



Sicurezza alimentare e dieta sana



Casina Pio IV, 12-13 settembre 2018

Nota concettuale

Affrontare la sicurezza alimentare e la malnutrizione in tutte le sue forme

Garantire l'accesso universale a cibi sicuri, nutrienti e accessibili dal punto di vista economico è essenziale per garantire la sicurezza alimentare e la dignità umana.

La malnutrizione si presenta sotto forma di fame, arresto della crescita, carenza di sostanze micronutritive, sovrappeso e obesità. Grazie agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile, il miglioramento della nutrizione ha ricevuto un nuovo impulso come motore principale di sviluppo, ma i progressi sono ancora limitati. Ci sono stati successi, ad esempio, nella prevenzione all'arresto della crescita e nel tasso di sopravvivenza infantile, sebbene entrambi rimangono inaccettabilmente alti. Tuttavia, altri indicatori mostrano tendenze negative:

- Nel 2017 il numero di persone malnutrite nel mondo ha raggiunto gli 815 milioni e oltre, rispetto ai 777 milioni del 2015
- 155 milioni di bambini, il 23%, sono affetti da rachitismo; 52 milioni di bambini, l'8%, sono emaciati; e 41 milioni, o il 6%, sono sovrappeso.
- Le micotossine, comprese le aflatossine, sono contaminanti naturali molto diffusi ma arginati in paesi con sistemi di gestione alimentare che funzionano. Purtroppo, però, circa 1 persona su 10, per lo più bambini, soffre a causa di cibi contaminati con aflatossine.
- Ogni anno si perdono circa 1,3 miliardi di tonnellate di cibo, pari a un terzo della produzione mondiale destinata al consumo umano. Inoltre, l'impatto ambientale è notevole: la produzione alimentare genera un terzo delle emissioni di gas serra.
- Oggi le carenze di micronutrienti colpiscono oltre 2 miliardi di uomini, donne e bambini, spesso con conseguenze irreversibili sulla salute.
- L'obesità mondiale è in aumento, essendo triplicata tra il 1975 e il 2016. Nel 2016 circa il 13% della popolazione adulta mondiale (l'11% degli uomini e il 15% delle donne) erano obesi.

Una delle cause più comuni di questi problemi è un regime alimentare povero, che infatti, a livello mondiale, risulta essere il principale fattore di rischio patologico, legato ogni anno, secondo il recente Burden of Disease Study, ad 1 decesso su 5.

Il nostro seminario sulla Sicurezza Alimentare e sui Regimi Alimentari Sani esplorerà quali sono le azioni pratiche non solo per sfamare, ma anche per nutrire il mondo, e rimarcherà i benefici per la sostenibilità, a livello mondiale, dei sistemi alimentari incentrati sull'uomo. Puntiamo ad ispirare i partecipanti a sostenere e

stimolare cambiamenti trasformativi per migliorare la salute e la nutrizione attraverso alimenti più sicuri e di migliore qualità. Esamineremo quali sono i regimi alimentari più sicuri e salutari per i poveri e assicureremo un adeguato impegno del settore privato nel raggiungimento di questo obiettivo.

Al contempo, siamo coscienti che nessuna entità o gruppo di stakeholder, da solo, è in grado di affrontare queste sfide; vanno infatti gestite tramite ricerche multidisciplinari, collaborazioni e partenariati multisettoriali.

Obiettivi chiave

Gli obiettivi chiave del workshop sono condividere le ultime prove scientifiche e le innovazioni sulla sicurezza alimentare e i regimi alimentari salutari, sviluppando raccomandazioni, con particolare attenzione ai sistemi alimentari nei paesi a basso e medio reddito, che conducano ad ulteriori conferenze e azioni da parte di FAO-OMS.

Background

Ogni fase della filiera alimentare presenta una sfida diversa in termini di sicurezza alimentare: produzione, raccolta, trasporto, lavorazione, stoccaggio, manifattura e consumo. Perdita di cibo e sprechi post-raccolto vanno di pari passo con problemi significativi di insicurezza alimentare, nutrizione e sostenibilità.

Occorre produrre alimenti più sicuri e nutrienti, rendendoli più disponibili e ad un prezzo conveniente. Vi è una consapevolezza crescente sul fatto che i sistemi alimentari, nella loro forma attuale, non sono ancora in grado di fornire tutto ciò.

Una dieta povera è il fattore di rischio numero uno nell'impatto globale delle patologie, che comprendono le carenze nutrizionali, il sovrappeso e l'obesità nei paesi sviluppati e in via di sviluppo.

Il workshop esaminerà alcuni temi correlati per fornirne le prove: le sfide più comuni alla sicurezza alimentare nelle catene di approvvigionamento; perdita e spreco di cibo post-raccolto; e il doppio impatto. Questi problemi saranno affrontati in maniera interdisciplinare, esaminando le prospettive della politica alimentare e della salute e presentando innovazioni e tecnologie più recenti così come soluzioni all'avanguardia.