

BARILLA CENTER FOR FOOD & NUTRITION



DIETA MEDITERRANEA Disegni di legge nn 313 e 926

AUDIZIONE COMMISSIONE AGRICOLTURA E
PRODUZIONE AGROALIMENTARE
SENATO DELLA REPUBBLICA



Barilla
Center
FOR FOOD
& NUTRITION

R.Ciati – M.Montanaro

Roma, 11 marzo 2015

LE PROBLEMATICHE PIU' URGENTI PER IL NOSTRO PIANETA

• CAMBIAMENTO CLIMATICO

- *8-20% riduzione nelle aree di coltivazione al 2050*
- *5-25% riduzione nei livelli di produzione al 2050*

• PRODUTTIVITA' AGRICOLA

- *La crescita della produttività è rallentata*

• CRESCITA DELLA POPOLAZIONE

- *7 miliardi nel 2011*
- *9 miliardi nel 2050*

• PARADOSSI GLOBALI

- *Fame - malnutrizione*
- *Epidemia di obesità e diabete*
- *Spreco di cibo*
- *Aumento del consumo di carne*

⇒ *pressione produzione cerealicola*

• WATER MANAGEMENT

- *Aumento del fabbisogno di acqua/scarsità della risorsa*
- *70% del consumo di acqua mondiale collegata con l'agricoltura*



• URBANIZZAZIONE

- *Popolazione totale nelle aree urbane (%) nel 2030:*
 - *Africa: 55%*
 - *Asia: 66%*
 - *Sud America: 74 %*
 - *Deserti del cibo*

• NUOVI TREND SCIENZA E ALIMENTAZIONE

- *Migliore formulazione dei prodotti*
- *Legislazioni più stringenti*
- *Paure alimentari*



TRE PARADOSSI DEL NOSTRO TEMPO SU CIBO E NUTRIZIONE

MORIRE
PER FAME O PER
OBESITA' ?



VS.



NUTRIRE PERSONE,
ANIMALI O
AUTOMOBILI?

PRODUZIONE MONDIALE
DI CEREALI



ALIMENTARE LO
SPRECO O SFAMARE
GLI AFFAMATI?



=



4 VOLTE
LA QUANTITA' NECESSARIA
PER NUTRIRE
GLI 868 MILIONI DI AFFAMATI

IL SALDO DEL PIANETA E' IN ROSSO!



BCFN Vision

Il ***Barilla Center for Food & Nutrition*** (BCFN) è un **centro di pensiero** nato nel 2009 che ha l'obiettivo di analizzare **i grandi temi legati all'alimentazione e alla nutrizione nel mondo.**

Fattori ***economici, scientifici, sociali e ambientali*** vengono studiati nel loro rapporto di causa-effetto con il cibo con un approccio multidisciplinare. Ognuno di questi temi è stato oggetto di **pubblicazioni scientifiche, di raccomandazioni puntuali e concrete, di presentazioni alle Istituzioni e di dibattiti aperti alla società civile.**



Fondazione BCFN - Governance

Il Barilla Center for Food & Nutrition dal 2014 è una fondazione privata indipendente.

Consiglio di Amministrazione



Guido Barilla
Presidente



Paolo Barilla
Vice Presidente



Paolo De Castro
*Coordinatore
Comitato
S&D Agricoltura e
Sviluppo Rurale,
Parlamento Europeo*



Alberto Grando
*Prorettore
per lo Sviluppo
Università Bocconi*



Carlo Petrini
*Presidente e
Fondatore
Slow Food*

Comitato Scientifico



Barbara Buchner
*Direttrice,
Climate Policy Initiative
Europe*



Danielle Nierenberg
*Esperta in agricoltura
sostenibile e
co-fondatrice Food Tank*



Ellen Gustafson
*Co-fondatrice, FEED Foundation
e Food Tank;
Fondatrice ed Executive Director,
30 Project, USA*



Gabriele Riccardi
*Professore di Endocrinologia
e Malattie del Metabolismo,
Università di Napoli
"Federico II"*



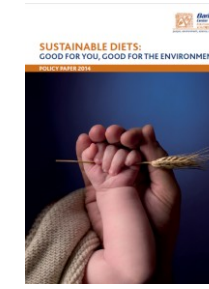
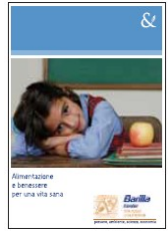
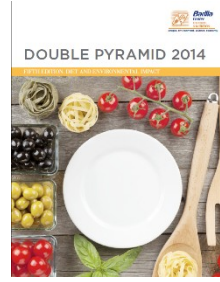
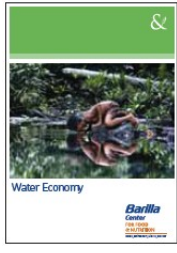
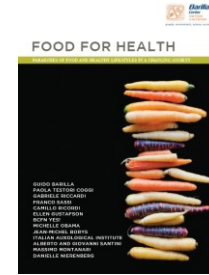
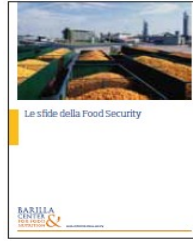
Camillo Ricordi
*Professore di Chirurgia,
Medicina, Ingegneria
Biomedica, Microbiologia
ed Immunologia,
Università di Miami, USA*



Riccardo Valentini
*Membro del Gruppo
intergovernativo di esperti
sul cambiamento climatico - IPCC,
premio Nobel per la Pace 2007*



