili per supportare interventi nazionali di politica agro-alimentare e nutrizionale volti ad assicurare cibo sano, di alta qualità e a un prezzo accessibile per il consumatore finale, mantenendo al contempo un elevato livello di sostenibilità ambientale". "Si tratta- aggiunge- di dati unici a livello nazionale, che puntiamo a rilevare ad intervalli più brevi, rispetto alla cadenza attuale, per poter registrare più efficacemente i mutamenti nel comportamento alimentare di una società che evolve assai più rapidamente di qualche decennio fa". (ANSA).

Y39-MON

RASSEGNA STAMPA

DIRE
AGENZIA DI STAMPA NAZIONALE

CIBO. CREA PRESENTA INDAGINE SU CONSUMI ALIMENTARI

N OCCASIONE DELLA VI GIORNATA DELLA NUTRIZIONE

(DIRE) Roma, 15 nov. - "L'Indagine sui consumi alimentari del **CREA** consente, da 40 anni, di ottenere informazioni utili per supportare interventi nazionali di politica agro-alimentare e nutrizionale volti ad assicurare cibo sano, di alta qualità e a un prezzo accessibile per il consumatore finale, mantenendo al contempo un elevato livello di sostenibilità ambientale. Si tratta di dati unici a livello nazionale, che puntiamo a rilevare ad intervalli più brevi, rispetto alla cadenza attuale, per poter registrare più efficacemente i mutamenti nel comportamento alimentare di una società che evolve assai più rapidamente di qualche decennio fa". Così il Prof. Mario Pezzotti, Commissario Straordinario del **CREA** in apertura della VI edizione della Giornata della Nutrizione, organizzata oggi dal centro di Alimenti e Nutrizione, Nutrinformarsi: comprendere i consumi alimentari degli italiani.
Perché un'indagine sui consumi. Il **CREA**, con il suo centro di ricerca Alimenti e Nutrizione realizza da 40 anni, con cadenza decennale, indagini nazionali sui consumi alimentari che consentono di quantificare il consumo giornaliero di tutti gli alimenti e le bevande assunte dal singolo individuo. Si tratta di dati unici nel panorama italiano comprendono anche analisi delle caratteristiche nutrizionali (apporto di energia e macro e micronutrienti, l'identificazione delle principali fonti di nutrienti, assunzione di sostanze bioattive e funzionali) e del rapporto tra alimentazione e salute, stile di vita, (inclusi fattori socioeconomici e motivazioni delle scelte alimentari).
Tali dati consentono la stima degli impatti ambientali della dieta (emissione dei gas ad effetto serra, consumo di suolo e acqua) e del rischio di assunzione di sostanze indesiderate (contaminanti, residui di pesticidi, additivi). I dati elaborati vengono utilizzati per la formulazione delle Linee Guida per una sana alimentazione italiana e dei Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia per la Popolazione Italiana (LARN).(SEGUE) (Red/ Dire

RASSEGNA STAMPA

DIRE
AGENZIA DI STAMPA NAZIONALE

CIBO. CREA PRESENTA INDAGINE SU CONSUMI ALIMENTARI -2

(DIRE) Roma, 15 nov. - IV SCAI - Studio sui Consumi Alimentari in Italia 2017-2020. Utilizza le metodiche armonizzate raccomandate dall'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA), per ottenere dati di consumo alimentare dettagliati e confrontabili a livello europeo - con l'unità campionaria rappresentata dal singolo individuo, stratificata per genere, età e aree geografiche. L'Indagine su base annuale (29% giorni festivi e 71% giorni feriali, distribuiti proporzionalmente per le 4 stagioni), ha previsto la registrazione dei consumi (alimenti e bevande, integratori alimentari/medicine fonti di nutrienti) e delle porzioni (tipo di pasto, orario e luogo del consumo) di due giornate non consecutive. Lo studio è stato condotto su un campione di 1969 individui di età compresa tra 0 e 74 anni, rappresentativo per genere e per ripartizione geografica.
I dati sono stati già pubblicati nel "Comprehensive European Food Consumption Database", fonte europea dei dati di consumo, sviluppata dall'EFSA, e saranno inseriti anche nel Global Individual Food consumption data Tool (GIFT) della FAO e nel Global Dietary Data (GDD) dell'OMS.
"È emerso - ha commentato Emanuele Marconi, Direttore del CREA Alimenti e Nutrizione - che alcuni alimenti continuano ad essere consumati troppo poco: frutta, verdura e legumi, veri e propri 'sorvegliati speciali' che i ricercatori devono monitorare nel tempo. In particolare, la quantità media di frutta consumata ogni giorno è 166 g/die, di verdura è 147 g/die e di legumi è 9 g/die, inferiore rispetto ai dati rilevati nell'indagine precedente INRAN SCAI 2005-2006. L'apporto energetico medio della popolazione dai 3 ai 74 anni è di 1933 kcal/die derivanti per il 15% da proteine (5% di origine vegetale e 10% di origine animale), per il 42% da carboidrati e per il 34% dai grassi. Ne consegue - conclude - che l'aderenza alle nostre Linee Guida resta ancora un obiettivo da raggiungere".
È possibile consultare la sintesi dei risultati al sito:
https://www.crea.gov.it/web/alimenti-e-nutrizione/-/iv-scai-studio -sui-consumi-alimentari-in-italia (Red/ Dire 18:28 15-11-23 .

RASSEGNA STAMPA

ALIMENTARE: PER IL CREA CONSUMI FRUTTA, VERDURA E LEGUMI ANCORA BASSI

ROMA (ITALPRESS) - "L'indagine sui consumi alimentari del **Crea** consente, da 40 anni, di ottenere informazioni utili per supportare interventi nazionali di politica agro-alimentare e nutrizionale volti ad assicurare cibo sano, di alta qualità e a un prezzo accessibile per il consumatore finale, mantenendo al contempo un elevato livello di sostenibilità ambientale. Si tratta di dati unici a livello nazionale, che puntiamo a rilevare a intervalli più brevi, rispetto alla cadenza attuale, per poter registrare più efficacemente i mutamenti nel comportamento alimentare di una società che evolve assai più rapidamente di qualche decennio fa". Così Mario Pezzotti, commissario straordinario del **Crea**, in apertura della VI edizione della Giornata della Nutrizione. Il **Crea**, con il suo centro di ricerca Alimenti e Nutrizione realizza da 40 anni, con cadenza decennale, indagini nazionali sui consumi alimentari che consentono di quantificare il consumo giornaliero di tutti gli alimenti e le bevande assunte dal singolo individuo.
(ITALPRESS) - (SEGUE).

