



PARLAMENTO EUROPEO

2009 - 2014

Documento di seduta

A7-0127/2014

18.2.2014

RELAZIONE

sul patrimonio gastronomico europeo: aspetti culturali ed educativi
(2013/2181(INI))

Commissione per la cultura e l'istruzione

Relatore: Santiago Fisas Ayxela

INDICE

	Pagina
PROPOSTA DI RISOLUZIONE DEL PARLAMENTO EUROPEO	3
MOTIVAZIONE.....	12
ESITO DELLA VOTAZIONE FINALE IN COMMISSIONE.....	14

PROPOSTA DI RISOLUZIONE DEL PARLAMENTO EUROPEO

sul patrimonio gastronomico europeo: aspetti culturali ed educativi (2013/2181(INI))

Il Parlamento europeo,

- vista la posizione adottata in seconda lettura il 6 luglio 2011 sulla proposta di regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni alimentari ai consumatori (COM(2008)0040)¹,
- vista la relazione sulla nutrizione dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'educazione, la scienza e la cultura (UNESCO) del 2002,
- vista la relazione dell'Organizzazione mondiale della sanità (OMS) dal titolo "Politiche alimentari e nutrizionali per la scuola",
- visto il Libro bianco della Commissione del 30 maggio 2007 dal titolo "Una strategia europea sugli aspetti sanitari connessi all'alimentazione, al sovrappeso e all'obesità" (COM(2007)0279),
- viste le conclusioni della Conferenza ministeriale europea dell'OMS sull'alimentazione e le malattie non trasmissibili nel contesto della strategia Salute 2020, tenutasi a Vienna il 4 e 5 luglio 2013,
- vista la Convenzione per la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale dell'UNESCO del 17 ottobre 2003,
- visto l'inserimento della dieta mediterranea nella lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale dell'umanità dell'UNESCO, del 16 novembre 2010 e del 4 dicembre 2013,
- visto l'inserimento del pasto gastronomico dei francesi nella lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale dell'umanità dell'UNESCO (decisione 5.COM 6.14),
- visto l'articolo 48 del suo regolamento,
- vista la relazione della commissione per la cultura e l'istruzione (A7-0127/2014),

Aspetti educativi

- A. considerando che lo stato di salute e il benessere della popolazione, presenti e futuri, sono condizionati dal tipo di alimentazione e dall'ambiente, e perciò dal tipo di agricoltura, pesca e allevamento;
- B. considerando che, nell'ambito della sua iniziativa globale sulla salute nelle scuole, l'OMS ritiene che i centri d'istruzione costituiscano uno spazio significativo per acquisire

¹ GU C 33 E del 5.2.2013, pag. 360.

conoscenze teoriche e pratiche sulla salute, la nutrizione, il cibo e la gastronomia;

- C. considerando che la cattiva alimentazione può avere conseguenze drammatiche; che, in occasione della Conferenza ministeriale europea dell'OMS del luglio 2013, i ministri europei della Salute hanno lanciato un appello per un'azione coordinata tesa a combattere l'obesità e la cattiva alimentazione, le quali all'origine della diffusione di malattie non trasmissibili come le patologie cardiovascolari, il diabete o il cancro;
- D. considerando che gli stereotipi legati all'aspetto fisico e all'alimentazione diffusi nella società possono provocare gravi disturbi alimentari e psicologici, quali l'anoressia o la bulimia; che è quindi importante affrontare tali problematiche, in particolare con gli adolescenti;
- E. considerando che, secondo lo European Food Information Council (EUFIC), nel 2006 circa 33 milioni di persone in Europa erano soggette al rischio di malnutrizione, e che la situazione si è ulteriormente aggravata dall'inizio della crisi;
- F. considerando che l'infanzia è un periodo determinante per educare a comportamenti sani e fornire conoscenze utili ad adottare uno stile di vita salutare, e che la scuola rappresenta uno dei luoghi dove sviluppare azioni efficaci per formare comportamenti salutari nel lungo periodo per le nuove generazioni;
- G. considerando che gli istituti scolastici hanno a disposizione spazi e strumenti in grado di contribuire a far conoscere e utilizzare gli alimenti e ad adottare comportamenti alimentari tali da permettere, assieme a un'attività fisica moderata e continua, di avere uno stile di vita sano;
- H. considerando che l'informazione, l'istruzione e la sensibilizzazione fanno parte della strategia dell'UE volta ad affiancare gli Stati membri nei loro sforzi per ridurre i danni derivanti dal consumo di alcol (COM(2006)0625), e che detta strategia riconosce corretti modelli di consumo; che il 5 giugno 2001 il Consiglio ha emesso una raccomandazione sul consumo di alcol da parte dei giovani, in particolare di bambini e adolescenti, nella quale prevedeva la promozione di un approccio multisettoriale all'istruzione;
- I. considerando che, in occasione della riunione della European Nutrition Foundations Network (rete europea delle fondazioni sulla nutrizione) sulla "nutrizione nelle scuole europee: il ruolo delle fondazioni", si è preso atto della necessità di integrare l'alimentazione, nel suo duplice aspetto di nutrizione e gastronomia, nel curriculum scolastico e si è convenuto all'unanimità di trasmettere tale necessità a organismi quali il Parlamento europeo e la Commissione;
- J. considerando che vari paesi hanno incoraggiato, attraverso varie istituzioni interne, il riconoscimento della dieta mediterranea quale elemento del patrimonio culturale immateriale dell'umanità dell'UNESCO, con la conseguente promozione e definizione di modelli di comportamento che garantiscano uno stile di vita salutare grazie a un approccio olistico che tenga conto degli aspetti educativi, alimentari, scolastici, familiari, nutrizionali, territoriali, paesaggistici ecc.;
- K. considerando che la dieta mediterranea offre una combinazione equilibrata e salutare di