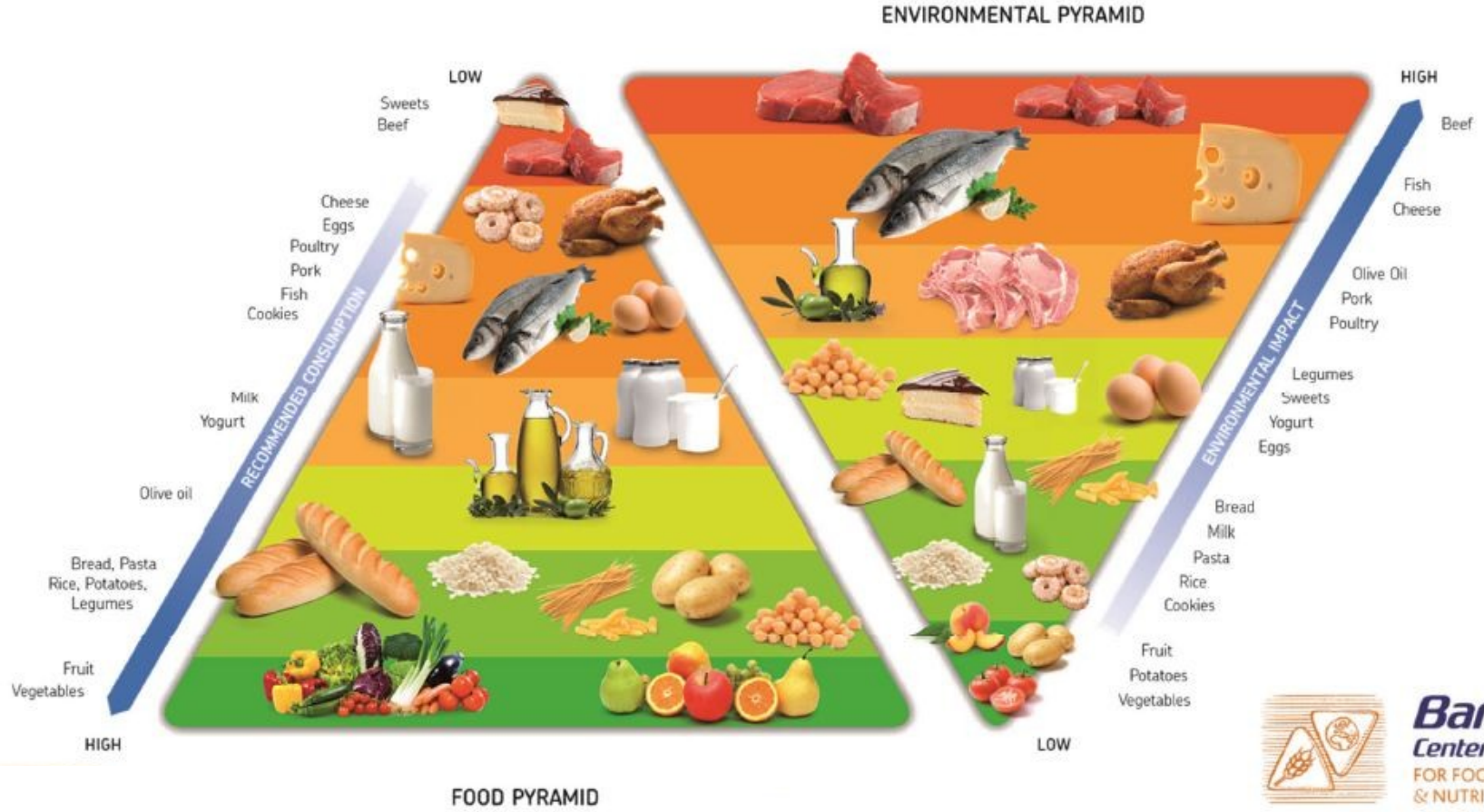
PUBBLICAZIONI BCFN 2009 - 2014



Disponibili online: www.barillacfn.com

IL NOSTRO MODELLO ALIMENTARE

THE DOUBLE PYRAMID FOR ADULTS



BUONO PER TE, BUONO PER L'AMBIENTE

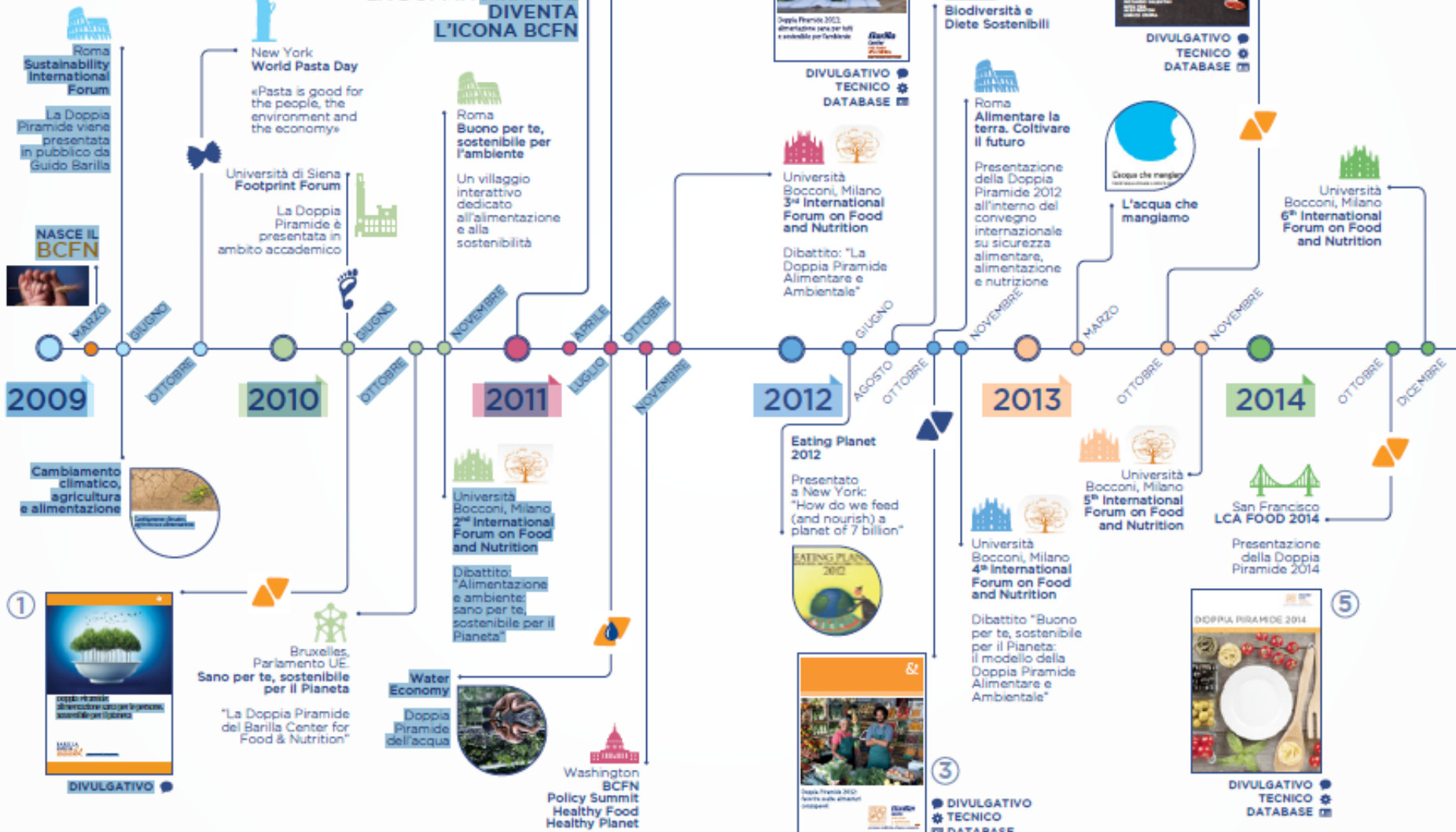


CRONISTORIA

Come è stato sviluppato e divulgato il modello della Doppia Piramide BCFN



LA DOPPIA PIRAMIDE DIVENTA L'ICONA BCFN



L'EVOLUZIONE DELLA PIRAMIDE NUTRIZIONALE

La dieta mediterranea e gli altri modelli nutrizionali nel mondo

UNESCO
2010

«La dieta mediterranea rappresenta un insieme di competenze, conoscenze, pratiche e tradizioni che vanno dal paesaggio alla tavola, includendo le colture, la raccolta, la pesca, la conservazione, la trasformazione, la preparazione e, in particolare, il consumo di cibo»

