

Argomento: Agroalimentare

Link originale: <https://pdf.extrapola.com/angqV/4742552.main.png>

la Repubblica Sabato, 26 agosto 2023 Cronaca pagina 23

COME IL CAROPREZZI HA CAMBIATO I CONSUMI DEGLI ITALIANI A TAVOLA

- 52%** gli italiani che hanno ridotto quantità o qualità del cibo acquistato
- 37%** gli italiani che hanno ridotto la qualità: di cui il **46%** di chi ha redditi bassi e il **22%** di chi ha redditi alti
- 41%** gli italiani che dichiarano di coltivare frutta, verdura, erbe aromatiche sul balcone o in un orto
- 72%** gli italiani che fanno acquisti nei discount
- 83%** gli italiani che cercano prodotti in promozione

INFOGRAFICA DI ROBERTO TRONCHERI

I CIBI A CUI RINUNCIANO GLI ITALIANI

- 46%** ALCOL
- 44%** DOLCI
- 38,7%** SALUMI
- 38%** PESCE
- 37%** CARNE
- 31%** ALIMENTI PER BAMBINI
- 16%** FRUTTA
- 12%** VERDURA
- 11%** PASTA

Fonte - Rapporto Coldiretti/Censis "Gli italiani e il cibo nelle crisi e oltre", 2022

La polemica

Il piatto piange per i prezzi alle stelle "È falso che i poveri mangiano meglio"

Gli esperti smentiscono Lollobrigida. Si taglia sugli alimenti ai bimbi "La dieta mediterranea però è di cibi semplici"

nei paesi a basso reddito si fatica ad assumere tutti i nutrienti necessari alla salute». In Egitto, per esempio, hanno tradotto il messaggio in parodia, con una canzone sovversiva in cui Sheikh Imam Issa fa il verso a un medico che si congratula con i poveri perché mangiano il salutare fu

(purè di fave cotte) invece della carne che fa ammalare i ricchi. «In Italia i pacchi alimentari per i poveri hanno a volte lo stesso problema», prosegue Di Renzo. «Ci sono chili di pasta e farina: importanti per riempire la pancia, non per ottenere una dieta sana». Il problema allora smet-

di Elena Dusi

Non è vero che i poveri mangiano meglio. Il rapporto Censis-Coldiretti dello scorso novembre mostra gli effetti dell'inflazione sul carrello della spesa: il 37% degli italiani ha ridotto la qualità del cibo acquistato. La percentuale si divarica se guardiamo ai redditi bassi (46%) rispetto a quelli alti (22%). Francesco Lollobrigida, ministro dell'Agricoltura e della sovranità alimentare, ha sostenuto la tesi giovedì al meeting di Rimini: «Spesso i poveri mangiano meglio perché comprano dal produttore a basso costo prodotti di qualità». Il suo pensiero è smentito dai dati Censis, che nel rapporto "Gli italiani e il cibo nelle crisi e oltre" mostrano come l'inflazione abbia spostato gli acquisti verso discount (vi fanno la spesa il 72% degli italiani) e supermercati che offrono promozioni (l'83% dei clienti va a caccia di sconti). «La crescita dei discount è il dato più eclatante da quando abbiamo a che fare con l'inflazione», conferma Massimiliano Valeri, direttore generale del Censis. «Credo che il ministro si riferisca alla propensione che i ceti popolari hanno per i cibi genuini, ma un aumento dei prezzi che sui prodotti alimentari si aggira attorno al 10-12% notoriamente pesa di più su chi ha disponibilità economiche scarse. A soffrirne oggi è anche una parte del ceto medio». La scorcioia per arrivare a fine mese è il supermercato economico, non il banco del contadino, visto che anche lui si è adeguato al rialzo del costo della vita. «Vivo a Roma e sono andata in vacanza in Abruzzo. Non ho trovato differenze di prezzo fra i produttori locali», racconta Laura Di Renzo, direttrice della Scuola di specializzazione in Scienze dell'alimentazione all'università di Roma Tor Vergata. «Se guardiamo anche all'estero, spesso la povertà economica è associata a quella nutrizionale. Sfamarsi non equivale a nutrirsi. Anche quando ci si riesce a saziare,

In Italia spesso i poveri mangiano meglio dei ricchi perché, cercando dal produttore l'acquisto a basso costo, comprano qualità. Negli Usa invece c'è una divaricazione tra chi mangia bene e i più poveri