RASSEGNA STAMPA

ALIMENTARE: PER IL CREA CONSUMI FRUTTA, VERDURA E LEGUMI ANCORA BASSI -2

I dati consentono la stima degli impatti ambientali della dieta (emissione dei gas ad effetto serra, consumo di suolo e acqua) e del rischio di assunzione di sostanze indesiderate (contaminanti, residui di pesticidi, additivi). "È emerso - ha commentato Emanuele Marconi, direttore del Crea Alimenti e Nutrizione - che alcuni alimenti continuano ad essere consumati troppo poco:
frutta, verdura e legumi, veri e propri 'sorvegliati speciali' che i ricercatori devono monitorare nel tempo. In particolare, la quantità media di frutta consumata ogni giorno è 166 g/die, di verdura è 147 g/die e di legumi è 9 g/die, inferiore rispetto ai dati rilevati nell'indagine precedente INRAN SCAI 2005-2006.
L'apporto energetico medio della popolazione dai 3 ai 74 anni è di 1933 kcal/die derivanti per il 15% da proteine (5% di origine vegetale e 10% di origine animale), per il 42% da carboidrati e per il 34% dai grassi. Ne consegue - conclude - che l'aderenza alle nostre Linee Guida resta ancora un obiettivo da raggiungere".
(ITALPRESS).
ads/com 15-Nov-23 15:21.

RASSEGNA STAMPA

Consumi alimentari, Crea: basso consumo frutta, verdura e legumi

I dati dell'Indagine sui consumi alimentari degli italiani

Roma, 15 nov. (askanews) - In Italia alcuni alimenti continuano ad essere consumati troppo poco: frutta, verdura e legumi. In particolare, la quantità media di frutta consumata ogni giorno è 166 g/die, di verdura è 147 g/die e di legumi è 9 g/die, inferiore rispetto ai dati rilevati nell`indagine precedente INRAN SCAI 2005-2006. L`apporto energetico medio della popolazione dai 3 ai 74 anni è di 1933 kcal/die derivanti per il 15% da proteine (5% di origine vegetale e 10% di origine animale), per il 42% da carboidrati e per il 34% dai grassi. E' quanto emerge dalla Indagine sui consumi alimentari presentata dal **Crea** in occasione della VI giornata della nutrizione.

Punto di riferimento nazionale, armonizzata con i dati EFSA "l`Indagine sui consumi alimentari del **CREA** consente, da 40 anni, di ottenere informazioni utili per supportare interventi nazionali di politica agro-alimentare e nutrizionale volti ad assicurare cibo sano, di alta qualità e a un prezzo accessibile per il consumatore finale, mantenendo al contempo un elevato livello di sostenibilità ambientale", ha detto Mario Pezzotti, Commissario Straordinario del **CREA**.

Il **CREA**, con il suo centro di ricerca Alimenti e Nutrizione realizza da 40 anni, con cadenza decennale, indagini nazionali sui consumi alimentari che consentono di quantificare il consumo giornaliero di tutti gli alimenti e le bevande assunte dal singolo individuo. Si tratta di dati unici nel panorama italiano comprendono anche analisi delle caratteristiche nutrizionali e del rapporto tra alimentazione e salute, stile di vita.

I dati elaborati vengono utilizzati per la formulazione delle Linee Guida per una sana alimentazione italiana e dei Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia per la Popolazione Italiana (LARN).

Red/Apa

151645 NOV 23

RASSEGNA STAMPA

AGRICOLAE.EU
AGENZIA DI STAMPA QUOTIDIANA

RASSEGNA STAMPA

VI Giornata della Nutrizione: il CREA presenta la sua Indagine sui consumi alimentari

L'Indagine sui consumi alimentari del CREA consente, da 40 anni, di ottenere informazioni utili per supportare interventi nazionali di politica agro-alimentare e nutrizionale volti ad assicurare cibo sano, di alta qualità e a un prezzo accessibile per il consumatore finale, mantenendo al contempo un elevato livello di sostenibilità ambientale. Si tratta di dati unici a livello nazionale, che puntiamo a rilevare ad intervalli più brevi, rispetto alla cadenza attuale, per poter registrare più efficacemente i mutamenti nel comportamento alimentare di una società che evolve assai più rapidamente di qualche decennio fa". Così il Prof. **Mario Pezzotti**, Commissario Straordinario del CREA in apertura della VI edizione della Giornata della Nutrizione, organizzata oggi dal centro di Alimenti e Nutrizione,*Nutrinformarsi: comprendere i consumi alimentari degli italiani*.

Perché un'indagine sui consumi. Il CREA, con il suo centro di ricerca Alimenti e Nutrizione realizza da 40 anni, con cadenza decennale, indagini nazionali sui consumi alimentari che consentono di quantificare il consumo giornaliero di tutti gli alimenti e le bevande assunte dal singolo individuo.Si tratta di dati unici nel panorama italianocomprendono anche **analisi delle caratteristiche nutrizionali** (apporto di energia e macro e micronutrienti, l'identificazione delle principali fonti di nutrienti, assunzione di sostanze bioattive e funzionali) e del **rapporto tra alimentazione e salute, stile di vita,** (inclusi fattori socioeconomici e motivazioni delle scelte alimentari). Tali dati consentono la **stima degli impatti ambientali della dieta** (emissione dei gas ad effetto serra, consumo di suolo e acqua) e **del rischio di assunzione di sostanze indesiderate**(contaminanti, residui di pesticidi, additivi). I dati elaborati vengono utilizzati per la formulazione delle Linee Guida per una sana alimentazione italiana e dei Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia per la Popolazione Italiana (LARN).

IV SCAI - Studio sui Consumi Alimentari in Italia 2017-2020. Utilizza le metodiche armonizzate raccomandate dall'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA), per ottenere dati di consumo alimentare dettagliati e confrontabili a livello europeo - con l'unità campionaria rappresentata dal singolo individuo, stratificata per genere, età e aree geografiche. L'Indagine su base annuale (29% giorni festivi e 71% giorni feriali, distribuiti proporzionalmente per le 4 stagioni), ha previsto la registrazione dei consumi (alimenti e bevande, integratori alimentari/medicine fonti di nutrienti) e delle porzioni (tipo di pasto, orario e luogo del consumo) di due giornate non consecutive. Lo studio è stato condotto su un campione di 1969 individui di età compresa tra 0 e 74 anni, rappresentativo per genere e per ripartizione geografica.

I dati sono stati già pubblicati nel "Comprehensive European Food Consumption Database", fonte europea dei dati di consumo, sviluppata dall'EFSA, e saranno inseriti anche nel Global Individual Food consumption data Tool (GIFT) della FAO e nel Global Dietary Data (GDD) dell'OMS.