abitudini alimentari e stile di vita che è direttamente correlata alla prevenzione di malattie croniche e alla promozione della salute sia in ambito scolastico che familiare;

- L. considerando che i programmi europei relativi all'alimentazione nelle scuole mirano ad assicurare che i cibi offerti nelle mense scolastiche contengano tutti gli ingredienti necessari per un'alimentazione di elevata qualità ed equilibrata; che l'istruzione nel suo significato più ampio, anche nell'ambito alimentare, consolida tra gli scolari il concetto di stile di vita salutare basato su una dieta equilibrata;
- M. considerando che una seria educazione nutrizionale forma i cittadini anche sulla correlazione fra alimenti, sostenibilità alimentare e stato di salute del pianeta;
- N. considerando che l'aumento dei prezzi delle mense scolastiche e degli alimenti in generale nega a molte famiglie, in particolare ai bambini, l'accesso a un'alimentazione equilibrata e di elevata qualità;
- O. considerando che i mezzi di comunicazione e la pubblicità influenzano i comportamenti di consumo dei cittadini;
- P. considerando che, per permettere alle persone di acquisire un'esatta conoscenza dei prodotti utilizzati e della relativa qualità e gusto intrinseci, è essenziale mettere a punto sistemi di etichettatura idonei che forniscano a tutti i consumatori informazioni chiare per quanto riguarda la composizione e l'origine dei prodotti;
- Q. considerando che la formazione dei lavoratori del settore della gastronomia contribuisce alla trasmissione, alla valorizzazione, alla tutela e allo sviluppo della gastronomia europea;

Aspetti culturali

- R. considerando che la gastronomia è l'insieme di conoscenze, esperienze, arte e artigianalità che consentono di mangiare in modo sano e gradevole;
- S. considerando che la gastronomia fa parte della nostra identità ed è un elemento essenziale del patrimonio culturale europeo e di quello degli Stati membri;
- T. considerando che l'Unione europea ha promosso l'identificazione, la difesa e la protezione internazionale delle indicazioni geografiche, delle denominazioni d'origine e delle specialità tradizionali dei prodotti agroalimentari;
- U. considerando che la gastronomia non è soltanto una forma d'arte elitaria basata sulla preparazione attenta del cibo, ma riflette anche il riconoscimento del valore delle materie prime di cui si serve, della loro qualità e della necessità di raggiungere l'eccellenza in tutte le fasi di trasformazione degli alimenti, concetto a cui è legato il rispetto degli animali e della natura;
- V. considerando che la gastronomia è strettamente correlata alle pratiche agricole delle diverse regioni europee e ai relativi prodotti locali;
- W. considerando che è importante preservare i riti e le usanze legati anche alla gastronomia

locale e regionale e incoraggiare lo sviluppo della gastronomia europea;