FRANCESCO LOLLOBRIGIDA
MINISTRO DELL'AGRICOLTURA

te di essere solo economico e diventa anche culturale. «Alle origini della dieta mediterranea, negli anni '50, il cibo aveva un valore, quasi una sacralità. Non se ne abusava né si sprecava», spiega Stefania Ruggeri, ricercatrice del Crea (Centro di ricerca alimenti e nutrizione). «Se oggi riempiamo il carrello del supermercato di cibo spazzatura è perché abbiamo smarrito quel valore. È il consumismo a farci perdere la direzione del buon mangiare, non tanto la povertà». Fra una salsiccia di bassa qualità a 2 euro e un chilo di peperoni a 3 dovrebbe essere la consapevolezza a farci scegliere. «Più del portafoglio, la cultura del cibo è la discriminante di una dieta sana», concordano Di Renzo e Ruggeri. «Tra i poveri come tra i ricchi, mangia bene chi resiste alle lusinghe del consumismo e capisce che il cibo è la chiave della salute», sostiene la ricercatrice del Crea. Nutrirsi bene spendendo il giusto resta possibile anche con l'inflazione a due cifre, dice Valeri: «Non è detto che il cibo del discount sia inferiore. L'offerta alimentare italiana è sempre riuscita ad adeguarsi ai vari portafogli restando di buon livello». I primi studi sulla dieta mediterranea in fondo nascono nel Cilento degli anni '50: non certo una realtà opulenta. Oggi i tempi sono diversi, ma anche se è raro poter mettere in tavola i pomodori appena raccolti dall'orto, non tutta la nostra storia è andata perduta. «La cucina italiana è ricca di piatti squisiti preparati con gli avanzi», fa notare Ruggeri. «Dalla ribollita alle zuppe, dalla frittata di pasta ai sughi con le verdure, molte specialità salutari costano poco». Di Renzo svela i suoi segreti: «Delle verdure non si butta nulla. Le foglie più dure del radicchio finiscono nel risotto, quelle tenere nell'insalata. Le foglie delle carote sono ottime per la minestrina, quelle delle rape saltate in padella». Inventiva e attenzione alla salute sono ingredienti anti-inflazione, ma non sempre abbondano in tavola. «Nel nostro istituto usiamo un indice che misura quanto una dieta si avvicini alla dieta mediterranea», spiega Di Renzo. «I valori ottimali sono 10-15, già 5 è un buon risultato, ma noi in Italia arriviamo a 2. Ci eravamo ripresi un po' con la pandemia. La crisi attuale ci sta facendo di nuovo scivolare verso il basso». ESPRESSO/CONTRASTO

I CAPOLAVORI DI GEORGES SIMENON.



UCCIDERE SENZA UN PERCHÉ.

Frank ha diciannove anni ed è figlio dell'attraente tenutaria di una casa di appuntamenti. Freddo, scostante, insolente, solitario, desidera una cosa sola: iniziarsi alla vita. E crede che il modo migliore per farlo, sia uccidere qualcuno senza ragione. Lo fa: ed è solo l'inizio di una serie di crimini impietosi.

In edicola il 24° volume **LA NEVE ERA SPORCA** con **la Repubblica**

Il piatto piange per i prezzi alle stelle "È falso che i poveri mangiano meglio"

Gli esperti smentiscono Lollobrigida. Si taglia sugli alimenti ai bimbi La dieta mediterranea però è di cibi semplici

DI ELENA DUSI

Non è vero che i poveri mangiano meglio. Il rapporto Censis-Coldiretti dello scorso novembre mostra gli effetti dell'inflazione sul carrello della spesa: il 37% degli italiani ha ridotto la qualità del cibo acquistato. La percentuale si divarica se guardiamo ai redditi bassi (46%) rispetto a quelli alti (22%). Francesco Lollobrigida, ministro dell'Agricoltura e della sovranità alimentare, ha sostenuto la tesi giovedì al meeting di Rimini: «Spesso i poveri mangiano meglio perché comprano dal produttore a basso costo prodotti di qualità». Il suo pensiero è smentito dai dati Censis, che nel rapporto "Gli italiani e il cibo nelle crisi e oltre" mostrano come l'inflazione abbia spostato gli acquisti verso discount (vi fanno la spesa il 72% degli italiani) e supermercati che offrono promozioni (l'83% dei clienti va a caccia di sconti). «La crescita dei discount è il dato più eclatante da quando abbiamo a che fare con l'inflazione», conferma Massimiliano Valerii, direttore generale del Censis. «Credo che il ministro si riferisca alla propensione che i ceti popolari hanno per i cibi genuini, ma un aumento dei prezzi che sui prodotti alimentari si aggira attorno al 10-12% notoriamente pesa di più su chi ha disponibilità economiche scarse. A soffrirne oggi è anche una parte del ceto medio». La scorciatoia per arrivare a fine mese è il supermercato economico, non il banco del contadino, visto che anche lui si è