"È emerso – ha commentato **Emanuele Marconi**, Direttore del CREA Alimenti e Nutrizione - *che alcuni alimenti continuano ad essere consumati troppo poco: frutta, verdura e legumi, veri e propri 'sorvegliati speciali' che i ricercatori devono monitorare nel tempo. In particolare, la quantità media di frutta consumata ogni giorno è 166 g/die, di verdura è 147 g/die e di legumi è 9 g/die, inferiore rispetto ai dati rilevati nell'indagine precedente INRAN SCAI 2005-2006. L'apporto energetico medio della popolazione dai 3 ai 74 anni è di 1933 kcal/die derivanti per il 15% da proteine (5% di origine vegetale e 10% di origine animale), per il 42% da carboidrati e per il 34% dai grassi. Ne consegue* – conclude - *che l'aderenza alle nostre Linee Guida resta ancora un obiettivo da raggiungere".*

È possibile consultare la sintesi dei risultati al sito:https://www.crea.gov.it/web/alimenti-e-nutrizione/-/iv-scai-studio-sui-consumi-alimentari-in-italia

RASSEGNA STAMPA

agricultura.it
IL GIORNALE DELL'AGRICOLTURA ITALIANA

Consumi alimentari. Calano frutta e verdura. Il rapporto del CREA

di
Agricultura.it
-
15 Novembre 2023

ROMA – "L'Indagine sui consumi alimentari del CREA consente, da 40 anni, di ottenere informazioni utili per supportare interventi nazionali di politica agro-alimentare e nutrizionale volti ad assicurare cibo sano, di alta qualità e a un prezzo accessibile per il

consumatore finale, mantenendo al contempo un elevato livello di sostenibilità ambientale.

Si tratta di dati unici a livello nazionale, che puntiamo a rilevare ad intervalli più brevi, rispetto alla cadenza attuale, per poter registrare più efficacemente i mutamenti nel comportamento alimentare di una società che evolve assai più rapidamente di qualche decennio fa". Così il Prof. Mario Pezzotti, Commissario Straordinario del CREA in apertura della VI edizione della Giornata della Nutrizione, organizzata oggi dal centro di Alimenti e Nutrizione, Nutrinformarsi: comprendere i consumi alimentari degli italiani.

Perché un'indagine sui consumi. Il CREA, con il suo centro di ricerca Alimenti e Nutrizione realizza da 40 anni, con cadenza decennale, indagini nazionali sui consumi alimentari che consentono di quantificare il consumo giornaliero di tutti gli alimenti e le bevande assunte dal singolo individuo. Si tratta di dati unici nel panorama italiano comprendono anche analisi delle caratteristiche nutrizionali (apporto di energia e macro e micronutrienti, l'identificazione delle principali fonti di nutrienti, assunzione di sostanze bioattive e funzionali) e del rapporto tra alimentazione e salute, stile di vita, (inclusi fattori socioeconomici e motivazioni delle scelte alimentari). Tali dati consentono la stima degli impatti ambientali della dieta (emissione dei gas ad effetto serra, consumo di suolo e acqua) e del rischio di assunzione di sostanze indesiderate (contaminanti, residui di pesticidi, additivi). I dati elaborati vengono utilizzati per la formulazione delle Linee Guida per una sana alimentazione italiana e dei Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia per la Popolazione Italiana (LARN).

IV SCAI – Studio sui Consumi Alimentari in Italia 2017-2020. Utilizza le metodiche armonizzate raccomandate dall'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA), per ottenere dati di consumo alimentare dettagliati e confrontabili a livello europeo – con l'unità campionaria rappresentata dal singolo individuo, stratificata per genere, età e aree geografiche. L'Indagine su base annuale (29% giorni festivi e 71% giorni feriali, distribuiti proporzionalmente per le 4 stagioni), ha previsto la registrazione dei consumi (alimenti e bevande, integratori alimentari/medicine fonti di nutrienti) e delle porzioni (tipo di pasto, orario e luogo del consumo) di due giornate non consecutive. Lo studio è stato condotto su un campione di 1969 individui di età compresa tra 0 e 74 anni, rappresentativo per genere e per ripartizione geografica.

I dati sono stati già pubblicati nel "Comprehensive European Food Consumption Database", fonte europea dei dati di consumo, sviluppata dall'EFSA, e saranno inseriti anche nel Global Individual Food consumption data Tool (GIFT) della FAO e nel Global Dietary Data (GDD) dell'OMS.

"È emerso – ha commentato Emanuele Marconi, Direttore del CREA Alimenti e Nutrizione – che alcuni alimenti continuano ad essere consumati troppo poco: frutta, verdura e legumi, veri e propri 'sorvegliati speciali' che i ricercatori devono monitorare nel tempo. In particolare, la quantità media di frutta consumata ogni giorno è 166 g/die, di verdura è 147 g/die e di legumi è 9 g/die, inferiore rispetto ai dati rilevati nell'indagine precedente INRAN SCAI 2005-2006. L'apporto energetico medio della popolazione dai 3 ai 74 anni è di 1933 kcal/die derivanti per il 15% da proteine (5% di origine vegetale e 10% di origine animale), per il 42% da carboidrati e per il 34% dai grassi. Ne consegue – conclude – che l'aderenza alle nostre Linee Guida resta ancora un obiettivo da raggiungere".

È possibile consultare la sintesi dei risultati al sito: https://www.crea.gov.it/web/alimenti-e-nutrizione/-/iv-scai-studio-sui-consumi-alimentari-in-italia

RASSEGNA STAMPA

VI Giornata della Nutrizione: il CREA presenta la sua Indagine sui consumi alimentari

L'Indagine sui consumi alimentari del CREA consente, da 40 anni, di ottenere informazioni utili per supportare interventi nazionali di politica agro-alimentare e nutrizionale volti ad assicurare cibo sano, di alta qualità e a un prezzo accessibile per il consumatore finale, mantenendo al contempo un elevato livello di sostenibilità ambientale. Si tratta di dati unici a livello nazionale, che puntiamo a rilevare ad intervalli più brevi, rispetto alla cadenza attuale, per poter registrare più efficacemente i mutamenti nel comportamento alimentare di una società che evolve assai più rapidamente di qualche decennio fa". Così il Prof. **Mario Pezzotti**, Commissario Straordinario del CREA in apertura della VI edizione della Giornata della Nutrizione, organizzata oggi dal centro di Alimenti e Nutrizione,*Nutrinformarsi: comprendere i consumi alimentari degli italiani.*

Perché un'indagine sui consumi. Il CREA, con il suo centro di ricerca Alimenti e Nutrizione realizza da 40 anni, con cadenza decennale, indagini nazionali sui consumi alimentari che consentono di quantificare il consumo giornaliero di tutti gli alimenti e le bevande assunte dal singolo individuo.Si tratta di dati unici nel panorama italianocomprendono anche **analisi delle caratteristiche nutrizionali** (apporto di energia e macro e micronutrienti, l'identificazione delle principali fonti di nutrienti, assunzione di sostanze bioattive e funzionali) e del **rapporto tra alimentazione e salute, stile di vita,** (inclusi fattori socioeconomici e motivazioni delle scelte alimentari). Tali dati consentono la **stima degli impatti ambientali della dieta** (emissione dei gas ad effetto serra, consumo di suolo e acqua) e **del rischio di assunzione di sostanze indesiderate**(contaminanti, residui di pesticidi, additivi). I dati elaborati vengono utilizzati per la formulazione delle Linee Guida per una sana alimentazione italiana e dei Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia per la Popolazione Italiana (LARN).