- X. considerando che la gastronomia rappresenta una delle manifestazioni culturali più importanti dell'essere umano e che il termine non si riferisce esclusivamente alla cosiddetta "alta cucina", ma abbraccia anche tutte le espressioni culinarie delle diverse regioni e dei diversi ceti sociali, anche quelle provenienti dalla cucina locale tradizionale;
- Y. considerando che la sopravvivenza della cucina tipica è un patrimonio culinario e culturale molto spesso messo a rischio dall'invasione di cibi standardizzati;
- Z. considerando che la qualità, la reputazione e la diversità della gastronomia europea richiedono che una quantità sufficiente di alimenti di adeguata qualità sia prodotta in Europa;
- AA. considerando che la gastronomia è associata ai diversi aspetti dell'alimentazione e che i suoi tre pilastri fondamentali sono la salute, le abitudini alimentari e il piacere; che l'arte della tavola è in molti paesi un aspetto importante dei rapporti umani e contribuisce ad avvicinare le persone; che conoscere culture gastronomiche diverse è una forma di scambio e di condivisione; che ciò ha anche effetti positivi sulla vita sociale e i rapporti familiari;
- AB. considerando che il riconoscimento da parte dell'UNESCO della dieta mediterranea quale patrimonio culturale immateriale è importante poiché considera tale dieta come costituita da un insieme di conoscenze, competenze, pratiche, rituali, tradizioni e simboli correlati alle colture agricole, alla pesca e all'allevamento del bestiame, nonché alle modalità di conservazione, trasformazione, cottura, condivisione e consumo degli alimenti;
- AC. considerando che le abitudini alimentari dei popoli europei costituiscono una ricca eredità socioculturale che è d'obbligo trasmettere alle generazioni future; che le scuole, assieme alle famiglie, rappresentano il luogo ideale per acquisire tali conoscenze;
- AD. considerando che la gastronomia si sta trasformando in una delle principali attrattive turistiche e che l'interazione fra turismo, gastronomia e nutrizione sortisce un effetto molto positivo sulla promozione del turismo;
- AE. considerando che è importante trasmettere alle generazioni future le ricchezze della gastronomia della loro regione e di quella europea in generale;
- AF. considerando che la gastronomia contribuisce a promuovere il patrimonio regionale;
- AG. considerando che è essenziale promuovere i prodotti locali e regionali per preservare, da un lato, il patrimonio gastronomico e, dall'altro, garantire un'equa remunerazione ai produttori e la massima accessibilità a tali prodotti;
- AH. considerando che la gastronomia è fonte di ricchezza culturale ed economica per le regioni dell'Unione europea;
- AI. considerando che il patrimonio europeo è costituito da un insieme di elementi materiali e

immateriale e che, nel caso della gastronomia e dell'alimentazione, è anche rappresentato dal territorio e dal paesaggio da dove provengono i prodotti consumati;

AJ. considerando che la longevità, la diversità e la ricchezza culturale della gastronomia europea si basano sulla disponibilità di prodotti locali di elevata qualità;

Aspetti educativi

1. chiede agli Stati membri di includere nei percorsi educativi fin dalla prima infanzia le conoscenze e le esperienze sensoriali in materia di alimentazione, salute nutrizionale e abitudini alimentari, includendo aspetti storici, territoriali, culturali ed esperienziali, in modo da migliorare lo stato di salute e il benessere della popolazione, la qualità degli alimenti e il rispetto dell'ambiente; accoglie con favore i programmi di educazione gastronomica condotti nelle scuole da vari Stati membri, in alcuni casi in collaborazione con grandi chef; sottolinea l'importanza di coniugare l'educazione a un'alimentazione sana con la lotta a stereotipi capaci di scatenare gravi disturbi alimentari e psicologici come l'anoressia o la bulimia;
2. sottolinea, inoltre, quanto sia importante attuare le raccomandazioni dell'OMS sulla lotta contro l'obesità e la cattiva alimentazione; è allarmato riguardo al problema ricorrente della malnutrizione in Europa e alla sua accresciuta diffusione sin dall'inizio della crisi ed esorta gli Stati membri ad adoperarsi affinché tutti possano avere un'alimentazione sana, in particolare garantendo che le mense scolastiche o comunali offrano cibo di qualità e siano accessibili a tutti;
3. sottolinea la necessità di arricchire ulteriormente il curriculum scolastico con informazioni sulla cultura gastronomica (soprattutto a livello locale), sul processo di preparazione, produzione, conservazione e distribuzione degli alimenti, sulle loro influenze socioculturali e sui diritti dei consumatori; esorta gli Stati membri a integrare nei loro programmi scolastici laboratori orientati allo sviluppo dei sensi, in particolare del gusto, che combinino i benefici nutrizionali degli alimenti con il patrimonio gastronomico regionale e nazionale;
4. ricorda che in alcuni paesi europei la nutrizione è già stata integrata nel curriculum scolastico, mentre in altri non è una materia obbligatoria, ma viene insegnata in modalità diverse, come ad esempio attraverso i programmi delle autorità locali o di enti privati;
5. ribadisce l'esigenza dell'educazione in materia di nutrizione e di una buona, sana e gustosa alimentazione nelle scuole;
6. segnala che la pratica sportiva e l'attività fisica dovrebbero essere intensificate negli istituti primari e secondari di tutta l'Unione;
7. ricorda che una buona nutrizione migliora il benessere dei bambini e potenzia le loro capacità di apprendimento, oltre a rafforzare il loro sistema immunitario e a favorire un sano sviluppo;
8. evidenzia che le abitudini alimentari acquisite nell'infanzia possono influire sulle preferenze e sulla scelta degli alimenti, come pure sulle loro modalità di cottura e

