



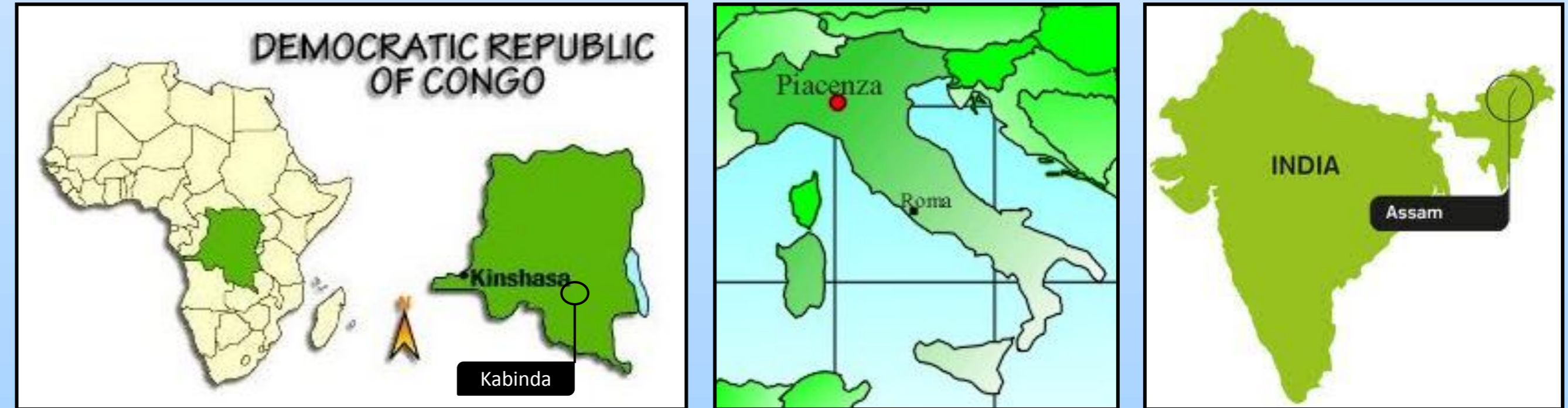
Istituto di Zootecnica – Università Cattolica del Sacro Cuore – Via Emilia Parmense, 84 – 29122 – Piacenza - Italy
giuseppe.bertoni@unicatt.it

Take home message: la dieta mediterranea - con tutti i suoi vantaggi per bambini e adulti - nei paesi in via di sviluppo è possibile producendo nuovi alimenti specifici

INTRODUZIONE

L'esigenza di sfamare la popolazione umana (in continua crescita) deve essere soddisfatta nel modo più appropriato possibile, in termini di:

- ❖ Produttività: coltivando i terreni in modo più efficiente, evitando così di impiegare nuove superfici;
- ❖ Conservabilità: diminuendo le perdite tra "terra e tavola";
- ❖ Salvaguardia del pianeta: non arrecando danno ad aria, acqua e suolo.



La disponibilità nutrizionale deve andare di pari passo con la sostenibilità ambientale:



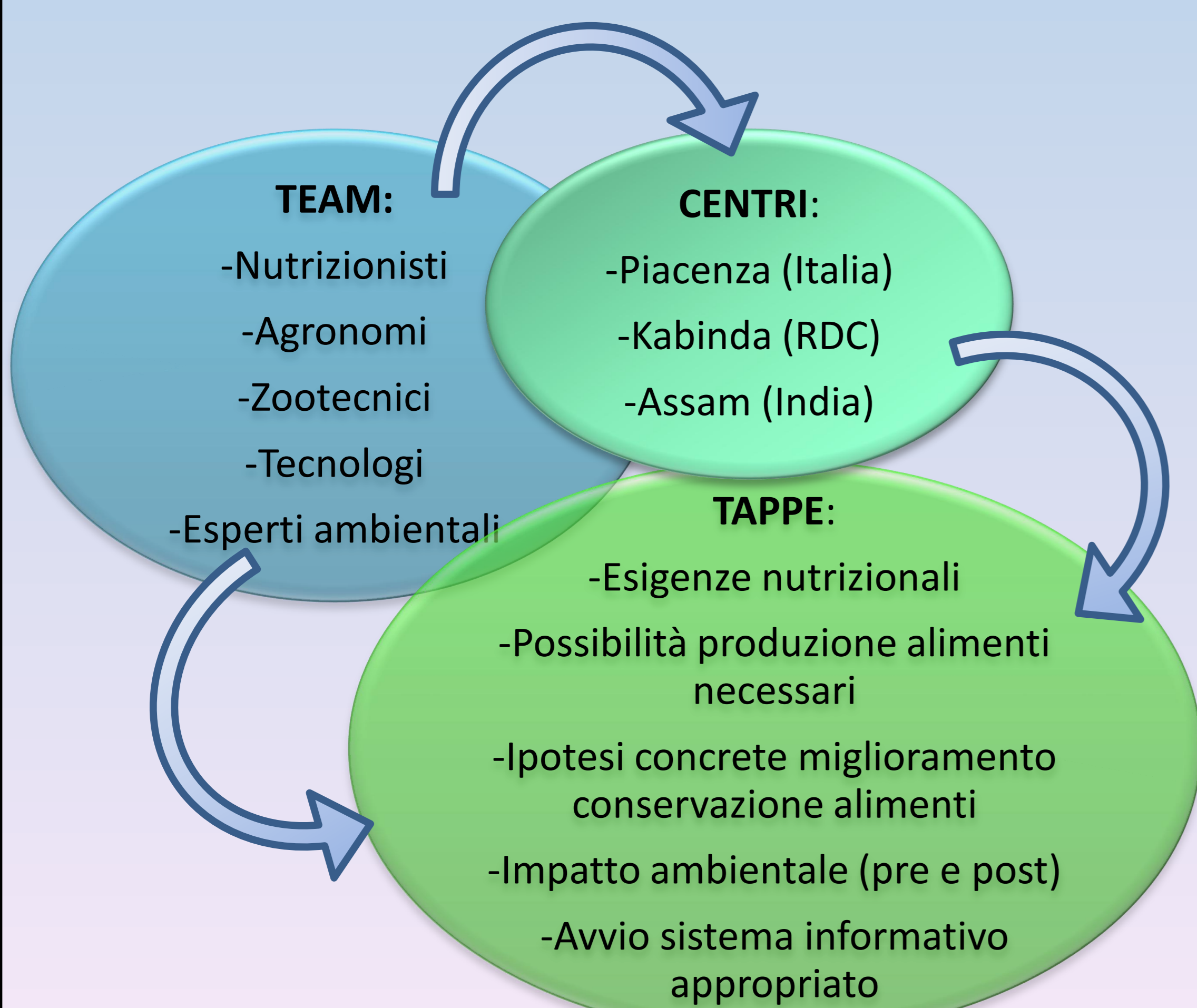
SVILUPPO DEL PROGETTO

- ❖ Rilevazione dati-informazioni sulle popolazioni in esame, attraverso:
 - Una cartella che raccoglie dati personali, anamnesi fisiologica, anamnesi patologica, parametri antropometrici;
 - Un questionario di frequenza alimentare (FFQ), redatto in base alle abitudini alimentari della popolazione del luogo e connesso alle tradizioni ed alle possibilità culinarie e culturali dei due diversi continenti, rispetto all'Italia.
- ❖ Determinazione delle esigenze nutrizionali in termini di micro- e macronutrienti (energia, carboidrati, proteine, lipidi, vitamine e minerali) e di peculiarità della dieta mediterranea (fibra, acidi grassi polinsaturi, fattori nutraceutici protettivi fra cui gli antiossidanti) per stabilire in che misura la tipica dieta congolese/indiana si avvicini a una dieta tipo mediterranea (Unità Nutrizione-Produzioni animali, coordinatore Prof. G. Bertoni).
- ❖ Valutazione della possibilità di produrre/conservare o reperire alimenti che integrando quelli locali, consentano di accrescere la "mediterraneità" (Unità Agronomia-Produzioni Vegetali, coordinatore Prof. A. Marocco).
- ❖ Valutazione delle esigenze di conservazione e/o valorizzazione degli alimenti vegetali e animali. (Unità Tecnologia-Sicurezza, coordinatore Prof. P.S. Cocconcelli).
- ❖ Valutazione del "Life Cycle Assessment" (LCA) dei sistemi produttivi al fine di ricercare vie meno impattanti per l'ambiente. (Unità Impatto Ambientale, coordinatore Prof. M. Trevisan).
- ❖ Predisposizione di materiale didattico (presentazioni, manifesti, ecc..) per avviare un'attività formativa (teorico-pratica) di educazione alimentare in loco.

SCOPO

Determinare le esigenze nutrizionali quanti-qualitative delle popolazioni congolese e indiana in base ai criteri della dieta mediterranea (tipica dell'Italia). Utilizzare le risorse già disponibili sul territorio, verificare la possibilità di ulteriori produzioni alimentari da conservare integre a lungo per ottimizzare le rispettive diete. Il tutto nel rispetto dell'equilibrio ambientale.

PROGETTO IN PILLOLE



CONCLUSIONE TEMPORANEA