adeguato al rialzo del costo della vita. «Vivo a Roma e sono andata in vacanza in Abruzzo. Non ho trovato differenze di prezzo fra i produttori locali», racconta Laura Di Renzo, direttrice della Scuola di specializzazione in Scienze dell'alimentazione all'università di Roma Tor Vergata. «Se guardiamo anche all'estero, spesso la povertà economica è associata a quella nutrizionale. Sfamarsi non equivale a nutrirsi. Anche quando ci si riesce a saziare, nei paesi a basso reddito si fatica ad assumere tutti i nutrienti necessari alla salute». In Egitto, per esempio, hanno tradotto il messaggio in parodia, con una canzone sovversiva in cui Sheikh Imam Issa fa il verso a un medico che si congratula con i poveri perché mangiano il salutare ful (purè di fave cotte) invece della carne che fa ammalare i ricchi. «In Italia i pacchi alimentari per i poveri hanno a volte lo stesso problema», prosegue Di Renzo. «Ci sono chili di pasta e farina: importanti per riempire la pancia, non per ottenere una dieta sana». Il problema allora smette di essere solo economico e diventa anche culturale. «Alle origini della dieta mediterranea, negli anni '50, il cibo aveva un valore, quasi una sacralità. Non se ne abusava né si sprecava», spiega Stefania Ruggeri, ricercatrice del Crea (Centro di ricerca alimenti e nutrizione). «Se oggi riempiamo il carrello del supermercato di cibo spazzatura è perché abbiamo smarrito quel valore. È il consumismo a farci perdere la

direzione del buon mangiare, non tanto la povertà». Fra una salsiccia di bassa qualità a 2 euro e un chilo di peperoni a 3 dovrebbe essere la consapevolezza a farci scegliere. «Più del portafoglio, la cultura del cibo è la discriminante di una dieta sana», concordano Di Renzo e Ruggeri. «Tra i poveri come tra i ricchi, mangia bene chi resiste alle lusinghe del consumismo e capisce che il cibo è la chiave della salute », sostiene la ricercatrice del Crea. Nutrirsi bene spendendo il giusto resta possibile anche con l'inflazione a due cifre, dice Valerii: «Non è detto che il cibo del discount sia inferiore. L'offerta alimentare italiana è sempre riuscita ad adeguarsi ai vari portafogli restando di buon livello». I primi studi sulla dieta mediterranea in fondo nascono nel Cilento degli anni '50: non certo una realtà opulenta. Oggi i tempi sono diversi, ma anche se è raro poter mettere in tavola i pomodori appena raccolti dall'orto, non tutta la nostra storia è andata perduta. «La cucina

italiana è ricca di piatti squisiti preparati con gli avanzi», fa notare Ruggeri. «Dalla ribollita alle zuppe, dalla frittata di pasta ai sughi con le verdure, molte specialità salutari costano poco ». Di Renzo svela i suoi segreti: «Delle verdure non si butta nulla. Le foglie più dure del radicchio finiscono nel risotto, quelle tenere nell'insalata. Le foglie delle carote sono ottime per la misticanza, quelle delle rape saltate in padella». Inventiva e attenzione alla salute sono ingredienti anti-inflazione, ma non sempre abbondano in tavola. «Nel nostro istituto usiamo un indice che misura quanto una dieta si avvicini alla dieta mediterranea», spiega Di Renzo. «I valori ottimali sono 10-15, già 5 è un buon risultato, ma noi in Italia arriviamo a 2. Ci eravamo ripresi un po' con la pandemia. La crisi attuale ci sta facendo di nuovo scivolare verso il basso». ©RIPRODUZIONE RISERVATA
FRANCESCO LOLLOBRIGIDA ministro dell'agricoltura g.