IV SCAI - Studio sui Consumi Alimentari in Italia 2017-2020. Utilizza le metodiche armonizzate raccomandate dall'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA), per ottenere dati di consumo alimentare dettagliati e confrontabili a livello europeo - con l'unità campionaria rappresentata dal singolo individuo, stratificata per genere, età e aree geografiche. L'Indagine su base annuale (29% giorni festivi e 71% giorni feriali, distribuiti proporzionalmente per le 4 stagioni), ha previsto la registrazione dei consumi (alimenti e bevande, integratori alimentari/medicine fonti di nutrienti) e delle porzioni (tipo di pasto, orario e luogo del consumo) di due giornate non consecutive. Lo studio è stato condotto su un campione di 1969 individui di età compresa tra 0 e 74 anni, rappresentativo per genere e per ripartizione geografica.

RASSEGNA STAMPA

I dati sono stati già pubblicati nel "Comprehensive European Food Consumption Database", fonte europea dei dati di consumo, sviluppata dall'EFSA, e saranno inseriti anche nel Global Individual Food consumption data Tool (GIFT) della FAO e nel Global Dietary Data (GDD) dell'OMS.

"È emerso – ha commentato **Emanuele Marconi**, Direttore del CREA Alimenti e Nutrizione - *che alcuni alimenti continuano ad essere consumati troppo poco: frutta, verdura e legumi, veri e propri 'sorvegliati speciali' che i ricercatori devono monitorare nel tempo. In particolare, la quantità media di frutta consumata ogni giorno è 166 g/die, di verdura è 147 g/die e di legumi è 9 g/die, inferiore rispetto ai dati rilevati nell'indagine precedente INRAN SCAI 2005-2006. L'apporto energetico medio della popolazione dai 3 ai 74 anni è di 1933 kcal/die derivanti per il 15% da proteine (5% di origine vegetale e 10% di origine animale), per il 42% da carboidrati e per il 34% dai grassi. Ne consegue* – conclude - *che l'aderenza alle nostre Linee Guida resta ancora un obiettivo da raggiungere".*

È possibile consultare la sintesi dei risultati al sito:https://www.crea.gov.it/web/alimenti-e-nutrizione/-/iv-scai-studio-sui-consumi-alimentari-in-italia

RASSEGNA STAMPA

Consumi alimentari, CREA: poca frutta e verdura e pochi legumi nella dieta degli italiani

Dall'Indagine sui consumi alimentari del CREA è emerso che alcuni alimenti continuano ad essere consumati troppo poco. Frutta, verdura e legumi 'sorvegliati speciali'

15 Novembre 2023 **Redazione**

RASSEGNA

Gli italiani mangiano **poca frutta e verdura e pochi legumi**: tali alimenti sono veri e propri '*sorvegliati speciali*', che i ricercatori devono monitorare nel tempo: è quanto emerso dall'**Indagine sui consumi alimentari** del **CREA**, che consente di **quantificare il consumo giornaliero** di tutti gli alimenti e le bevande assunte dal singolo individuo (qui i risultati principali).

I dati elaborati vengono utilizzati per la formulazione delle **Linee Guida per una sana alimentazione italiana** e dei *Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia per la Popolazione Italiana* (LARN).

Consumi alimentari, la dieta giornaliera della popolazione

Come spiegato nel rapporto, i gruppi alimentari che caratterizzano maggiormente la dieta giornaliera **variano a seconda dell'età**. Infatti, nei **bambini** il gruppo *latte e derivati* riscontra un **consumo medio maggiore**, pari a 219 g/die, seguito dai *cereali e derivati* (182 g/die) e dalla *frutta* (139 g/die). Gli **adolescenti** registrano, invece, un **consumo di cereali decisamente maggiore** rispetto alle altre classi di età (267 g/die), seguito da *latte e derivati* e dalla *frutta*.

Anche per gli **adulti** la dieta giornaliera è caratterizzata maggiormente dal gruppo dei *cereali e derivati* (239 g/die), seguito da *verdura e ortaggi* (213 g/die) e dalla *frutta* (194 g/die). Infine, gli **anziani** riportano un apporto di gran lunga maggiore di *frutta* (310 g/die) rispetto alle altre classi di età (117 g/die in più rispetto agli adulti), seguito dalla *verdura* (241 g/die) e dai *cereali* (219 g/die).

È stato osservato anche che il consumo medio giornaliero di late e derivati, di pesce, nonché di frutta, è risultato **simile tra bambini e adolescenti**. Inoltre, il consumo medio di **carne** dei bambini è paragonabile a quello degli anziani ed è risultato significativamente inferiore rispetto a quello delle altre classi di età. Riguardo agli altri gruppi alimentari, quali dolciumi e sostituti, uova e legumi, non sono state riscontrate differenze degne di nota nelle diverse fasce di età.

Secondo quanto emerso dall'analisi, quindi, **alcuni alimenti vengono consumati ancora troppo poco**.

"In particolare – ha commentato **Emanuele Marconi**, *Direttore del CREA Alimenti e Nutrizione* – la quantità media di **frutta** consumata ogni giorno è **166 g/die**, di **verdura** è **147 g/die** e di **legumi** è **9 g/die**, inferiore rispetto ai dati rilevati nell'indagine precedente *INRAN SCAI 2005-2006*. L'apporto energetico medio della popolazione **dai 3 ai 74 anni** è di 1933 kcal/die derivanti per il **15% da proteine** (5% di origine vegetale e 10% di origine animale), per il **42% da carboidrati** e per il **34% dai grassi**. Ne consegue – conclude – che l'aderenza alle nostre Linee Guida resta ancora un **obiettivo da raggiungere**".
I dati contenuti nell'Indagine – spiega il CREA in una nota – comprendono anche **analisi delle caratteristiche nutrizionali** (apporto di energia e macro e micronutrienti, l'identificazione delle principali fonti di nutrienti, assunzione di sostanze bioattive e funzionali) e del **rapporto tra alimentazione e salute, stile di vita,** (inclusi fattori socioeconomici e motivazioni delle scelte alimentari). Tali dati consentono anche la **stima degli impatti ambientali della dieta** (emissione dei gas ad effetto serra, consumo di suolo e acqua) e del rischio di assunzione di sostanze indesiderate (contaminanti, residui di pesticidi, additivi).

