

I bisogni nutrizionali dell'uomo e più in generale degli esseri viventi hanno sempre rappresentato comportamenti determinanti nel definire gli stili di vita.

Nel caso dell'uomo la ricerca del cibo ha contribuito alla sua evoluzione biologica e culturale, ha stimolato la competitività, ha fatto conoscere il rischio e le paure, ha prodotto sentimenti di soddisfazione e di piacere o di frustrazione e di inedia.

La relazione dell'uomo con il cibo è assai complessa ed articolata e si arricchisce ogni giorno nel corso della vita di una persona. L'esperienza accumulata permette di consolidare delle abitudini alimentari proprie. Così una determinata preparazione culinaria può piacere e un'altra, apparentemente simile, essere rifiutata anche inconsciamente.

Ancora prima di rappresentare un materiale per il sostentamento biologico, **il cibo è il simbolo di una relazione culturale ed ambientale di ciascuna persona con il mondo che lo circonda.**

Ebbene, oggi l'umanità intera convive con la globalizzazione dei mercati e delle culture ed è inevitabile che la maggior parte dei cittadini, almeno dei Paesi ricchi (del primo mondo), si trovi facilmente nelle condizioni di poter conoscere "nuovi" prodotti, preparazioni culinarie e bevande. All'opposto i migranti e più in generale le popolazioni dei Paesi del sud del mondo, obbligati da gravi condizioni sociali, economiche e a volte politiche (in caso di guerra, ecc.), vengono a conoscere nuovi cibi e nuove abitudini alimentari non per scelta, ma per necessità.

Ogni comunità locale convive con culture diverse.

Non solo nelle grandi città, ma anche nei piccoli centri, emergono nuove problematiche con una dimensione prima sconosciuta. Pensiamo ad esempio alla ristorazione scolastica dove migliaia di bambini, per ragioni culturali e religiose, non possono consumare carni di maiale, obbligando i gestori del servizio a mettere in campo linee di produzione dei pasti diversificate. Con questo "semplice" esempio si intende dimostrare quale possa essere l'incidenza sui modelli organizzativi aziendali di una "semplice" articolazione del menù di una comunità istituzionale (scuola, ospedale, azienda, carcere, ente religioso) o commerciale. Ma non è tutto.

La globalizzazione dei mercati e la sempre maggior diffusione di alimenti



ACU-Associazione Consumatori Utenti  
Sede regionale della Lombardia  
Via Padre Luigi Monti n. 20/C  
20162 MILANO  
Tel. 02/6615412 fax 02/6425293  
aculombardia@acu.it

[www.acu.it](http://www.acu.it) [www.acuconsumagiusto.it](http://www.acuconsumagiusto.it) [www.laparoalalconsumatore.net](http://www.laparoalalconsumatore.net)

**VERSO UN CONSUMO CONSAPEVOLE.  
INTERVENTI DI INFORMAZIONE ED EDUCAZIONE  
PER LO SVILUPPO  
DI UNA CULTURA DEL CONSUMO SOSTENIBILE**

## **SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE E STILI DI VITA**



**La strada dei diritti  
dei consumatori in Lombardia**  
"Progetto realizzato nell'ambito del  
Programma generale di intervento 2009  
della Regione Lombardia  
con l'utilizzo dei fondi del Ministero dello  
Sviluppo Economico"

I bisogni nutrizionali dell'uomo e più in generale degli esseri viventi hanno sempre rappresentato comportamenti determinanti nel definire gli stili di vita.

Nel caso dell'uomo la ricerca del cibo ha contribuito alla sua evoluzione biologica e culturale, ha stimolato la competitività, ha fatto conoscere il rischio e le paure, ha prodotto sentimenti di soddisfazione e di piacere o di frustrazione e di inedia.

La relazione dell'uomo con il cibo è assai complessa ed articolata e si arricchisce ogni giorno nel corso della vita di una persona. L'esperienza accumulata permette di consolidare delle abitudini alimentari proprie. Così una determinata preparazione culinaria può piacere e un'altra, apparentemente simile, essere rifiutata anche inconsciamente.

