

## Assemblea Fipe 2024: i giovani vogliono l'educazione alimentare a scuola

- Per il 93% dei 18-34enni l'educazione alimentare dovrebbe iniziare già nella scuola primaria
- Giovani sempre più attenti alla cucina come forma di creatività e benessere.
- La scuola cruciale per assumere corrette abitudini alimentari. L'Italia è tra i Paesi europei con i più alti livelli di obesità infantile, seconda solo a Malta.

Roma, 19 novembre 2024 - Per il 44% dei giovani tra 18 e 34 anni è in famiglia che si acquisisce una corretta educazione alimentare, seguono i social network (36%) e la scuola (30%). Ampio è il consenso su un'azione combinata casa-scuola: **infatti, l'86% dei giovani ritiene che la scuola abbia un ruolo importante e per ben il 93% è fondamentale che percorsi educativi sul cibo siano introdotti già nella scuola primaria.** Questi sono alcuni dei dati presentati in occasione dell'assemblea 2024 di Fipe-Confcommercio che, per l'occasione, ha affidato ad Ipsos l'indagine "I giovani e il cibo" con l'obiettivo di esplorare valori e comportamenti dei giovani di età compresa tra 18 e 34 anni e individuare i cardini di una nuova cultura del cibo.

L'indagine approfondisce anche l'evoluzione del rapporto dei giovani con il cibo. Per il 40% il cibo si lega al benessere, grazie alla freschezza degli ingredienti e alla semplicità delle preparazioni. Per il 35%, invece, cucinare è un modo per sperimentare, esprimere la propria creatività e divertirsi: **8 giovani su 10 cucinano almeno occasionalmente** e la metà lo fa regolarmente. Oltre che agli insegnamenti ricevuti in famiglia, principalmente dalla mamma che per il 64% è la persona che più di tutti ha ispirato gusti e abitudini, si ricorre alla "rete" per scoprire e realizzare piatti e ricette (lo fa il 79%, di cui il 32% spesso).

Il 67% dei genitori under 35 ritiene "molto importante" educare i figli a un'alimentazione varia e sana. Fondamentale in questo è dare il buon esempio: il 56% ritiene che i genitori dovrebbero essere un modello positivo per i propri figli. D'altronde, il cibo è considerato una leva essenziale per la salute e il benessere dei figli, oltre che un'opportunità per trasmettere valori come la convivialità e la centralità della qualità di ciò che si mangia.

Anche la ristorazione ha un ruolo importante nel rapporto dei giovani con il cibo. D'altro canto, mangiare fuori casa è una pratica diffusa e molto apprezzata perché ritenuta un modo per uscire dalla propria routine (35%), un'occasione per incontrare amici e persone care (32%) e per gratificarsi mangiando qualcosa di diverso dal solito (32%), anche se il "portafogli" non sempre consente di fare tutto ciò che si vorrebbe (lo pensa il 51% degli intervistati).

*"Per l'Assemblea di quest'anno abbiamo voluto volgere lo sguardo a un tema tanto importante quanto ancora spesso sottovalutato quando si parla di cibo, ovvero le abitudini alimentari delle nuove generazioni"* ha dichiarato **Lino Enrico Stoppani**, Presidente di FIPE-Confindustria. *"Negli ultimi anni il rapporto delle persone con il cibo è profondamente cambiato per effetto dei processi demografici, delle mode, delle migrazioni ma anche della pubblicità, Viviamo oggi un tempo di "pluralismo alimentare", che non è tanto la convivenza di diversi stili alimentari o ricette gastronomiche, quanto piuttosto il differente modo di intendere e vivere il cibo, con i suoi valori e simbolismi. Ma il cibo è veicolo di cultura e valori e la cultura del cibo cambia non solo il modo in cui consumiamo, ma anche quello in cui viviamo. Per questo l'educazione alimentare dovrebbe essere una materia che si insegna a scuola fin dai primi anni e i nostri ristoratori dovrebbero sentirsi sempre di più ambasciatori quotidiani di una nuova cultura del cibo"*.

D'altro canto gli stili alimentari, soprattutto dei più giovani, sono sensibilmente cambiati nel corso degli ultimi anni: **il 63,7% dei bambini e ragazzi tra i 3 e i 14 anni ha il pranzo come pasto principale della giornata**, dato in calo rispetto al 75% del 2003. Al contrario, la cena è ora considerata il pasto più importante dal 20,7%, contro il 14,2% di vent'anni fa. Anche la colazione soffre: l'83,7% dei bambini la consuma in modo adeguato, rispetto al 92,9% del 2003. I più piccoli vanno assumendo i (cattivi) comportamenti alimentari dei genitori: le vecchie abitudini che suggerivano una buona colazione, un pranzo importante e una cena leggera si stanno via via affievolendo.

**Gli effetti di questa involuzione sono evidenti. In Italia, il 39% dei bambini tra i 7 e i 9 anni è in sovrappeso o obeso**, una percentuale ben al di sopra della media europea del 29%. Di questi, il **17% è obeso**, circostanza che colloca il nostro Paese al secondo posto tra i più alti livelli di obesità infantile in Europa.

Per contrastare questi fenomeni centrale è il ruolo della famiglia ma anche della scuola, fondamentale per l'educazione alimentare e per favorire convivialità e socializzazione: d'altro canto ben **il 53,1% dei bambini tra i 3 e i 5 anni pranza tutti i giorni in mensa.**

*“Questi cambiamenti -conclude Stoppani- richiedono alle nostre imprese la capacità di adattarsi, di apprendere nuove competenze o di reinventarsi professionalmente in un contesto dove le innovazioni tecnologiche rendono rapidamente obsolete molte competenze e dove solo l'educazione è in grado di migliorare il destino delle persone”.*

L'Assemblea FIPE vede oggi la partecipazione di Istituzioni e Associazioni, tra cui il Ministro dell'Istruzione **Giuseppe Valditara**, il Ministro del Turismo **Daniela Santanchè**, la Vice Presidente del Parlamento Europeo **Pina Picierno**, il Vice Presidente del Senato **Gianmarco Centinaio**, il Presidente di Confcommercio **Carlo Sangalli**, la Presidente di Slow Food Barbara Nappini oltre al padrone di casa, il Presidente FIPE **Lino Enrico Stoppani**. Non mancano il mondo delle imprese con Andrea Illy, Mariella Organi e Riccarda Zezza e quello accademico con il Prof. Andrea Segrè dell'Università di Bologna. L'incontro punta a delineare strategie e azioni per invertire la rotta e promuovere una nuova cultura del cibo, valorizzando il ruolo educativo della scuola e sensibilizzando le famiglie.

.....

**Ufficio Stampa - FIPE**

**Gianluca Giordano** | [gianluca.giordano@fipe.it](mailto:gianluca.giordano@fipe.it) | 375 5795669

**Ufficio Stampa – Comin & Partners**

**Francesco Bernardini** | [francesco.bernardini@cominandpartners.com](mailto:francesco.bernardini@cominandpartners.com) | 331 6242686

**Fausto Fiorin** | [fausto.fiorin@cominandpartners.com](mailto:fausto.fiorin@cominandpartners.com) | 348 4896024