RASSEGNA STAMPA

Italia, consumo di frutta, verdura e legumi ancora insufficiente

L'indagine sui consumi alimentari del Crea, presentata nella VI Giornata della Nutrizione, mostra che alcuni alimenti vengono consumati troppo poco. L'apporto energetico medio della popolazione è di 1933 kcal/die. L'indagine fornisce dati unici a livello nazionale per supportare interventi di politica agro-alimentare e nutrizionale.

Italiani consumano ancora poca frutta, verdura e legumi

Arriva l'indagine sui consumi alimentari del Crea. La presentazione è con la VI Giornata della Nutrizione. La ricerca è realizzata con il centro di ricerca Alimenti e Nutrizione del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (Crea). "È emerso - afferma Emanuele Marconi, Direttore del Crea Alimenti e Nutrizione - che alcuni alimenti continuano ad essere consumati troppo poco, frutta, verdura e legumi, veri e propri 'sorvegliati speciali' che i ricercatori devono monitorare nel tempo". "In particolare- sottolinea- la quantità media di frutta consumata ogni giorno è 166 g/die, di verdura è 147 g/die e di legumi è 9 g/die, inferiore rispetto ai dati rilevati nell'indagine precedente Inran Scai 2005-2006. L'apporto energetico medio della popolazione dai 3 ai 74 anni è di 1933 kcal/die derivanti per il 15% da proteine (5% di origine vegetale e 10% di origine animale), per il 42% da carboidrati e per il 34% dai grassi. Ne consegue - sintetizza Marconi - che l'aderenza alle nostre Linee Guida resta ancora un obiettivo da raggiungere". "L'Indagine sui consumi alimentari del Crea consente, da 40 anni - commenta Mario Pezzotti, commissario straordinario del Crea in apertura oggi della VI edizione della Giornata della Nutrizione, organizzata dal centro di Alimenti e Nutrizione- di ottenere informazioni utili per supportare interventi nazionali di politica agro-alimentare e nutrizionale volti ad assicurare cibo sano, di alta qualità e a un prezzo accessibile per il consumatore finale, mantenendo al contempo un elevato livello di sostenibilità ambientale". "Si tratta- aggiunge- di dati unici a livello nazionale, che puntiamo a rilevare ad intervalli più brevi, rispetto alla cadenza attuale, per poter registrare più efficacemente i mutamenti nel comportamento alimentare di una società che evolve assai più rapidamente di qualche decennio fa".

IN TERRIS
La voce degli ultimi
Fondato da don Aldo Buonaiuto

Indagine Crea: cosa emerge sulle abitudini alimentari degli italiani

I dati dell'indagine Crea presentati in occasione dell'apertura della VI Giornata della Nutrizione. Ecco quali alimenti sono poco utilizzati dagli italiani

da
redazione
-
16 Novembre 2023

A STAMPA

Foto di Myriams-Fotos da Pixabay

Quali sono le abitudini alimentari degli italiani? Quali cibi consumano e quali troppo poco? In occasione della Giornata della nutrizione, l'indagine realizzata dal centro di ricerca Alimenti e Nutrizione del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria.

Indagine Crea: cosa emerge sulle abitudini alimentari degli italiani

Arriva l'indagine sui **consumi alimentari del Crea**. La presentazione è con la **VI Giornata della Nutrizione**. La ricerca è realizzata con il **centro di ricerca Alimenti e Nutrizione del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria** (Crea). "È emerso – afferma Emanuele Marconi, Direttore del Crea Alimenti e Nutrizione – che **alcuni alimenti continuano ad essere consumati troppo poco**, frutta, verdura e legumi, veri e propri 'sorvegliati speciali' che i ricercatori devono monitorare nel tempo".

I consumi medi di frutta e verdura

"In particolare – sottolinea – la **quantità media di frutta consumata** ogni giorno è 166 g/die, di **verdura** è 147 g/die e di **legumi** è 9 g/die, inferiore rispetto ai dati rilevati nell'indagine precedente Inran Scai 2005-2006. L'apporto energetico medio della popolazione dai 3 ai 74 anni è di 1933 kcal/die derivanti per il 15% da proteine (5% di origine vegetale e 10% di origine animale), per il 42% da carboidrati e per il 34% dai grassi. Ne consegue – sintetizza Marconi – che l'aderenza alle nostre Linee Guida resta ancora un obiettivo da raggiungere".

Il mutamento del comportamento alimentare

"L'Indagine sui consumi alimentari del Crea consente, da 40 anni – commenta Mario Pezzotti, commissario straordinario del Crea in apertura oggi della VI edizione della Giornata della Nutrizione, organizzata dal centro di Alimenti e Nutrizione- di ottenere informazioni utili per supportare interventi nazionali di politica agro-alimentare e nutrizionale **volti ad assicurare cibo sano, di alta qualità e a un prezzo accessibile** per il consumatore finale, mantenendo al contempo un elevato livello di sostenibilità ambientale". "Si tratta – aggiunge – di dati unici a livello nazionale, che puntiamo a rilevare ad intervalli più brevi, rispetto alla cadenza attuale, per poter registrare più efficacemente i mutamenti nel comportamento alimentare di una società che evolve assai più rapidamente di qualche decennio fa".

RASSEGNA STAMPA

TUTTOSPORT

Italiani consumano ancora poca frutta, verdura e legumi

Crea presenta indagine sui consumi alimentari

16.11.2023 12:16
2 MIN

(ANSA) - ROMA, 16 NOV - Arriva l'indagine sui consumi alimentari del Crea. La presentazione è con la VI Giornata della Nutrizione. La ricerca è realizzata con il centro di ricerca Alimenti e Nutrizione del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (Crea). "È emerso - afferma Emanuele Marconi, Direttore del Crea Alimenti e Nutrizione - che alcuni alimenti continuano ad essere consumati troppo poco, frutta, verdura e legumi, veri e propri 'sorvegliati speciali' che i ricercatori devono monitorare nel tempo". "In particolare-sottolinea- la quantità media di frutta consumata ogni giorno è 166 g/die, di verdura è 147 g/die e di legumi è 9 g/die, inferiore rispetto ai dati rilevati nell'indagine precedente Inran Scai 2005-2006. L'apporto energetico medio della popolazione dai 3 ai 74 anni è di 1933 kcal/die derivanti per il 15% da proteine (5% di origine vegetale e 10% di origine animale), per il 42% da carboidrati e per il 34% dai grassi. Ne consegue - sintetizza Marconi - che l'aderenza alle nostre Linee Guida resta ancora un obiettivo da raggiungere". "L'Indagine sui consumi alimentari del