BCFN
2011

USDA
1992



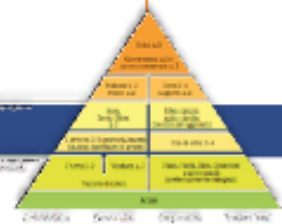
OLDWAYS
1993



OMS
2000



CIISCAM
2009



PIRAMIDE ALIMENTARE



CONVERGENZA DELLE LINEE GUIDA PER LA PREVENZIONE DELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

LINEE GUIDA PER LA PREVENZIONE CARDIOVASCOLARE

GRASSI: 15-30% DEL TOT CALORIE

GRASSI SATURI = 10% & GRASSI TRANS < 1%

4-5 PORZIONI DI FRUTTA E VERDURA AL GIORNO

1-2 PORZIONI DI PESCE ALLA SETTIMANA

FAVORIRE CONSUMO DI CEREALI INTEGRALI

NON CONSIGLIATO IL CONSUMO DI ALCOL

30 MINUTI DI ATTIVITÀ FISICA AL GIORNO

MENO DI 140g DI CARNE AL GIORNO

4-5 PORZIONI DI LEGUMI A SETTIMANA

EVITARE SITUAZIONI DI SOVRAPPESO ED OBESITÀ

NON FUMARE

SALE: < 6g/giornata & NO INTEGRATOR ALIMENTARI

LINEE GUIDA PER LA PREVENZIONE DIABETICA

GRASSI = 30% DEL TOT CALORIE

GRASSI SATURI = 10% & GRASSI TRANS < 1%

5 PORZIONI DI FRUTTA E VERDURA AL GIORNO

2-3 PORZIONI DI PESCE ALLA SETTIMANA

FAVORIRE CONSUMO DI CEREALI INTEGRALI

CONSUMO MODERATO DI ALCOL

150 MINUTI DI ATTIVITÀ FISICA ALLA SETTIMANA

PROTEINE: 10-20% DEL TOT CALORIE

4 PORZIONI DI LEGUMI A SETTIMANA

EVITARE SITUAZIONI DI SOVRAPPESO ED OBESITÀ

MANTENERE UN IMC NELLA NORMA

SALE: 6g/giornata & NO INTEGRATOR ALIMENTARI

