3.2.3 - La comunicazione nel campo delle allergie alimentari: informazione per i consumatori, i regolatori e l'industria.

A. Saba

Obiettivi
Sviluppare strategie di comunicazione nel campo delle allergie alimentari

Descrizione dell'attività
Prosegue l'attività del progetto triennale (Concerted Action) "COMMUNICATING ABOUT FOOD ALLERGIES - INFORMATION FOR CONSUMERS, REGULATORS AND INDUSTRY " (QOL-2002-3) finanziato dalla Comunità Europea nell'ambito del V Framework Quality of Life and Management of Living Resources (Key Action 1: Food, Nutrition and Health).
L'obiettivo del progetto è sviluppare strategie di comunicazione nel campo delle allergie alimentari, individuando le fonti credibili e affidabili per i consumatori, per i responsabili delle regolamentazioni, per l'industria. In particolare, il lavoro sarà finalizzato al raggiungimento dei seguenti obiettivi:
-individuazione degli aspetti rilevanti nel campo delle allergie alimentari e sviluppo di una serie di raccomandazioni e strategie per la comunicazione delle informazioni.
-creazione di un gruppo di esperti europei coinvolti in tutti gli aspetti della ricerca nel campo delle allergie alimentari, in collegamento con altre reti mondiali (es., USA).
- definizione di strategie di comunicazione del rischio mirate sia alle persone che soffrono di allergie alimentari, sia al pubblico in generale.
- creazione di un database informatico FAIP (Food Allergy Information Platform) contenente informazioni sulle sostanze alimentari allergeniche, di origine animale e vegetale.
Le attività prevedono incontri nei diversi paesi europei per lo scambio di informazioni e per programmare le attività future

Parole chiave: Allergie alimentari, consumatori, preoccupazioni

Partecipanti alla ricerca	**Mesi/persona**	**Qualifica**
A. Saba	1	RIC
A. Turrini	0,5	P.TEC

Collaborazioni esterne

Istituzioni	*Nomi*	*Qualifica*

Institute of Food Research, UK	C. Mills	(RIC)
Danish Veterinary & Food Administration, Denmark	C. Madsen	(RIC)
Polish Academy of Sciences, Poland	H.Kostyra	(RIC)
Turku Allergy Centre, Finland	E. Valovirta	(RIC)
MAPP, Denmark	J. Scholderer	(RIC)
Unilever Research, UK	R. Creve	(RIC)
Israel Institute of Technology, Israel	S. Yannai	(ORD)
Regional Reference Centre for Allergic Diseases, Italy	E. Pastorello	(ORD)
University of Athens, Greece	D. Papageorgiou	(RIC)
Monsanto Company, USA	R. Goodman	(RIC)
Universidad Politecnica Madrid, Spain	R.Sanchez-Monge	(ORD)
MATFORSK, Norway	H.J. Skarpeid	(RIC)
University of Vienna, Austria	K.Hoffman-Sommergruber	(ORD)
University of Barcelona, Spain	J.Contreras	(ORD)
Wageningen Agricultural University, The Netherlands	L. J Frewer	(ORD)
Gent University, Belgium	J. Viaene	(ORD)
European Commission Joint Research Centre, Italy	G. Van den Eede	(RIC)

3.2.4 - Definizione di protocolli di educazione alimentare e nutrizionale per rendere il consumatore consapevole nella scelta dei prodotti biologici.

G. Pastore

Obiettivi

- Definire i parametri rilevanti da inserire nei protocolli di educazione alimentare e nutrizionale, per rendere il consumatore maggiormente consapevole nelle scelte di prodotti biologici.
- Valutare l'efficacia dei protocolli in studi pilota

Descrizione dell'attività

Nel corso del 2003 è stato creato un portale su internet finalizzato a diffondere informazioni circa una corretta e sana alimentazione rispettando le tradizioni mediterranee. Il portale fornisce al consumatore servizi e informazioni personalizzate, in base alle esigenze di ciascun utente. Questo permette di raccogliere i dati circa le abitudini alimentari e le preferenze degli utenti. In particolare si stanno raccogliendo dati circa la percezione dei consumatori rispetto i cambiamenti delle abitudini alimentari e dello stile di vita che si stanno avendo nelle società occidentali (uso di prodotti biologici, di alimenti transgenici, alimenti tipici e alimenti locali, piccola vs grande distribuzione, alimenti funzionali, alimenti arricchiti, supplementi); e si stanno valutando i criteri che sono normalmente utilizzati nella definizione del concetto di qualità totale (fattori tecnici, applicazione di nuove tecnologie, costi economici, costi ecologici, costi sociali, modificazioni della qualità della vita, problematiche inerenti la salute individuale e di popolazione). Particolare attenzione è stata data allo studio dei determinanti e le regole seguite dai consumatori per decidere in merito all'acquisto e al consumo di prodotti biologici e dei prodotti di qualità, e di quelli tipici dell'agricoltura italiana.