RASSEGNA STAMPA

Crea consente, da 40 anni - commenta Mario Pezzotti, commissario straordinario del Crea in apertura oggi della VI edizione della Giornata della Nutrizione, organizzata dal centro di Alimenti e Nutrizione- di ottenere informazioni utili per supportare interventi nazionali di politica agro-alimentare e nutrizionale volti ad assicurare cibo sano, di alta qualità e a un prezzo accessibile per il consumatore finale, mantenendo al contempo un elevato livello di sostenibilità ambientale". "Si tratta- aggiunge- di dati unici a livello nazionale, che puntiamo a rilevare ad intervalli più brevi, rispetto alla cadenza attuale, per poter registrare più efficacemente i mutamenti nel comportamento alimentare di una società che evolve assai più rapidamente di qualche decennio fa". (ANSA).

RASSEGNA STAMPA

IL SECOLO XIX

CREA, l’indagine per educare a un’alimentazione più sana

Si tratta di dati unici a livello nazionale

Pubblicato il 16/11/2023
Ultima modifica il 16/11/2023 alle ore 09:33TELEBORSA

In Italia, alcuni alimenti continuano ad essere consumati troppo poco: frutta, verdura e legumi, veri e propri "sorvegliati speciali" che i ricercatori devono monitorare nel tempo. In particolare, la quantità media di frutta consumata ogni giorno è 166 g/die, di verdura è 147 g/die e di legumi è 9 g/die, inferiore rispetto ai dati rilevati nell’indagine precedente INRAN SCAI 2005-2006. L’apporto energetico medio della popolazione dai 3 ai 74 anni è di 1933 kcal/die derivanti per il 15% da proteine (5% di origine vegetale e 10% di origine animale), per il 42% da carboidrati e per il 34% dai grassi. È quanto emerge dalla **Indagine sui consumi alimentari** presentata dal **Crea in occasione della VI giornata della nutrizione.** Quest’anno le indagini realizzate partono dalle reali inclinazioni degli italiani nella scelta degli alimenti.

Il CREA, con il suo centro di ricerca Alimenti e Nutrizione **realizza da 40 anni, con cadenza decennale**, indagini nazionali sui consumi alimentari che consentono di quantificare il consumo giornaliero di tutti gli alimenti e le bevande assunte dal singolo individuo. Si tratta di **dati unici nel panorama italiano** che comprendono anche analisi delle caratteristiche nutrizionali e del **rapporto tra alimentazione e salute, stile di vita.** I dati elaborati vengono utilizzati per la formulazione delle Linee Guida per una sana alimentazione italiana e dei Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia per la Popolazione Italiana.

La sfida, attraverso la raccolta, l’analisi e la diffusione dei dati sui consumi degli italiani, di **educare e indirizzare i consumatori verso un’alimentazione più sana, consapevole e rispettosa dell’ambiente. È questo l'obiettivo che "Nutriformarsi" persegue da anni.**

La ricerca Crea è condotta seguendo le linee guida stabilite dall'Efsa (Autorità europea per la sicurezza alimentare) nell'ambito del programma Eu Menu che coinvolge ben 21 Paesi. Si tratta di analisi condotte con metodologie che, negli anni, sono diventate sempre più mirate; **i dati sono raccolti analizzando fasce sempre più larghe di popolazione, compresi i bambini molto piccoli, inizialmente esclusi dalle indagini.**

"I consumi alimentari sono la vera chiave di volta per poter formulare qualsiasi politica agroalimentare", spiega il **professor Mario Pezzotti, Commissario straordinario del Crea.**

Francesco Cubedda, primo ricercatore dell'Istituto Superiore di Sanità ha sottolineato come l'impatto dell'uso dei dati nella salute sia fondamentale. "Il Dipartimento Sicurezza alimentare e nutrizione dell'ISS li utilizza su base quotidiana, in primis per valutazioni sulle concentrazioni di nutrienti e di contaminanti negli alimenti" ha sottolineato.

Ma i dati sono necessari anche per fornire informazioni sui nuovi cibi che stanno prendendo piede nella nostra cultura e su cui mancano dati precisi. Un esempio è quello dei cosiddetti "**novel food**", nuovi alimenti su cui spesso la difficoltà è fare una valutazione perché mancano ancora gli studi.

"L'utilizzo del dato, in sinergia con i ricercatori, ci ha aiutato a correggere comportamenti nelle coltivazioni, per esempio abbattendo il consumo di acqua. Ci permette di monitorare il reale andamento dei consumi e di arginare eventuali speculazioni sui prezzi. Ci supporta nell'analisi della filiera per programmare la produzione primaria nei prossimi anni", ha sottolineato **Ettore Prandini, presidente Coldiretti.**

I dati scientifici non sono però gli unici a essere importanti per capire le abitudini alimentari degli italiani, **anche l'aspetto psicologico ricopre un ruolo sempre maggiore.** Oggi il consumatore non è solo l'utente finale di una filiera, ma va considerato già nelle fasi iniziali della filiera alimentare. Intervenire e modificare il comportamento del consumatore è una delle principali sfide dell'alimentazione. La psicologia è una delle discipline che può aiutare a capire perché a volte si adottino determinate abitudini alimentari, anche se nocive, o perché l'umore negativo ci spinga a cercare il "**comfort food**".

A guidare le scelte alimentari, **secondo lo studio esposto da Graffigna**, sono diversi fattori: l'effetto "Framing", ossia le informazioni che ci arrivano sul prodotto anche attraverso il confezionamento. Il "Food involvement", l'approccio emozionale che abbiamo con il cibo e l'attenzione alla salute nel mangiare ("Health engagement"). Ecco allora - spiega ancora Graffigna - che molti investono tanto sul cibo per un bilancio emozionale; per altri mangiare alcune cose è un modo di affermare la realizzazione personale; c'è poi chi cerca affermazione sociale, o ancora socialità.

Scopriamo per esempio che il vino è consumato soprattutto da chi ha velleità di autoaffermazione, sia sociale che personale, o che dietro alla scelta di consumi Bio c'è una volontà di autoaffermazione. Interessante anche il fatto, emerso dallo studio presentato dalla psicologa dei consumi, che Il salato viene percepito come più salutare rispetto al dolce, o che i prodotti "senza" (lattosio, glutine, olio di palma, ecc.) hanno un forte impatto sul consumatore che li percepisce di qualità maggiore.