LINEE GUIDA PER LA PREVENZIONE TUMORALE

CONFERMARE IL CONSUMO DI CEREALI

NON FUMARE

5 PORZIONI DI FRUTTA E VERDURA AL GIORNO

PREFERIRE IL PESCE ALLA CARNE ROSA

FAVORIRE CONSUMO DI CARNE INTEGRALI

NON FUMARE E BERE ALCOHOLICITÀ MODERATA

60-90 MINUTI DI ATTIVITÀ FISICA AL GIORNO

EVITARE CONSUMO DI CARNE ROSA E SALMI

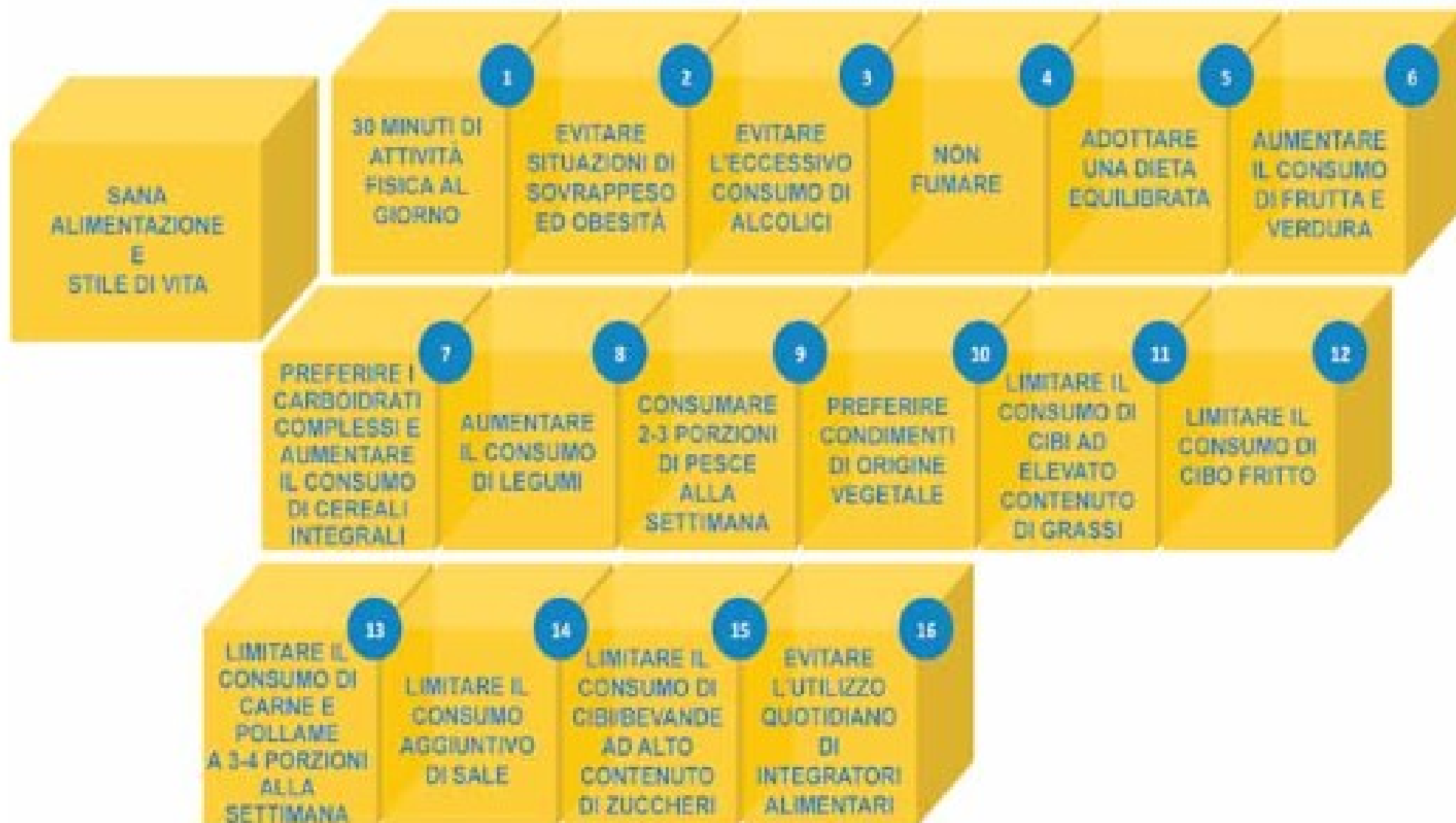
CONSUMARE REGOLARMENTE LEGUMI

EVITARE SITUAZIONI DI SOVRAPPESO ED OBESITÀ

MANTENERE UN IMC NELLA NORMA

MODERARE L'ASSUNTO DI SALE

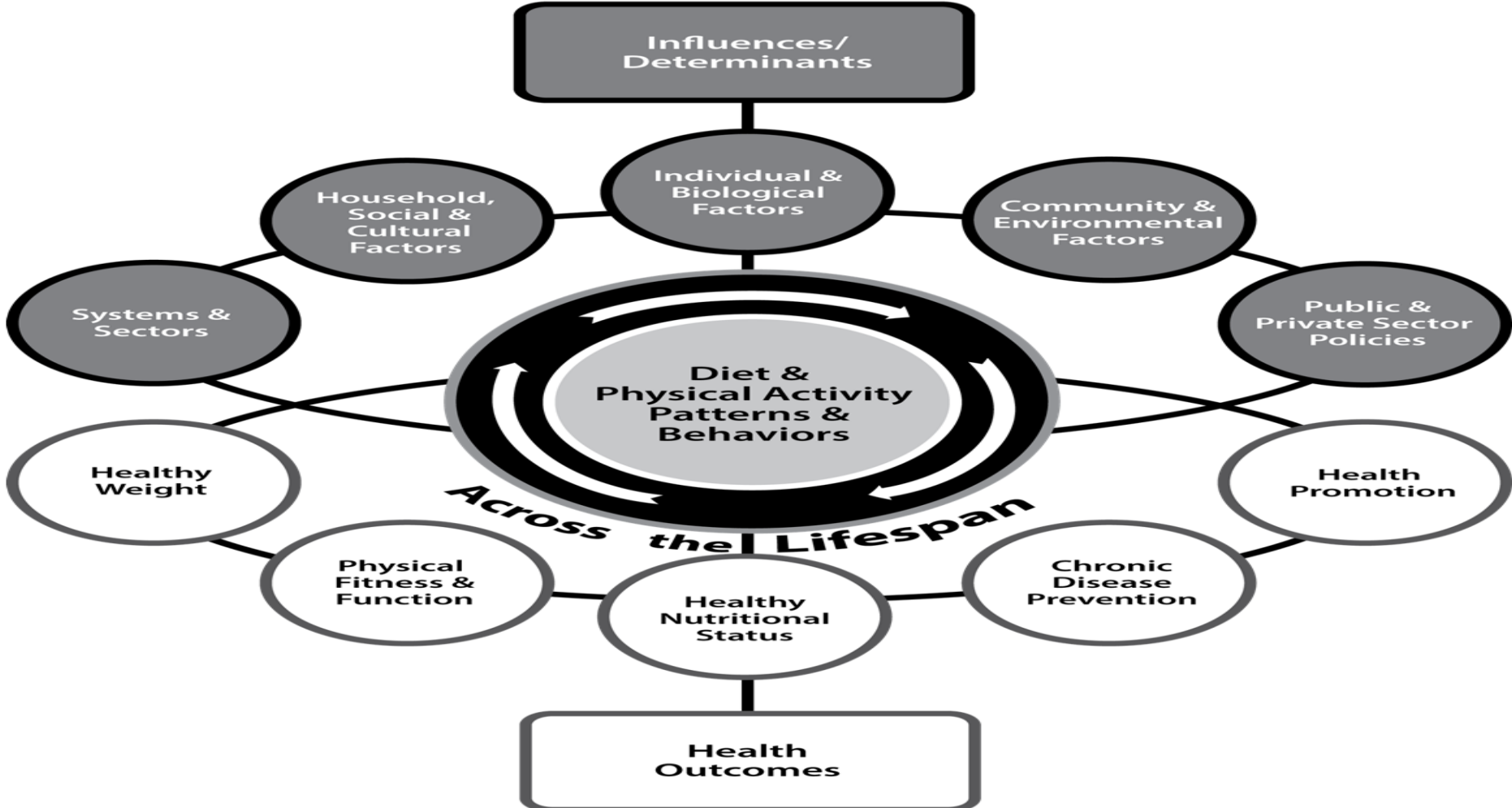
CONVERGENZA DELLE LINEE GUIDA PER LA PREVENZIONE DELLE PRINCIPALI PATOLOGIE





Scientific Report of the
2015 Dietary Guidelines Advisory Committee

**Diet and Physical Activity, Health Promotion and Disease Prevention
at Individual and Population Levels across the Lifespan**





**Scientific Report of the
2015 Dietary Guidelines Advisory Committee**

*Dietary Guidelines Advisory Committee “...The overall body of evidence examined by the 2015 DGAC identifies **that a healthy dietary pattern is higher in vegetables, fruits, whole grains, low- or non-fat dairy, seafood, legumes, and nuts; moderate in alcohol (among adults); lower in red and processed meats; and low in sugar-sweetened foods and drinks and refined