consumo, in età adulta; sottolinea pertanto che l'infanzia rappresenta un momento chiave per educare al gusto e che la scuola è il luogo ideale per far scoprire agli alunni la diversità dei prodotti e delle gastronomie;

9. ritiene che i programmi offerti dovrebbero essere intesi a educare e sensibilizzazione sulle conseguenze legate al consumo smodato di bevande alcoliche, e a favorire modalità di consumo corrette e intelligenti grazie alla conoscenza delle caratteristiche particolari dei vini, delle loro indicazioni geografiche, delle varietà di uva, dei processi di produzione e del significato delle diciture tradizionali;
10. invita la Commissione a promuovere progetti di scambio di informazioni e pratiche in materia di nutrizione, alimentazione e gastronomie, per esempio nel quadro della componente Comenius (istruzione scolastica) del programma Erasmus+; invita inoltre l'UE e i suoi Stati membri a favorire gli scambi interculturali nei settori della ristorazione, dell'alimentazione e della gastronomia, sfruttando le opportunità offerte dal programma Erasmus+ in termini di formazione di elevata qualità, mobilità e tirocini per apprendisti e professionisti;
11. segnala che l'educazione in materia di nutrizione e gastronomia, compreso il rispetto della natura e dell'ambiente, dovrebbe contare sulla partecipazione delle famiglie, degli insegnanti, della comunità educativa, dei canali di informazione e di tutti i professionisti dell'istruzione;
12. sottolinea l'importanza delle tecnologie dell'informazione e della comunicazione (TIC) quali utili strumenti didattici ai fini dell'apprendimento; esorta a creare piattaforme interattive che agevolino l'accesso al patrimonio gastronomico europeo, nazionale e regionale nonché la sua diffusione, per favorire la conservazione e la trasmissione delle conoscenze tradizionali tra professionisti, artigiani e cittadini;
13. chiede alla Commissione, al Consiglio e agli Stati membri di prendere in considerazione controlli più rigorosi su contenuti e pubblicità che riguardano gli alimenti, in particolare per quanto attiene all'aspetto nutrizionale;
14. ricorda agli Stati membri di assicurare il divieto di qualunque pubblicità o sponsorizzazione di "cibo spazzatura" nelle scuole;
15. chiede agli Stati membri di assicurare un'adeguata formazione degli insegnanti, in collaborazione con nutrizionisti e medici, affinché possano insegnare correttamente le "scienze dell'alimentazione" nelle scuole e nelle università; fa notare che la nutrizione e l'ambiente sono interdipendenti e chiede pertanto l'aggiornamento delle conoscenze in materia di ambiente naturale;
16. invita la Commissione e il Consiglio a studiare programmi per la formazione di professionisti della gastronomia; incoraggia gli Stati membri a promuovere tali formazioni; sottolinea che è importante che tali formazioni trattino la gastronomia locale ed europea, la diversità dei prodotti nonché i processi di preparazione, produzione, conservazione e distribuzione degli alimenti;
17. insiste sull'importanza che la formazione dei professionisti della gastronomia ponga

l'accento sui prodotti "fatti in casa", oltre che su una produzione locale e varia;