I dati che si stanno raccogliendo via internet, uniti a quelli raccolti nel corso delle attività del progetto triennale "Consumer Decision-making on Organic Products" (QLK1-2002-02446) finanziato dalla Comunità Europea nell'ambito del V Framework Quality of Life and Management of Living Resources (Key Action 1: Food, Nutrition and Health) e coordinato dalla dott.ssa Saba, verranno elaborati per definire protocolli di intervento di educazione alimentare e nutrizionale. I protocolli saranno indirizzati ai consumatori, nelle diverse fasce di età, al mondo della produzione e della distribuzione degli alimenti. I protocolli verranno applicati mediante tecniche tradizionali e mediante l'uso di piattaforme multiaccesso (internet, sms, mms e umts), e prenderanno in considerazione i parametri che il consumatore considera rilevanti. Sulla base dei risultati ottenuti, se pur parziali, nel corso del 2003 è stato studiato il prototipo del portale che sarà poi messo on line.

Se verranno approvati i finanziamenti necessari, nella seconda parte del progetto è prevista la partecipazione della Società Italiana di Nutrizione Umana e di società scientifiche equivalenti nel Regno Unito, in Germania, e in Spagna. Ciò permetterà la creazione di un portale web in ogni paese di riferimento. Si avrà così una strutturazione di siti web su tre diversi livelli: (1) contenuto informativo generico aggiornato, relativo alle politiche comunitarie in tema di educazione alimentare sicurezza alimentare e protezione del consumatore; (2) contenuti relativi a ciascun paese; (3) contenuto informativo personalizzato/aggiornato, ossia i servizi e le informazioni personalizzate in base all'area geografica ed alle esigenze di ciascun utente, con particolare attenzione ai prodotti locali e alla qualità del prodotto.

Le attività sono tutt'ora in corso.

Parole chiave

Educazione alimentare, educazione nutrizionale, prodotti biologici , consumatore

Partecipanti alla ricerca	**Mesi/persona**	**Qualifica**
G.Pastore	3	RIC
A. Saba	1	RIC
da reclutare	4	RIC-C

3.3 EDUCAZIONE ED INFORMAZIONE ALIMENTARE

PAGINA BIANCA

3.3.1 - L'Educazione Alimentare veicolata attraverso il canale privilegiato della Ristorazione Scolastica

D. D'Addesa, S. Sette.

Obiettivi

- Sviluppo di modelli atti a valutare il gradimento dei pasti e/o i fattori che sono alla base delle preferenze e dei rifiuti.
- Individuazione di protocolli di interventi correttivi e migliorativi di tutte le fasi del servizio di ristorazione.
- Individuazione di metodi per efficaci interventi di educazione alimentare e di educazione al gusto.
- Monitoraggio esteso ai punti della ristorazione scolastica del Lazio.
- Sviluppo di linee comuni di indirizzo e raccomandazioni per il potenziamento della qualità totale del servizio di ristorazione scolastica.

Descrizione dell'attività:

La refezione scolastica rappresenta, nella odierna società, un tema di centrale importanza. Essa coinvolge un largo segmento di soggetti in età evolutiva, per i quali una corretta alimentazione assume un ruolo prioritario per le conseguenti implicazioni non solo fisiche, ma anche psichiche e comportamentali.

Il momento del pasto a scuola è sicuramente un'occasione in cui si possono trasmettere al bambino corretti modelli di orientamento alimentare. Il contesto ambientale, infatti, costituisce un valido aiuto per indurre i ragazzi ad apprezzare l'ampia varietà dei cibi, per effettuare percorsi di "educazione al gusto", per modificare atteggiamenti errati nei riguardi del cibo e, non ultimo, per imparare a riconoscere le proprie esigenze nutrizionali. Tutto ciò comporterebbe, nel tempo, l'acquisizione di una maggiore coscienza del valore e importanza di una sana alimentazione.

