

MAGGIO 18, 2021

Giovanni Lombardi (Presidente Tecno): «Con la cattedra UNESCO avviamo il progetto Pasto Sostenibile»



OSSERVATORIO



Tempo di lettura: 2 min

Promuovere iniziative di prevenzione sul campo incentrate sulle patologie metaboliche e potenzialmente correlate all'ambiente (obesità, dismetabolismi, diabete, disfunzioni tiroidee, osteoporosi e malattie correlate quali, patologie respiratorie, neoplasie e fragilità), che si realizzerà con la formula dei "Campus della Salute" (specialisti e strumenti diagnostici presenti nelle piazze delle grandi città campane) come metamodello replicabile in altre città italiane ed estere, la realizzazione studi di epidemiologici con biomonitoraggi in aree con elevate tassi di obesità infantile e negli adulti ed elevata pressione ambientale, con l'obiettivo di offrire un modello paradigmatico per altre regioni italiane ed estere per aumentare le conoscenze sullo stato di salute delle popolazioni residenti.

Nasce così la convenzione tra la Cattedra Unesco su "Educazione alla Salute ed allo Sviluppo Sostenibile" dell'Università Federico II di Napoli, rappresentata dal Chairholder Annamaria Colao, ed il Gruppo imprenditoriale Tecno (<https://www.tecnosrl.it>), fondato da Giovanni Lombardi.

Gli obiettivi sono i seguenti: la Cattedra UNESCO e TECNO saranno impegnate a lavorare insieme per definire e presentare, alla prima manifestazione utile, il pasto sostenibile in linea con i principi della dieta mediterranea. Le risorse di TECNO (con comprovata conoscenza su digitale e sostenibilità, anche con il supporto dei propri partner) si occuperanno di sviluppare, in collaborazione e con il supporto della competenza scientifica della Cattedra UNESCO, un progetto di pasto sostenibile. La Cattedra UNESCO e TECNO si propongono inoltre di porre in essere progetti di contrasto all'obesità infantile e la diffusione della cultura dell'alimentazione sostenibile.

"L'obesità- dichiara la Chairholder della Cattedra Unesco Annamaria Colao - è la vera pandemia dell'ultimo ventennio. Come dimostrano tutti i dati scientifici l'obesità è causa di patologie cardiovascolari, neoplastiche e degenerative che sono le principali cause di morte della nostra popolazione. La battaglia all'obesità ridurrà l'impatto delle patologie sulla popolazione e ridurrà i costi delle procedure mediche e chirurgiche. La prevenzione dell'obesità deve procedere su binari educazionali e sulla prospettiva di offrire cibo salutare a costi sostenibili considerando che l'obesità è prevalente nelle fasce sociali più disagiate."

"Il 9% della spesa sanitaria in Italia- dichiara il Presidente del Gruppo Tecno Giovanni Lombardi- è direttamente ed indirettamente legata ad una cattiva alimentazione: obesità o sovrappeso. Inoltre esiste una correlazione precisa e stringente tra reddito e titolo di studio con il sovrappeso. Da questa esigenza nasce la convenzione con la Cattedra Unesco che intende integrare, in un'ottica di sviluppo sostenibile, il momento ambientale con quello sociale, e l'avvio del progetto di Pasto Sostenibile.

Oggi nel quotidiano la sostenibilità viene declinata come impatto ambientale, ma non ancora così diffusamente dal punto di vista sociale e alimentare, mentre i due settori sono strettamente collegati: basti pensare come l'impatto ambientale determinato dagli allevamenti intensivi sia collegato all'impatto dell'alimentazione. Eppure negli indici SDG, il 3 (Salute e Benessere che si propone di Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età e il 12 Consumo e Produzione Responsabili che si propone di Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo prevedono il riferimento al cibo ed alimentazione sostenibile e all'uso responsabile delle risorse)."

"Per sensibilizzare e diffondere la nascita di questa convenzione - continua Lombardi - da una parte Tecno sarà impegnata nella determinazione dell'impronta di CO2 negli elementi componenti un "pasto", compresa l'impronta idrica, delle materie prime, conservazione, la trasformazione e la cottura dall'altra la Cattedra Unesco si occuperà di validare l'aspetto nutrizionale e l'impatto sulla salute".