18. invita gli Stati membri a operare uno scambio di conoscenze e buone pratiche nell'ambito delle attività legate alla gastronomia attraverso l'istruzione, e a favorire la conoscenza della gastronomia tra le varie regioni; chiede altresì che siano realizzati scambi delle migliori pratiche o che si rifletta sull'eventualità di accorciare la catena alimentare, insistendo sulla produzione locale e di stagione;
19. segnala la necessità di utilizzare i programmi di finanziamento nell'ambito della politica agricola comune per il periodo 2014-2020 al fine di promuovere un'alimentazione sana nelle scuole;
20. ricorda che lo stimolo dato dal riconoscimento della dieta mediterranea e della gastronomia francese quale patrimonio culturale immateriale dell'umanità dell'UNESCO ha portato alla creazione di istituti e organismi che promuovono la conoscenza, la pratica e l'educazione in relazione ai valori e alle abitudini di una dieta alimentare equilibrata e salutare;

Aspetti culturali

21. sottolinea la necessità di far conoscere la varietà e la qualità delle regioni, dei paesaggi e dei prodotti che sono alla base della gastronomia europea, che fa parte del nostro patrimonio culturale e costituisce inoltre uno stile di vita unico e riconosciuto a livello internazionale; sottolinea che ciò richiede, talvolta, il rispetto delle usanze locali;
22. indica che la gastronomia è uno strumento utile allo sviluppo della crescita e dell'occupazione in numerosi settori economici, come ad esempio l'industria della ristorazione, il turismo, il settore agroalimentare e la ricerca; osserva che la gastronomia può, inoltre, sensibilizzare in merito alla tutela della natura e dell'ambiente, garantendo così che gli alimenti abbiano un gusto più autentico, meno alterato da additivi o conservanti;
23. sottolinea l'importanza della gastronomia nella promozione del settore della ricettività in Europa e viceversa;
24. riconosce il ruolo svolto dai nostri cuochi qualificati e di talento nel preservare ed esportare il nostro patrimonio gastronomico e l'importanza di conservare le nostre competenze culinarie come fattore essenziale che aggiunge valore in termini sia educativi sia economici;
25. accoglie con favore le iniziative destinate a promuovere il patrimonio gastronomico europeo, quali ad esempio le fiere e i festival gastronomici a livello locale e regionale che rafforzano il concetto di vicinanza come elemento di rispetto dell'ambiente e del contesto in cui viviamo e costituiscono una garanzia di maggiore fiducia da parte del consumatore; incoraggia a includere in tali iniziative una dimensione europea;
26. plaude ai tre regimi dell'Unione europea relativi alle indicazioni geografiche e alle specialità tradizionali quali la denominazione di origine protetta (DOP), l'indicazione geografica protetta (IGP) e la specialità tradizionale garantita (STG), che accrescono il

valore dei prodotti agricoli europei a livello di Unione e internazionale; invita gli Stati membri e le regioni a sviluppare etichette DOP, in particolare etichette DOP comuni per prodotti dello stesso tipo provenienti da zone geografiche transfrontaliere;