Grazie all'innesto di forti elementi di comunicazione, un ulteriore sviluppo (in chiave di obiettivi) è rappresentato dalla possibilità di influenzare positivamente le scelte dei ragazzi anche per il pasto in famiglia. Attraverso tali implicazioni educative, si conferisce al servizio "ristorazione scolastica" un valore aggiuntivo di forte spessore.

Per il raggiungimento degli obiettivi, nel corso dell'anno 2003 sono state svolte le indagini riguardanti la valutazione del gradimento dei menù dietetici da parte dei fruitori della mensa e delle motivazioni alla base delle scelte alimentari come gusto, pregiudizi e condizionamenti culturali e religiosi. L'indagine è stata allargata agli insegnanti e ai genitori per individuare i loro pareri e giudizi sui punti critici o forti della refezione scolastica.

Lo studio che ha compreso anche la sperimentazione e lo sviluppo di metodiche idonee e di facile applicazione per stimare il cibo rifiutato, ha coinvolto diverse scuole materne, elementari e medie della Regione Lazio.

Questa sarà la base per individuare e definire "protocolli" per condurre interventi di *educazione alimentare* ed *educazione al gusto*. Essi punteranno allo sviluppo di un servizio di ristorazione che fornisca non solo un pasto equilibrato (rispondente ai bisogni nutrizionali dell'utente), ma che sia in grado anche di creare situazioni piacevoli di ricreazione e socializzazione, potenzialmente favorevoli alla trasmissione di modelli alimentari corretti.

Parole chiave: educazione alimentare, ristorazione scolastica.

Partecipanti alla ricerca:	**Mesi/persona**	**Qualifica**
D. D'Addesa	2	RIC
S. Sette	2	CTER
L. Censi	1	RIC

C. Leclercq	1	RIC
F. Sinesio	1	RIC
G. Alicino	1	CTER
D. Martone	3	CTER
C. Le Donne	1	CTER

3.3.2 - Banca dati per la ristorazione

D. D'Addesa

Obiettivi
Realizzazione di una banca dati costituita da: ricette, menù e tabelle dietetiche per la ristorazione collettiva e scolastica

Descrizione dell'attività
L'utenza della ristorazione è in continua crescita. Assistiamo infatti ad un continuo e progressivo aumento degli utenti che usufruiscono della ristorazione collettiva e in particolare di quella scolastica. Tale fenomeno è legato alle mutate esigenze e stili di vita dei consumatori, sempre più impegnati, per gran parte della giornata, in attività fuori delle mura domestiche.
Parallelamente, cresce l'impegno degli operatori della ristorazione nell'organizzare un servizio che garantisca pasti nutrizionalmente equilibrati. Di pari passo, si incrementano le richieste all'INRAN di consulenza per la formulazione di menù qualitativamente e quantitativamente rispondenti ai bisogni dei più diversi fruitori.
In tale contesto si profila l'esigenza di costituire una banca dati organizzata su:

- ricerca e formulazione di ricette rispondenti ad obiettivi di nutrizione applicata alla ristorazione (500-600 circa tra primi piatti, secondi, contorni, piatti unici e dolci).
- Elaborazione di "piani dietetici" mirati alla ristorazione.

Nel corso dell'anno 2003 è stata condotta tutta l'attività riguardante il punto "a". Va a tale riguardo evidenziato che la ricerca è stata effettuata prediligendo alimenti stagionali della produzione locale e tradizioni gastronomiche regionali.
Sono state inoltre individuate tecniche di cottura e trasformazione non stressanti, che non impoveriscano il patrimonio nutritivo degli alimenti e siano nel contempo protettive del benessere e della salute dell'utente.
A partire dal prossimo anno, si avvierà l'elaborazione per la traduzione in nutrienti dei singoli ingredienti e per corredare le ricette di un profilo nutrizionale, espresso in percento di copertura dei bisogni medi quotidiani raccomandati dai LARN, visualizzato non solo in tabelle numeriche ma anche attraverso rappresentazioni grafico-iconiche, di facile ed immediata percezione.
In tale ambito sarà possibile realizzare un "prodotto" che raccolga piatti regionali tipici, dotati di relative valutazioni degli apporti nutrizionali e rappresentazioni grafiche, integrate da commenti, indicazioni nutrizionali e pareri dietetici, utili ai fini educativi e informativi.

