

**cam**

CENTRO ANALISI MONZA

Rassegna Stampa**Data**
Pubblicazione
Frequenza24 maggio 2015
quibrianza.it
quotidiano

"Il cibo del futuro": con il Cam un weekend in chiave Expo

MONZA - Si è parlato tanto di alimentazione nello scorso weekend grazie al Cam: nella mattinata di sabato ha organizzato in sede un convegno su "Il cibo del futuro", mentre nel pomeriggio e nella giornata di domenica ha coinvolto oltre 70 bambini in laboratori



Un confronto di idee e soluzioni condivise sul tema dell'alimentazione hanno animato due diversi momenti del fine settimana monzese: l'uno convegnistico e l'altro pratico, dedicato alle nuove generazioni. Indagare il futuro del cibo, anticiparlo, ma anche analizzare il presente, stimolando la creatività e promuovendo innovazioni e proposte per un futuro sostenibile: questo il cuore tematico dei due appuntamenti "targati Cam" andati in scena nello scorso weekend, che hanno riscosso un grande successo di pubblico.

Nella mattinata di sabato 16 maggio l'auditorium del Cam ha accolto una ricca platea di ospiti interessati ad approfondire il tema dell'alimentazione in un'ottica pluridisciplinare, attraverso l'intervento di un pool di autorevoli esperti e delle autorità locali. "Il cibo del futuro" è stato un convegno di grande spessore, in cui il mondo medico, quello accademico, le istituzioni e la popolazione locale si sono confrontati sui temi caldi di Expo 2015.

“La conferenza, che abbiamo sostenuto con il nostro patrocinio, tocca i punti nevralgici dell’Esposizione Universale e testimonia la volontà di Monza di avere un ruolo attivo nell’ampio scenario della manifestazione e di farsi interprete dei messaggi chiave anche a livello locale”. Così **Francesca Dell’Aquila**, assessore alle Politiche culturali e di sostenibilità, ha introdotto il dibattito moderato da **Andrea Stella** - professore ordinario di Nefrologia, già Preside della facoltà di Medicina e Chirurgia dell’Università degli Studi di Milano Bicocca - insieme a **Luigi Losa**, già direttore de Il Cittadino.

A sottolineare l’importanza di una riflessione efficace sul tema dell’alimentazione, anche l’intervento del Direttore sanitario dell’ospedale San Gerardo di Monza, **Eugenio Vignati**, il quale ha evidenziato come “una vera educazione alimentare orientata al futuro debba partire da due aspetti chiave: la malnutrizione e l’obesità, temi che necessitano di un approccio scientifico e culturale oltre che tecnologico, basato sulla cooperazione tra gli enti locali coinvolti attivamente nella promozione della salute”.

Uno dei punti centrali nel dibattito rivolto al futuro è stato messo in luce da **Vittorio Sironi**, Direttore del Centro studi sulla storia del pensiero biomedico, Università di Milano Bicocca, il quale ha illustrato le evoluzioni necessarie per affrontare le proiezioni di crescita della popolazione mondiale, che indicano un aumento di oltre 2 miliardi di unità entro il 2050. “Questi dati – sottolinea l’esperto – devono condurci a una riflessione su quelli che debbono essere i cambiamenti, a questo punto necessari, per garantire cibo all’intera popolazione mondiale. Sostenibilità ambientale, rispetto ecologico, bilanciamento alimentare sono gli obiettivi che devono indurci a individuare nuove e diverse forme di coltivazione e allevamento nonché nuove fonti alimentari alternative”.

Un interessante spunto di riflessione su questo tema è stato proposto da **Gabriella Morini**, docente presso l’Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo: evidenziando i forti aspetti culturali nella storia e nell’evoluzione del gusto, ne ha sottolineato il conseguente condizionamento nelle preferenze alimentari.

Successivamente, **Maurizio Casiraghi**, docente presso l’Università Milano Bicocca, si è concentrato su un tema che investe Expo con grande attualità, ovvero gli OGM (Organismi Geneticamente Modificati). Dalle ricerche, emerge una grande disinformazione pubblica in merito a tale argomento, accompagnata da ampia tolleranza verso gli ogm comunemente presenti nell’agricoltura (anche da migliaia di anni, si pensi al passaggio dal teosinte al mais), in medicina e nella ricerca, di contro a posizioni pregiudiziali davanti a ogm pensati per combattere la fame o la malnutrizione nei paesi in via di sviluppo.

A sottolineare gli aspetti educazionali e formativi legati all’alimentazione, l’autorevole relazione di **Sergio Bernasconi**, professore ordinario di Pediatria all’Università di Parma, il quale ha sottolineato quanto “L’apprendimento dei corretti stili di vita è fondamentale per combattere alla radice lo sviluppo di patologie cronico-degenerative e il dilagare dell’obesità, che rappresenta una vera e propria piaga sociale”.

Di grande interesse per tutti i futuri visitatori di Expo, i due interventi di **Paolo Massobrio**, Enogastronomo e giornalista, che si è focalizzato sul valore de “La carta di Milano”, eredità morale dell’Esposizione Universale e di Marialuisa Lavitrano (Docente di Patologia generale e direttore del laboratorio di Medicina molecolare all’Università di Milano Bicocca), che ha fornito uno spaccato dell’appuntamento meneghino legato al cluster del riso.

Il convegno, che si è concluso con una particolare degustazione curata dall'Istituto Alberghiero Ballerini e Associazione Cuochi Brianza, dal titolo "La mensa di Star Trek: scienza e fantascienza in cucina", è legato al processo di sensibilizzazione e sviluppo culturale, inerente i rapporti tra gastronomia, alimentazione e benessere, avviato dal CAM sul territorio per realizzare il binomio buon cibo – buona salute.

Dopo l'esito positivo della mattinata, strepitoso successo anche per l'iniziativa andata in scena sabato e domenica pomeriggio nell'ambito del Festival degli Orti, presso i Giardini delle Serre della Villa Reale di Monza. "Facciamo merenda! Con CAMMino" ha infatti catalizzato l'attenzione di numerose famiglie presenti alla manifestazione. Sono stati oltre 70 i bambini che hanno partecipato attivamente al laboratorio-gioco, lasciandosi guidare nella preparazione di una sana merenda, con ingredienti semplici e in modo divertente, dal mago CAMMino e da Miralda Colombo, autrice di libri sull'alimentazione in età pediatrica nonché giornalista e blogger. Affinché i suggerimenti di corretta alimentazione entrino nella vita quotidiana delle famiglie, il CAM ha regalato a tutti partecipanti un ricettario, che svela i segreti per preparare ai piccoli piatti divertenti, gustosi ed equilibrati. L'iniziativa, che è stata dedicata ai bambini tra i 4 e 10 anni, rientra nel più ampio progetto FitFoodness CAMKids Expo 2015, avviato a gennaio 2015 e che si propone di sensibilizzare le nuove generazioni monzesi sull'importanza di una sana alimentazione e dell'abitudine al movimento per prevenire l'insorgenza di patologie che si associano all'obesità.