27. accoglie favorevolmente iniziative quali il movimento "Slow Food", che contribuiscono a far in modo che le persone imparino ad apprezzare l'importanza sociale e culturale del cibo, nonché l'iniziativa "Wine in Moderation" che promuove uno stile di vita e un livello di consumo di bevande alcoliche associato alla moderazione;
28. sottolinea inoltre il ruolo svolto dalle accademie di gastronomia, dalla federazione europea delle fondazioni della nutrizione e dall'accademia internazionale della cucina, con sede a Parigi, nello studio e nella diffusione del patrimonio gastronomico;
29. invita gli Stati membri a formulare e attuare politiche destinate al miglioramento qualitativo e quantitativo dell'industria gastronomica, di per sé e in relazione alla sua offerta turistica, nel quadro dello sviluppo culturale ed economico delle diverse regioni;
30. sottolinea che la gastronomia costituisce un'importante esportazione culturale per l'UE e per i singoli Stati membri;
31. invita gli Stati membri a sostenere iniziative collegate al turismo rurale che favoriscano la conoscenza del patrimonio culturale e paesaggistico, offrano sostegno regionale e promuovano lo sviluppo rurale;
32. chiede agli Stati membri e alla Commissione di sviluppare gli aspetti culturali della gastronomia e di promuovere abitudini alimentari che tutelino la salute dei consumatori, agevolino gli scambi e la condivisione tra culture e promuovano le regioni, tenendo vivo, al contempo, il piacere derivante dal cibo, dalla convivialità e dalla socializzazione;
33. invita gli Stati membri a collaborare tra di loro e a sostenere le iniziative destinate a tutelare l'elevata qualità, la diversità, l'eterogeneità e la singolarità dei prodotti artigianali locali, regionali e nazionali al fine di lottare contro l'omogeneizzazione che, alla lunga, porterebbe all'impoverimento del patrimonio gastronomico europeo;
34. esorta la Commissione, il Consiglio e gli Stati membri a integrare nelle loro riflessioni in materia di politiche alimentari l'importanza di sostenere una produzione alimentare europea sostenibile, variata, di qualità e in quantità sufficiente, allo scopo di promuovere la diversità culinaria europea;
35. chiede alla Commissione e agli Stati membri di rafforzare il processo di riconoscimento e di etichettatura dei prodotti alimentari europei, per consentire la valorizzazione di tali prodotti, una migliore informazione dei consumatori e la tutela della diversità della gastronomia europea;
36. sottolinea l'importanza di riconoscere e valorizzare le produzioni gastronomiche di qualità; invita la Commissione, il Consiglio e gli Stati membri a valutare la possibilità di prevedere che i consumatori ricevano informazioni dai ristoratori riguardo a piatti preparati sul posto partendo da prodotti non trasformati;

37. esorta la Commissione, il Consiglio e gli Stati membri a studiare gli effetti delle legislazioni adottate sulle capacità, la diversità e la qualità della produzione alimentare nell'Unione europea, e di intraprendere provvedimenti per contrastare la contraffazione dei prodotti;
38. sostiene le iniziative che possono essere sviluppate dagli Stati membri e dalle loro regioni per promuovere e tutelare tutti i territori, i paesaggi e i prodotti che costituiscono il loro patrimonio gastronomico locale; invita le regioni a promuovere la gastronomia locale e dietetica nella ristorazione scolastica e collettiva in collaborazione con i produttori locali, al fine di preservare e valorizzare il patrimonio gastronomico regionale, stimolare l'agricoltura locale e accorciare le catene di approvvigionamento;
39. invita gli Stati membri ad adottare misure per tutelare il patrimonio europeo collegato alla gastronomia, come ad esempio la tutela del patrimonio architettonico dei mercati tradizionali di alimenti, delle aziende vinicole o di altre strutture, nonché degli strumenti e dei macchinari correlati all'alimentazione e alla gastronomia;
40. insiste sull'importanza di individuare, registrare, trasmettere e diffondere la ricchezza culturale della gastronomia europea; esorta a istituire un osservatorio europeo della gastronomia;
41. propone alla Commissione di includere la gastronomia europea nei suoi programmi e nelle sue iniziative culturali;
42. accoglie con favore l'inserimento nella lista del patrimonio culturale immateriale dell'umanità dell'UNESCO della gastronomia francese, della dieta mediterranea, del pan di zenzero croato e della cucina tradizionale del Messico, e ed esorta gli Stati membri a chiedere l'inserimento delle loro tradizioni e pratiche gastronomiche nella Convenzione per la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale dell'UNESCO, al fine di contribuire alla loro tutela;
43. propone alle città europee di presentare la loro candidatura a città UNESCO della gastronomia, nell'ambito del programma relativo alla rete delle città creative;

o

o o

44. incarica il suo Presidente di trasmettere la presente risoluzione al Consiglio e alla Commissione nonché ai governi e ai parlamenti degli Stati membri.

MOTIVAZIONE

L'evoluzione avvenuta negli ultimi anni ha messo in evidenza la straordinaria importanza dell'alimentazione, nel senso più ampio del termine, all'interno della società attuale.

Da un lato, nel quadro degli obiettivi del Millennio, è necessario compiere uno sforzo maggiore per porre fine al problema della fame e ai problemi relativi all'acqua potabile in tutti quei paesi che continuano a essere colpiti da questa piaga dell'umanità, assolutamente inammissibile nel 21° secolo.