Parole chiave: banca dati, menù, ristorazione collettiva e scolastica.

Partecipanti alla ricerca:	**Mesi/persona**	**Qualifica**
D. D'Addesa	1	RIC
S. Sette	1	CTER
C. Leclercq	1	RIC
G. Alicino	1	CTER
D. Martone	1	CTER
C. Le Donne	1	CO
Coll. da individuare (Dietista)	6	CO

3.3.3 - Studio di protocolli di intervento di educazione alimentare e nutrizionale per la popolazione anziana.

G. Pastore

Obiettivi

- Definire i parametri rilevanti da inserire nei protocolli di educazione alimentare e nutrizionale, per aumentare le conoscenze nella popolazione anziana
- Testare i protocolli di interventi di educazione alimentare e nutrizionale per la popolazione anziana in studi pilota per valutarne l'efficacia.

Descrizione dell'attività

Nel corso del 2003 è stata condotta la prima fase del programma, come riportato nel consuntivo del programma coordinato dalla dott.ssa Saba nell'ambito del progetto triennale "Choosing foods, eating meals: sustaining independence and quality of life in old age " (QLRT-2001-02447) finanziato dalla Comunità Europea nell'ambito del V Framework Quality of Life and Management of Living Resources (Key Action 1: Food, Nutrition and Health). I dati sono stati raccolti in questionari e sono stati inseriti in un database. L'analisi dei risultati raccolti dovrà portare, nel corso del 2004 alla definizione dei maggiori problemi relativi alle scelte alimentari della popolazione anziana, sulla base dei quali verranno tratti i parametri rilevanti da inserire nei programmi di educazione alimentare e nutrizionale indirizzati alle persone anziane. Sono tutt'ora in studio protocolli pilota di educazione mirati per la popolazione anziana che verranno testati su piccoli campioni nel corso della prosecuzione del programma.

Parole chiave

Educazione alimentare, anziani, scelte alimentari

Partecipanti alla ricerca	Mesi/persona	Qualifica
G. Pastore	4	RIC
A. Saba	1	RIC
A. Turrini	1	P.RIC
da reclutare	4	RIC-C

AREA 4.

SOSTENIBILITÀ E SVILUPPO DEI SISTEMI AGROALIMENTARI

PAGINA BIANCA

4.1 ANALISI MULTIDIMENSIONALE DELLA SOSTENIBILITÀ DEI SISTEMI

PAGINA BIANCA

4.1.1 - Analisi multicriteriali e partecipative di qualità all'interno del sistema agro-alimentare basate sulla applicazione di principi di teoria dei sistemi complessi: valutazione integrata relativa all'uso su larga scala di organismi geneticamente modificati (OGM) nel sistema agro-alimentare (SAA) Italiano.

M. Giampietro

Obiettivi

- mettere a punto una procedura per la valutazione integrata di innovazioni tecnologiche applicabile al possibile uso su larga scala di Organismi Geneticamente Modificati (OGM) nel Sistema Agro-Alimentare (SAA) Italiano.
- operare un controllo di qualita' dei vari scenari utilizzati nella discussione, attraverso l'interazione programmata tra un comitato di consulenza scientifica che rifletta la pluralita' di prospettive scientifiche ed un comitato di consulenza sociale che rifletta la pluralita' di prospettive ed interessi dei diversi attori sociali.
- facilitare una discussione tra gli attori sociali sul significato degli alimenti nel contesto sociale e sulle implicazioni dei vari scenari considerati.

Descrizione delle attività

La maggior parte delle attività relative a questa linea sono confluite nel *Work Package 3.3 - Sviluppo di sistemi atti a migliorare la qualità della informazione utilizzata nelle discussioni pubbliche in tema di OGM* – all ' interno del Progetto Quadro del MiPAF "OGM in Agricoltura". Quindi la descrizione delle relative attività relative a due dei goals previsti nella scheda PREVENTIVI 2003: (i) "sviluppare procedure partecipative per la valutazione integrata di innovazioni tecnologiche applicabile al possibile uso su larga scala di Organismi Geneticamente Modificati (OGM) nel Sistema Agro-Alimentare (SAA) Italiano"; e (ii) "facilitare una discussione tra gli attori sociali sul significato degli alimenti nel contesto sociale e sulle implicazioni dei vari scenari considerati"; si trova all' interno del resoconto del Work Package 3.3 di quel Progetto.