Ancora prima di rappresentare un materiale per il sostentamento biologico, **il cibo è il simbolo di una relazione culturale ed ambientale di ciascuna persona con il mondo che lo circonda.**

Ebbene, oggi l'umanità intera convive con la globalizzazione dei mercati e delle culture ed è inevitabile che la maggior parte dei cittadini, almeno dei Paesi ricchi (del primo mondo), si trovi facilmente nelle condizioni di poter conoscere "nuovi" prodotti, preparazioni culinarie e bevande. All'opposto i migranti e più in generale le popolazioni dei Paesi del sud del mondo, obbligati da gravi condizioni sociali, economiche e a volte politiche (in caso di guerra, ecc.), vengono a conoscere nuovi cibi e nuove abitudini alimentari non per scelta, ma per necessità.

Ogni comunità locale convive con culture diverse.

Non solo nelle grandi città, ma anche nei piccoli centri, emergono nuove problematiche con una dimensione prima sconosciuta. Pensiamo ad esempio alla ristorazione scolastica dove migliaia di bambini, per ragioni culturali e religiose, non possono consumare carni di maiale, obbligando i gestori del servizio a mettere in campo linee di produzione dei pasti diversificate. Con questo "semplice" esempio si intende dimostrare quale possa essere l'incidenza sui modelli organizzativi aziendali di una "semplice" articolazione del menù di una comunità istituzionale (scuola, ospedale, azienda, carcere, ente religioso) o commerciale.

Ma non è tutto.

La globalizzazione dei mercati e la sempre maggior diffusione di alimenti "nuovi" sembra incrementare anche le "intolleranze alimentari" e le "allergie", dal momento che l'ingestione di alimenti con nutrienti (es. proteine) o additivi leggermente diversi dai consueti, provoca specifiche reazioni dell'organismo, obbligando gli interessati a rinunciare a consumare determinati alimenti. In una ristorazione scolastica possiamo arrivare così anche oltre il 10% di menù "dietetici" particolari e molto differenziati tra loro. Ad esempio ai soggetti intolleranti alle proteine (glutine) del grano si deve assicurare una netta separazione delle pietanze fino a non dover utilizzare in cucina gli stessi mestoli !!!

Accanto alle citate criticità non dobbiamo dimenticare che altre situazioni destano molta preoccupazione in campo alimentare e nutrizionale.

Infatti da alcuni decenni gli studiosi di tutto il mondo hanno individuato relazioni strettissime tra il comportamento alimentare e talune patologie come quelle a carico dell'apparato cardiovascolare, l'ipertensione, il diabete, l'obesità e alcune manifestazioni di tumore.

Molti osservatori, in modo assai semplificato, dividono il mondo in due parti: una opulenta e ammalata per sovralimentazione e una affamata in perenne carenza di nutrimento e acqua potabile.

Quest'ultima, secondo le ultime stime della Fao, supera un miliardo di persone, cioè rappresenta un sesto della popolazione mondiale, ma la prima parte non va affatto trascurata perché le stime parlano di 800 milioni di persone in sovrappeso od obese. Gli stessi esperti della Fao segnalano come siano in aumento, in molti Paesi, le malattie infettive provocate da assenza di acqua potabile, cibo insufficiente, malnutrizione, assenza o precarie abitazioni, povertà e sostengono che il problema non sarebbe l'inadeguata quantità di alimenti prodotta sulla Terra, ma la distribuzione non equa del cibo.

Appare evidente come esista una connessione strettissima tra il nostro stile di consumi alimentari, energeticamente assai dispendioso, e quello delle popolazioni povere del Pianeta. Ogni medaglia ha due facce e mai come in questa situazione le maggiori responsabilità di questo disequilibrio sono da imputare a tutti coloro che permettono questo stato di cose.