CONSUMI ALIMENTARI, CREA: BASSO CONSUMO FRUTTA, VERDURA E LEGUMI

I dati dell'Indagine sui consumi alimentari degli italiani

Roma, 15 nov. (askanews) – In Italia alcuni alimenti continuano ad essere consumati troppo poco: frutta, verdura e legumi. In particolare, la quantità media di frutta consumata ogni giorno è 166 g/die, di verdura è 147 g/die e di legumi è 9 g/die, inferiore rispetto ai dati rilevati nell'indagine precedente INRAN SCAI 2005-2006. L'apporto energetico medio della popolazione dai 3 ai 74 anni è di 1933 kcal/die derivanti per il 15% da proteine (5% di origine vegetale e 10% di origine animale), per il 42% da carboidrati e per il 34% dai grassi. E' quanto emerge dalla Indagine sui consumi alimentari presentata dal Crea in occasione della VI giornata della nutrizione.

Punto di riferimento nazionale, armonizzata con i dati EFSA "l'Indagine sui consumi alimentari del CREA consente, da 40 anni, di ottenere informazioni utili per supportare interventi nazionali di politica agro-alimentare e nutrizionale volti ad assicurare cibo sano, di alta qualità e a un prezzo accessibile per il consumatore finale, mantenendo al contempo un elevato livello di sostenibilità ambientale", ha detto Mario Pezzotti, Commissario Straordinario del CREA.

Il CREA, con il suo centro di ricerca Alimenti e Nutrizione realizza da 40 anni, con cadenza decennale, indagini nazionali sui consumi alimentari che consentono di quantificare il consumo giornaliero di tutti gli alimenti e le bevande assunte dal singolo individuo. Si tratta di dati unici nel panorama italiano comprendono anche analisi delle caratteristiche nutrizionali e del rapporto tra alimentazione e salute, stile di vita.

I dati elaborati vengono utilizzati per la formulazione delle Linee Guida per una sana alimentazione italiana e dei Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia per la Popolazione Italiana (LARN).

RASSEGNA STAMPA

ITALIA informa
QUOTIDIANO ON-LINE

VI Giornata della Nutrizione, CREA: "Ancora basso il consumo di legumi, frutta e verdura"

"L'Indagine sui consumi alimentari del CREA consente, da 40 anni, di ottenere informazioni utili per supportare interventi nazionali di politica agro-alimentare e nutrizionale volti ad assicurare cibo sano, di alta qualità e a un prezzo accessibile per il consumatore finale, mantenendo al contempo un elevato livello di sostenibilità ambientale. Si tratta di dati unici a livello nazionale, che puntiamo a rilevare ad intervalli più brevi, rispetto alla cadenza attuale, per poter registrare più efficacemente i mutamenti nel comportamento alimentare di una società che evolve assai più rapidamente di qualche decennio fa". Con queste parole **il Professor Mario Pezzotti**, **Commissario Straordinario del CREA**, ha aperto la VI edizione della Giornata della Nutrizione, organizzata oggi dal centro di Alimenti e Nutrizione, Nutrinformarsi: comprendere i

consumi alimentari degli italiani. Il CREA, con il suo centro di ricerca Alimenti e Nutrizione realizza da 40 anni, con cadenza decennale, indagini nazionali sui consumi alimentari che consentono di quantificare il consumo giornaliero di tutti gli alimenti e le bevande assunte dal singolo individuo.

VI Giornata della Nutrizione, CREA: "Ancora basso il consumo di legumi, frutta e verdura"

Si tratta di dati unici nel panorama italiano comprendono anche analisi delle caratteristiche nutrizionali (apporto di energia e macro e micronutrienti, l'identificazione delle principali fonti di nutrienti, assunzione di sostanze bioattive e funzionali) e del rapporto tra alimentazione e salute, stile di vita, (inclusi fattori socioeconomici e motivazioni delle scelte alimentari). Tali dati consentono la stima degli impatti ambientali della dieta (emissione dei gas ad effetto serra, consumo di suolo e acqua) e del rischio di assunzione di sostanze indesiderate (contaminanti, residui di pesticidi, additivi). I dati elaborati vengono utilizzati per la formulazione delle Linee Guida per una sana alimentazione italiana e dei Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia per la Popolazione Italiana (LARN).

Lo Studio sui Consumi Alimentari in Italia 2017-2020 utilizza le metodiche armonizzate raccomandate dall'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA), per ottenere dati di consumo alimentare dettagliati e confrontabili a livello europeo - con l'unità campionaria rappresentata dal singolo individuo, stratificata per genere, età e aree geografiche. L'Indagine su base annuale (29% giorni festivi e 71% giorni feriali, distribuiti proporzionalmente per le 4 stagioni), ha previsto la registrazione dei consumi (alimenti e bevande, integratori alimentari/medicine fonti di nutrienti) e delle porzioni (tipo di pasto, orario e luogo del consumo) di due giornate non consecutive. Lo studio è stato

condotto su un campione di 1969 individui di età compresa tra 0 e 74 anni, rappresentativo per genere e per ripartizione geografica. I dati sono stati già pubblicati nel "Comprehensive European Food Consumption Database", fonte europea dei dati di consumo, sviluppata dall'EFSA, e saranno inseriti anche nel Global Individual Food consumption data Tool (GIFT) della FAO e nel Global Dietary Data (GDD) dell'OMS.

Dall'indagine è emerso che, sottolinea **Emanuele Marconi, Direttore del CREA Alimenti e Nutrizione**, "*alcuni alimenti continuano ad essere consumati troppo poco: frutta, verdura e legumi, veri e propri 'sorvegliati speciali' che i ricercatori devono monitorare nel tempo. In particolare, la quantità media di frutta consumata ogni giorno è 166 g/die, di verdura è 147 g/die e di legumi è 9 g/die, inferiore rispetto ai dati rilevati nell'indagine precedente INRAN SCAI 2005-2006. L'apporto energetico medio della popolazione dai 3 ai 74 anni è di 1933 kcal/die derivanti per il 15% da proteine (5% di origine vegetale e 10% di origine animale), per il 42% da carboidrati e per il 34% dai grassi. Ne consegue – conclude - che l'aderenza alle nostre Linee Guida resta ancora un obiettivo da raggiungere*".

RASSL

Italia a Tavola

Per il Crea gli italiani consumano poca frutta, verdura e legumi

Il Crea ha condotto un'indagine sui consumi alimentari presentata durante la VI Giornata della Nutrizione. Secondo Emanuele Marconi, direttore del Crea Alimenti e Nutrizione, emerge che alcuni alimenti cruciali [...]