In relazione al terzo goal previsto dalla scheda preventiva di questa linea di ricerca: *controllo di qualità della discussione scientifica relativa alla introduzione di OGM in agricoltura* ci sono stati due eventi organizzati dal nostro gruppo:

1. organizzazione di una sessione all' interno dell'



International Workshop

Interfaces between Science & Society

Collecting experiences for good practice

MILANO, 27- 28 November 2003

Un workshop che è stato organizzato da:



Institute for the Protection and Security of the Citizen – Knowledge Assessment Methodologies Sector

La sessione (la numero 6) era intitolata: **Science for Governance: The Implications of the Complexity Revolution** – ed aveva per tema l' analisi del ruolo che l' input scientifico può e deve giocare in processi decisionali che riguardano problematiche caratterizzate da un alto livello di incertezza.

Gli oratori in tale sessione sono stati nell' ordine:
* Mario Giampietro – **INRAN (organizzatore)** The crash of reductionism against the complexity of reality
* Tim Allen – **University of Wisconsin-Madison, USA (Relatore principale)** Models are good for simple systems, but for complex systems what is required are useful narratives
* Jesus Ramos – **INRAN (Relatore)** Multiple Scale Integrated Analysis of Societal Metabolism (MSIASM): examples of applications
* Anne Ingeborg Myhr - **Norwegian Institute of Gene Ecology, Norvegia (Relatrice)** Rethinking the concept of sound science in the GMO arena?
* **Naomi Oreskes – University of California- San Diego (Rapporteur)**

Maggiori informazioni (e le presentazioni) sono disponibili sul sito: **http://alba.jrc.it/interfaces**

2. Organizzazione di due panels all' interno della conferenza internazionale

BRIDGING SCALES AND EPISTEMOLOGIES: LINKING LOCAL KNOWLEDGE WITH GLOBAL SCIENCE IN MULTI-SCALE ASSESSMENTS KUNMING, CHINA JUNE 23 – JUNE 26, 2003

organizzata da un programma internazionale coordinato dale Nazioni Unite:

Millennium Ecosystem Assessment

www.millenniumassessment.org | Strengthening Capacity to Manage Ecosystems Sustainably for Human Well-Being

In occasione della richiesta di organizzare i due panels Mario Giampietro è stato anche nominato membro dell' Editorial Board di tale programma.

I titoli dei due panels sono:

(1) "Participatory Integrated Assessment" (PIA) of agro-ecosystem performance on Multiple-Scales: introducing innovative analytical tools"
(2) "Participatory Integrated Assessment" (PIA) of agro-ecosystem performance on Multiple-Scales: case studies"

I partecipanti ai due panel sono nell' ordine:
(1) (i) Mario Giampietro – INRAN, Roma, Italia; **(ii)** Giuseppe Munda - Universitat Autonoma de Barcelona (UAB); **(iii)** Jesus Ramos-Martin – INRAN, Roma, Italia; **(iv)** Angela Martinho Guimaraes Pires Pereira – Knowledge Assessment Methodologies - European Commission Joint Research Center -Ispra
(2) (i) David Waltner-Toews - University of Guelph, Ontario, Canada; **(ii)** Heinz Schandl and Clemens Grünbühel – IFF- Institute for Interdisciplinary Studies of Austrian Universities, Austria; **(iii)** William L. Bland - University of Wisconsin-Madison; **(iv)** David Manuel Navarrete - United Nations - ECLAC, Santiago, Cile

A tre settimane dalla data prevista tale conferenza è stata annullata per il diffondersi della epidemia di SARS in Cina. La conferenza è stata quindi spostata (con lo stesso titolo e stessi panels) in Egitto nella Biblioteca Alessandrina di Alexandria d' Egitto, in data 17-20 Marzo 2004.

In questo primo anno di attività, tra le 13 collaborazioni esterne previste nella scheda triennale, non sono state ancora attivate le collaborazioni con: (i) Università di Maryland,USA; (ii) Waterloo University, Canada; (iii) Albrechts-University, Kiel, Germania; (iv) Universita' Cattolica S.C. di Piacenza.