Dall'altro, invece, sorprende che in paesi sviluppati con livelli economici accettabili la mancanza di cultura e/o di istruzione abbia trasformato l'alimentazione in una causa fondamentale di malattie e patologie che generano spese extra a carico del sistema sanitario pubblico e privato.

Di fatto, l'alimentazione inadeguata è la causa principale, tra l'altro, dell'obesità, dell'anoressia, delle malattie cardiovascolari, del diabete e dei problemi gastrici.

Naturalmente non si tratta solo di cattiva alimentazione. Queste patologie sono dovute in gran parte anche alla mancanza di esercizio fisico, all'assunzione di sostanze nocive come le droghe, quantità eccessive di alcol o il fumo, e alla mancanza di controllo emotivo.

Ad ogni modo, è indubbio che l'alimentazione ne sia l'elemento fondamentale.

Se si desidera evitare spese extra e difficilmente sostenibili anche per le società più sviluppate per curare le malattie e le patologie derivanti da una cattiva alimentazione, è assolutamente indispensabile inserire nei sistemi educativi dei diversi paesi le conoscenze in materia di alimentazione-nutrizione, i saloni del gusto nonché le conoscenze e la cultura dell'alimentazione e della gastronomia.

È inoltre evidente che la gastronomia e la cucina hanno assunto la forma di un'espressione artistica e culturale sempre più importante, che l'alimentazione e la buona tavola sono uno degli elementi fondamentali che favoriscono le relazioni sociali e familiari e che, naturalmente, provare soddisfazione durante i pasti è indispensabile dal punto di vista sensoriale e psichico, dal momento che costituisce un fattore rilevante per l'equilibrio psicologico e sentimentale.

Infine è ovvio che la gastronomia sia diventata un elemento essenziale della promozione turistica e che, in ultima analisi, il turista, il viaggiatore, quando viaggia è spinto, oltre che da molte altre motivazioni, anche da un fattore importante quale l'offerta gastronomica.

Ad ogni modo, per far sì che l'alimentazione-nutrizione e l'alimentazione-gastronomia svolgano il ruolo che spetta loro nelle società attuali, è estremamente importante che l'educazione e la cultura in materia siano adeguate.

Per questo appare indispensabile che, nelle società del 21° secolo, le conoscenze a livello di alimentazione-nutrizione e di educazione al gusto, ovverosia di educazione all'alimentazione-

gastronomia, siano integrate, in quanto elementi assolutamente fondamentali e obbligatori, nel sistema educativo di tutti i paesi europei.

Alla luce di quanto detto è di vitale importanza che l'Unione europea metta a punto politiche destinate all'educazione a livello di alimentazione e gastronomia.

Non ha senso che i nostri studenti passino anni, mesi, giorni e ore a studiare una moltitudine di materie e non dedichino il tempo necessario a imparare a mangiare sotto tutti i punti di vista (nutrizionale e dietetico, sociale e culturale, sensoriale e gastronomico).

E questa formazione non può essere solo teorica, perché tutti i temi sensoriali richiedono esperienza e pratica. Pertanto, assieme all'apprendimento delle conoscenze teoriche necessarie, è indispensabile che i nostri studenti sperimentino, pratichino ed educino il gusto, il tatto e l'olfatto, in modo da poter sfruttare i piaceri sensoriali derivanti da un'alimentazione che sia allo stesso tempo anche sana.

L'obiettivo principale dell'educazione e della cultura a livello alimentare del 21° secolo è dimostrare a ogni persona, piccola o grande che sia, e convincerla che combinare cibo sano e gustoso è assolutamente possibile, oltre che necessario.

ESITO DELLA VOTAZIONE FINALE IN COMMISSIONE

Approvazione	13.2.2014
Esito della votazione finale	+: 19 -: 0 0: 0
Membri titolari presenti al momento della votazione finale	Piotr Borys, Jean-Marie Cavada, Silvia Costa, Santiago Fisas Ayxela, Mary Honeyball, Emma McClarkin, Katarína Neveďalová, Doris Pack, Chrysoula Paliadeli, Monika Panayotova, Marco Scurria, Hannu Takkula, László Tókéš, Helga Trüpel, Milan Zver
Supplenti presenti al momento della votazione finale	Heinz K. Becker, Ivo Belet, Iosif Matula, Joanna Katarzyna Skrzydlewska, Isabelle Thomas
Supplenti (art. 187, par. 2) presenti al momento della votazione finale	Jens Geier