16 novembre 2023 | 13:14

Il Crea ha condotto un'indagine sui consumi alimentari presentata durante la VI Giornata della Nutrizione. Secondo Emanuele Marconi, direttore del Crea Alimenti e Nutrizione, emerge che alcuni alimenti cruciali come frutta, verdura e legumi sono ancora consumati in quantità insufficienti e sono considerati fondamentali da monitorare nel tempo. I dati indicano che la quantità media di frutta consumata giornalmente è di 166 grammi, mentre quella di verdura è di 147 grammi. I legumi, invece, sono consumati in quantità ancora più limitata, con una media di soli 9 grammi al giorno. E questi valori risultano inferiori rispetto ai dati precedenti dell'indagine Inran Scai 2005-2006.

Inoltre, l'apporto calorico medio della popolazione dai 3 ai 74 anni è di 1933 calorie al giorno. Le proteine contribuiscono al 15% delle calorie totali (5% da fonti vegetali e 10% da fonti animali), i carboidrati al 42%, mentre i grassi al 34%. «L'indagine sui consumi alimentari del Crea consente, da 40 anni - ha commentato Mario Pezzotti, commissario straordinario del Crea in apertura oggi della VI edizione della Giornata della Nutrizione, organizzata dal centro di Alimenti e Nutrizione - di ottenere informazioni utili per supportare interventi nazionali di politica agroalimentare e

nutrizionale volti ad assicurare cibo sano, di alta qualità e a un prezzo accessibile per il consumatore finale, mantenendo al contempo un elevato livello di sostenibilità ambientale. Si tratta - ha aggiunto - di dati unici a livello nazionale, che puntiamo a rilevare ad intervalli più brevi, rispetto alla cadenza attuale, per poter registrare più efficacemente i mutamenti nel comportamento alimentare di una società che evolve assai più rapidamente di qualche decennio fa».

RASSEGNA STAMPA

HORECA NEWS.IT
IL PORTALE DEL "FUORICASA"

Cosa mangiano gli italiani? La ricerca CREA serve anche agli operatori della ristorazione

Il CREA presenta la sua Indagine sui consumi alimentari per quantificare il consumo giornaliero di tutti gli alimenti e le bevande assunte dal singolo individuo

Il **CREA**, con il suo centro di ricerca Alimenti e Nutrizione, realizza da 40 anni con cadenza decennale indagini nazionali sui consumi alimentari che consentono di quantificare il **consumo giornaliero di tutti gli alimenti e le bevande assunte dal singolo individuo**.

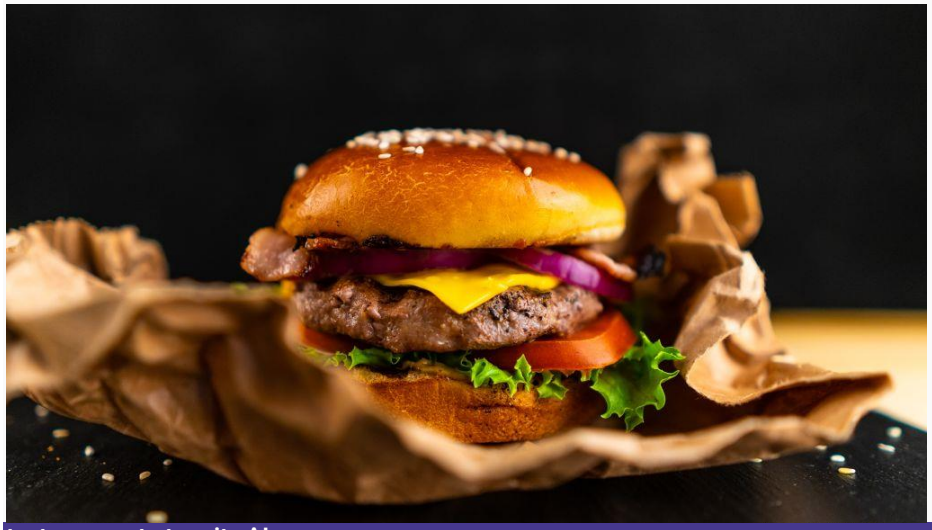
Si tratta di **dati unici nel panorama italiano**, che comprendono anche analisi delle **caratteristiche nutrizionali** (apporto di energia e macro e micronutrienti, l'identificazione delle principali fonti di nutrienti, assunzione di sostanze bioattive e funzionali) e del **rapporto tra alimentazione e salute**, stile di vita, (inclusi fattori socioeconomici e motivazioni delle scelte alimentari). Tali dati consentono la stima degli **impatti ambientali della dieta** (emissione dei gas ad effetto serra, consumo di suolo e acqua) e del **rischio di assunzione di sostanze indesiderate** (contaminanti, residui di pesticidi, additivi).

I dati elaborati vengono utilizzati per la formulazione delle Linee Guida per una sana alimentazione italiana e dei Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia per la Popolazione Italiana (LARN), ma risultano **utili anche agli operatori Horeca e della ristorazione, per capire cosa consumano quotidianamente gli italiani, cosa preferiscono e cosa invece mangiano di meno.**

Dalla ricerca è emerso che alcuni alimenti continuano ad essere consumati troppo poco, come frutta, verdura e legumi. In particolare, la quantità media di frutta consumata ogni giorno è 166 grammi al giorno, di verdura è 147 grammi al giorno e di legumi è 9 grammi al giorno, inferiore rispetto ai dati rilevati nell'indagine precedente (2005-2006). L'apporto energetico medio della popolazione dai 3 ai 74 anni è di 1933 kcal al giorno derivanti per il 15% da proteine (5% di origine vegetale e 10% di origine animale), per il 42% da carboidrati e per il 34% dai grassi.

RASSEGNA STAMPA

VI Giornata della Nutrizione: il CREA presenta la sua Indagine sui consumi alimentari



testo generato tramite AI

VI Giornata della Nutrizione: il CREA presenta la sua Indagine sui consumi alimentari

Il CREA conduce indagini nazionali sul consumo alimentare ogni dieci anni da 40 anni. La Commissione ha già presentato una serie di proposte in seguito a un'indagine sui consumatori. I dati trattati sono utilizzati per formulare gli orientamenti italiani per un'alimentazione sana e i livelli di riferimento di assunzione di nutrienti ed energia per la popolazione italiana. Questi dati consentono di stimare gli impatti ambientali della dieta. Lo studio è stato condotto su un campione di 1969 individui di età compresa tra 0 e 74 anni. I dati sono già stati pubblicati nella banca dati europea completa sul consumo alimentare. La Commissione ha già adottato una serie di misure per garantire l'esecuzione coerente dei programmi di ricerca della Comunità. L'apporto energetico medio della popolazione di età compresa tra i 3 e i 74 anni è di 1933 kcal/giorno. La Commissione ha deciso di avviare una procedura di adozione di un nuovo regolamento sulla protezione degli interessi finanziari delle Comunità europee.