grains. Additional strong evidence shows that it is not necessary to eliminate food groups or conform to a single dietary pattern to achieve healthy dietary patterns. Rather, individuals can combine foods in a variety of flexible ways to achieve healthy dietary patterns, and these strategies should be tailored to meet the individual’s health needs, dietary preferences and cultural traditions. Current research also strongly demonstrates that regular physical activity promotes health and reduces chronic disease risk.”***



Nelle sue conclusioni il Consiglio dei Ministri UE riconosce che...

”... i comportamenti alimentari generali possono essere più importanti degli alimenti specifici nell'eziologia delle malattie legate all'alimentazione; che abitudini alimentari sane implicano un consumo elevato di frutta e verdura, il consumo di pesce e una preferenza per prodotti lattiero-caseari magri, cereali integrali, carni magre e di pollame, nonché l'utilizzo, ove possibile, di oli vegetali al posto dei grassi solidi, come nella dieta mediterranea o in altre diete, secondo i pertinenti orientamenti dietetici/raccomandazioni nutrizionali nazionali»



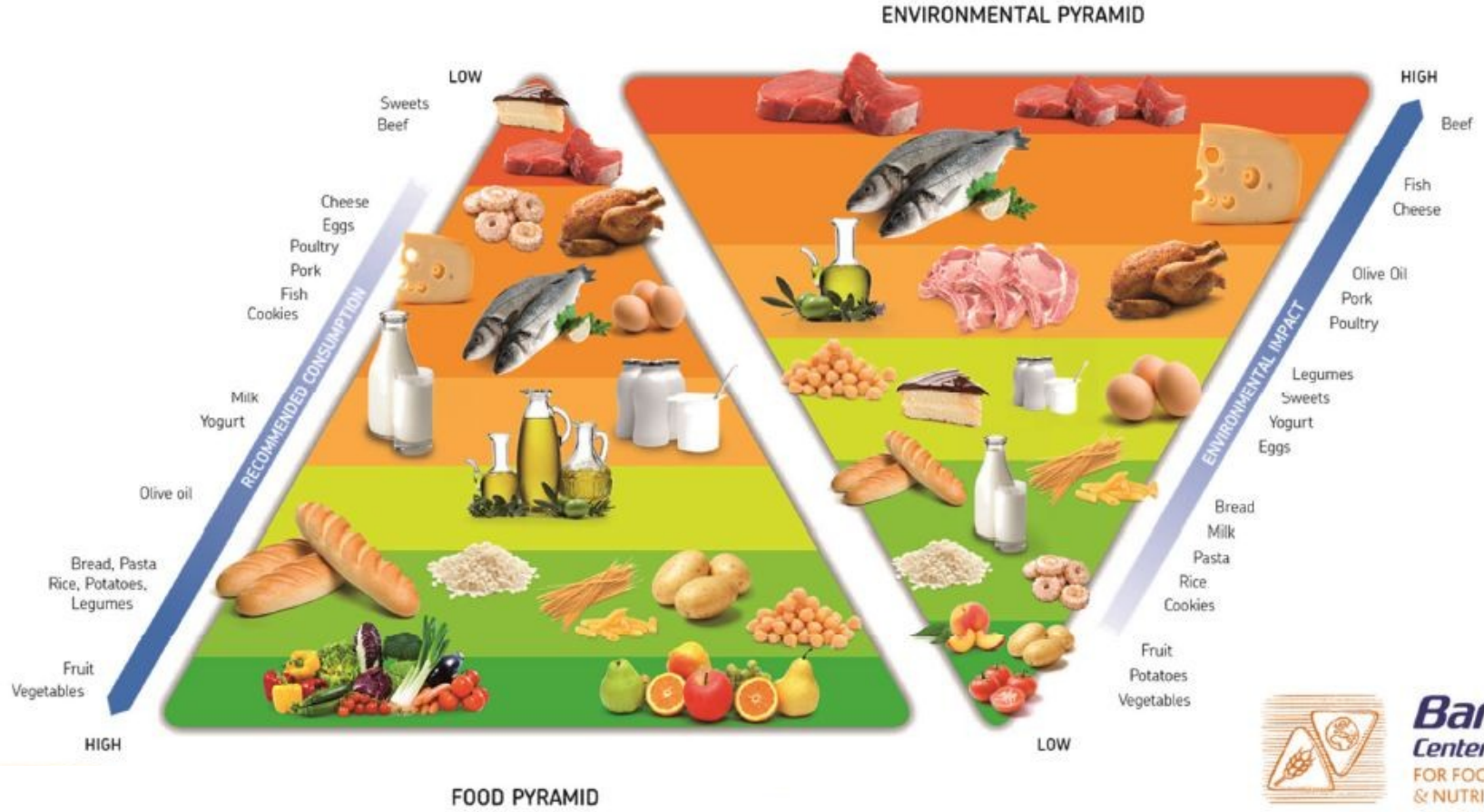
Il Consiglio invita gli Stati Membri a:

”... promuovere politiche e iniziative a favore di una dieta sana e di una sufficiente attività fisica lungo tutto l'arco della vita, sin dalla primissima età, prima e durante la gravidanza, promuovendo e sostenendo un allattamento adeguato e l'opportuna introduzione di un'alimentazione complementare, seguita da abitudini alimentari sane e dalla promozione dell'attività fisica in ambito familiare e scolastico durante l'infanzia e l'adolescenza e, successivamente, durante l'età adulta e la terza età...»



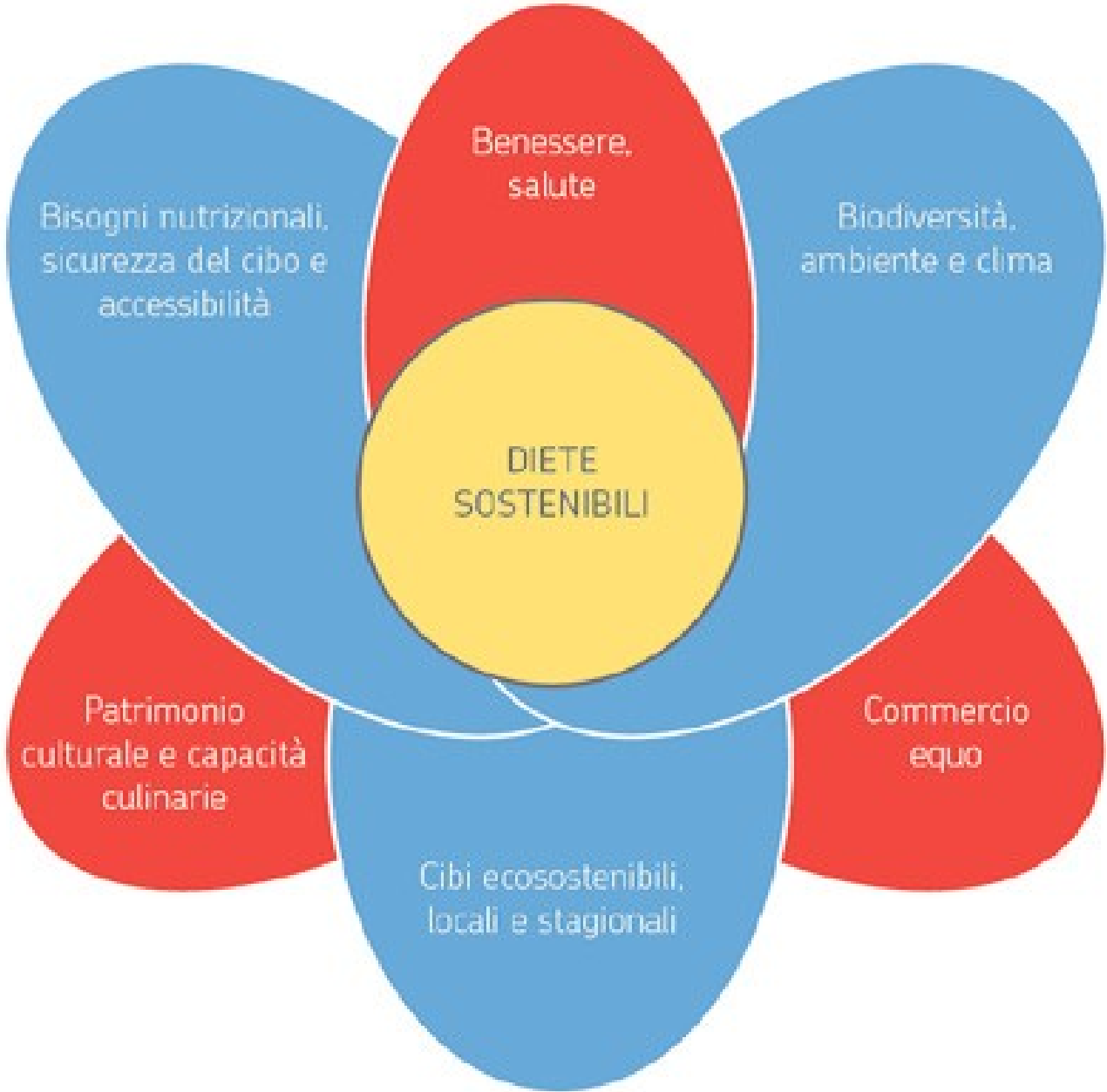
IL NOSTRO MODELLO ALIMENTARE

THE DOUBLE PYRAMID FOR ADULTS



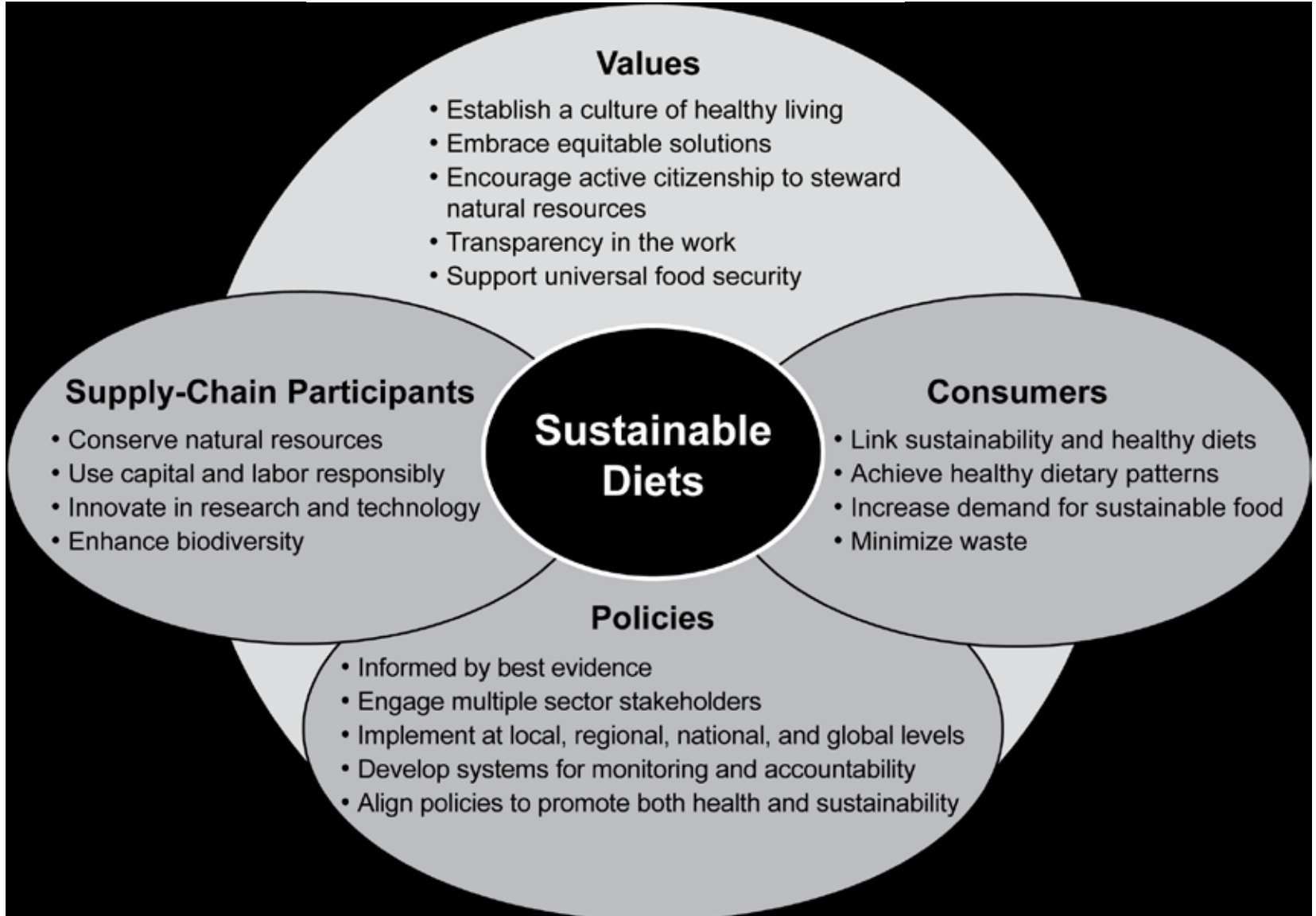
BUONO PER TE, BUONO PER L'AMBIENTE







Scientific Report of the 2015 Dietary Guidelines Advisory Committee





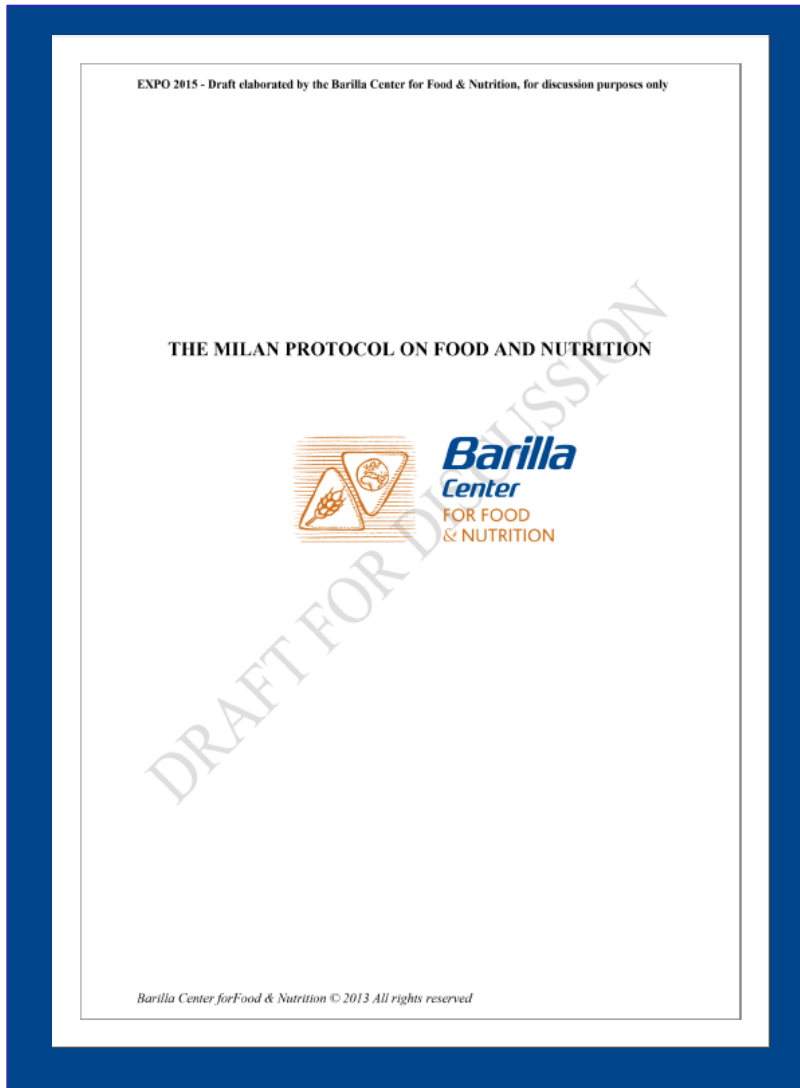
Scientific Report of the
2015 Dietary Guidelines Advisory Committee

Mediterranean-Style Dietary Patterns

*The Mediterranean-style dietary pattern was examined in both Mediterranean and non-Mediterranean countries. In all cases, adherence to a Mediterranean-style dietary pattern compared to usual intake—reduced the environmental footprint, including improved GHG emissions, agricultural land use, and energy and water consumption. Both studies limited either red and processed meat or meat and poultry to less than 1 serving per week, and increased seafood intake. **The authors concluded that adherence to a Mediterranean-style dietary pattern would make a significant contribution to increasing food sustainability, as well as increasing the health benefits that are well-documented for this type of diet** (see Part D. Chapter 2: Dietary Patterns, Foods and Nutrients, and Health Outcomes).*



#MILAN PROTOCOL: LA VISIONE



Possiamo essere quella generazione che ha deciso di porre fine a fame, malnutrizione e obesità.

Una generazione determinata a nutrire, non distruggere, le risorse e le possibilità del nostro pianeta.



#MILANPROTOCOL - OBIETTIVI



**SCONFIGGERE LA FAME E FERMARE
L'AUMENTO DELL'OBESITA'**

**Accesso
al cibo per tutti
e Stili di Vita
Sani**



**RIEQUILIBRARE LA %
DI COLTURE PER
ALIMENTAZIONE E CARBURANTE**

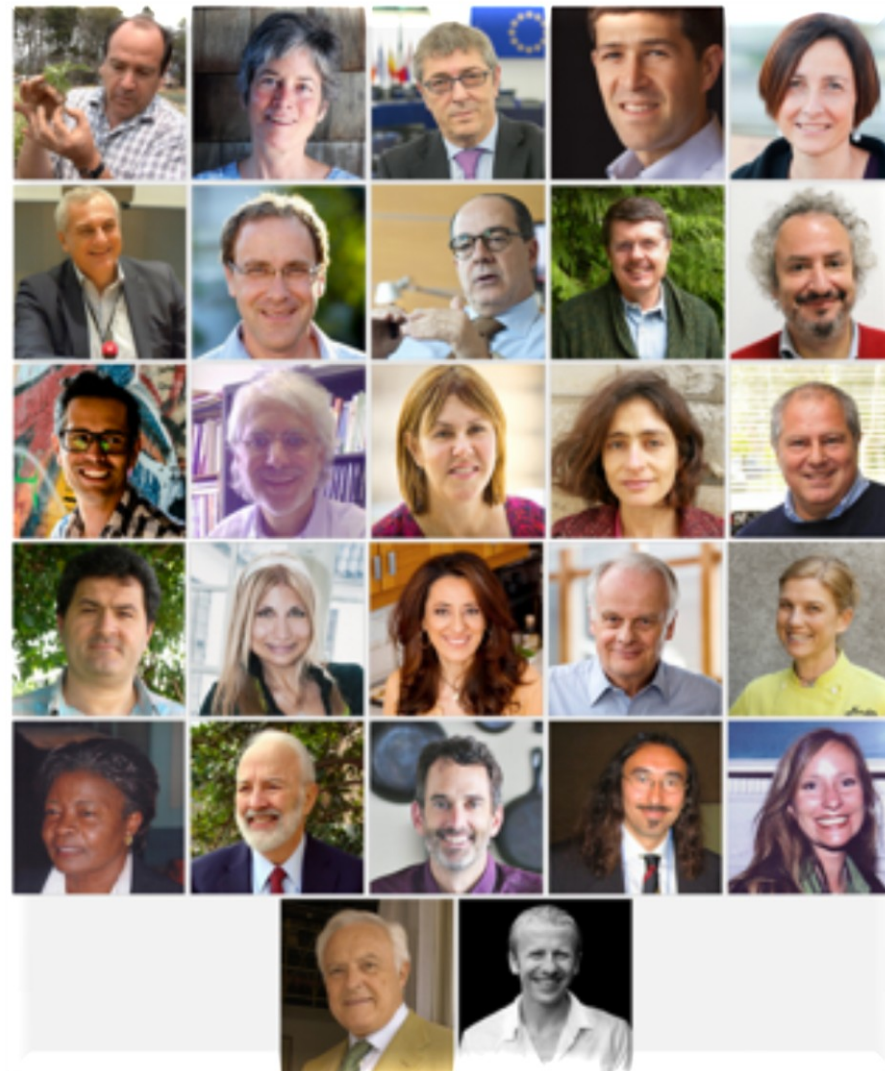
**Promuovere
Agricoltura
Sostenibile**



**RIDURRE LO SPRECO DEL 50 %
ENTRO IL 2020**

**Ridurre
Spredo
Alimentare**

#MILAN PROTOCOL: UN'IMPEGNO CONDIVISO



#MILAN PROTOCOL: UN IMPEGNO INTERNAZIONALE VERSO EXPO 2015

- ✓ Iniziativa pubblico privata, aperta a tutti
- ✓ Sostegno di 90 tra organizzazioni, istituzioni ed esperti
- ✓ Piattaforma online www.milanprotocol.com
- ✓ Risoluzione del Parlamento Europeo per impegni concreti delle Istituzioni Europee e degli Stati membri su cibo e nutrizione

Contributo alla **Carta di Milano promossa dal Governo italiano quale eredità di Expo 2015 sui grandi temi su cibo e nutrizione, che sarà consegnata al Segr. Gen. ONU il 16 ottobre 2015 a Expo Milano**



IL PERCORSO DELLA CARTA DI MILANO VERSO EXPO 2015

- ✓ **28 aprile, presentazione della bozza della Carta di Milano al pubblico**
- ✓ **4 giugno, condivisione della Carta di Milano con i Ministri dell'Agricoltura dei 147 paesi partecipanti ad Expo 2015**
- ✓ **16 ottobre, consegna ufficiale al Segretario Generale ONU Ban Ki Moon**

