

Padova, 9 settembre 2022

“FOOD & HEALTH”: COME SARÀ IL FUTURO? **Ieri convegno in Archivio Antico dell’Università di Padova**

Si è tenuto ieri nell’Archivio antico di Palazzo Bo il convegno dal titolo **“Food & Health from historical to modern perspectives”** che ha visto gli interventi, tra gli altri, di **Vincenzo D’Agostino**, Direttore del Dipartimento Territorio e Sistemi Agro-Forestali (TESAF), **Roberto Vettor**, Direttore del Dipartimento di Medicina (DIMED) dell’Ateneo e **Mara Thiene**, delegata dell’Ateneo ai joint degree e ai ranking internazionali e direttrice del corso di laurea magistrale in Food and Health del Dipartimento TESAF e come ospite in sala Alex McBratney, Direttore del Sydney Institute of Agriculture e docente di agricoltura digitale e scienze del suolo.

Nel 2019 la Public Health Commission del Lancet aveva sottolineato con forza che la malnutrizione in tutte le sue forme, compresa l’obesità, la denutrizione e altri rischi alimentari, è la principale causa di cattiva salute a livello globale. Insieme al cambiamento climatico, che può essere



Da sx Telmo Pievani, Alex McBratney, Mara Thiene, Luca Busetto, Roberto Vettor, Vincenzo D’Agostino

considerato come una pandemia, esse costituiscono una sindemia, o una sinergia di epidemie, perché si verificano nello stesso tempo e nello stesso luogo, interagiscono tra loro e condividono fattori comuni sociali ed economici. La nutrizione è lo strumento fondamentale di prevenzione dell’obesità e delle sue conseguenze: tuttavia, l’accesso a un’alimentazione di alta qualità è ancora largamente limitato anche nei paesi a reddito medio-alto a causa della mancanza di una campagna orientata alla scelta di una sana alimentazione, di un’etichettatura adattata agli adulti e ai bambini.

Mara Thiene, Direttrice del corso di laurea magistrale in Food and Health del Dipartimento

TESAF ha focalizzato il suo intervento sull’importanza e centralità del corso di laurea magistrale attivato dall’Università di Padova.

«È importante rispondere alle sfide emergenti in tema di cibo e salute in modo adeguato non solo dal punto di vista scientifico, ma anche da quello educativo – **spiega Mara Thiene** –. Questo significa disegnare all’interno dell’offerta didattica un programma di studio innovativo e mirato, volto a formare una figura professionale che, accanto ai saperi legati alle produzioni sostenibili di alimenti di qualità, abbia conoscenze e competenze medico-nutrizionistiche. È un professionista in grado di dialogare con due ambiti molto diversi tra loro – qualità del cibo e ripercussioni sulla salute –, capace di affrontare in modo critico e di risolvere le inevitabili problematiche. Per rispondere alle nuove esigenze nel mondo dell’alimentazione e della sanità, nel 2021 è nato il corso di laurea magistrale Food and Health dell’Università di Padova. Rivolto a studenti italiani e internazionali ed erogato in lingua inglese – **prosegue Thiene** –, è stato istituito per rispondere, da un lato, alle sfide globali del settore alimentare, ambientale, nutrizionistico e medico, dall’altro alle nuove esigenze

che emergono dal mercato e dalla popolazione. Si caratterizza per un approccio multidisciplinare per soddisfare la necessità di una formazione trasversale nel campo dell'alimentazione e della salute in un'ottica di sostenibilità ambientale, secondo il paradigma "From farm to Fork" e "One health". Conseguentemente, coinvolge otto dipartimenti dell'Ateneo di Padova, da quelli medici a quelli agrari-veterinari e del territorio, inclusi i dipartimenti di ingegneria e psicologia. Il corso Food&Health prevede la formazione di figure professionali nuove, con conoscenze e competenze strutturate secondo la multidisciplinarietà necessaria ad affrontare, attraverso la valorizzazione di tutti i settori coinvolti, sfide e problematiche emergenti».

Dal lato prettamente medico il professor Roberto Vettor, Direttore del Dipartimento di Medicina dell'Ateneo, ha tratteggiato l'attuale situazione, frutto di una sinergia di epidemie, e i riflessi sulla salute delle persone.

«Esistono prove scientifiche sostanziali che collegano le diete con la salute umana e la sostenibilità ambientale con la maggior parte degli studi che concludono che una dieta ricca di alimenti di origine vegetale e con meno alimenti di origine animale conferisce migliori benefici sia per la salute che per l'ambiente, anche se non c'è ancora un consenso globale su ciò che costituisce una dieta sana e una produzione alimentare sostenibile. Un articolo su



Alex McBratney e Mara Thiene

Nature – **sottolinea Roberto Vettor** – rivela che la guerra

contro l'Ucraina minaccia di aumentare il numero di persone malnutrite che hanno già sofferto per la riduzione delle diete e del supporto dei sistemi sanitari a causa del COVID-19. Come in una tempesta perfetta, alla pandemia di SARS-CoV2 si sono aggiunti non solo la guerra in Ucraina, ma anche i cambiamenti climatici, la difficoltà di approvvigionamento energetico e la riduzione quantitativa e qualitativa degli alimenti e lo sviluppo dell'obesità. Queste tre pandemie – obesità, denutrizione e cambiamento climatico – rappresentano la sindrome globale che colpisce la maggior parte delle persone in ogni paese e regione del mondo. Esse costituiscono una sindemia, o sinergia di epidemie, perché si manifestano contemporaneamente nel tempo e nel luogo, interagiscono tra loro per produrre sequele complesse e condividono fattori sociali di fondo comuni. Considerando i potenziali impatti del cambiamento dietetico sulla mortalità per malattie legate all'alimentazione, è stato stimato che i cambiamenti alimentari dalle diete attuali verso diete sane possono comportare importanti benefici per la salute. Ciò include la prevenzione di circa 11 milioni di decessi all'anno, che rappresentano tra il 19% e il 24% dei decessi totali tra gli adulti. Il paradigma dell'One Health – **ribadisce Vettor** – sottolinea la necessità di considerare la connessione tra l'azione umana e i suoi effetti sulla qualità della vita del pianeta e di tutte le forme di vita. Il punto di svolta è l'educazione a una corretta alimentazione che coinvolge le scelte alimentari dei consumatori, il supporto continuo di esperti del mondo medico e bio-medico e, infine, la conoscenza e la consapevolezza delle persone. Nasce per questo motivo il corso di laurea magistrale in Food & Health (alimentazione e salute) dell'Università di Padova, che risponde al

paradigma “from farm to fork to global health” e alle sfide derivanti dal mercato e dalle esigenze dei consumatori».

Il focus dell'intervento del professor Vincenzo D'Agostino, Direttore del Dipartimento Territorio e Sistemi Agro-Forestali, è stato la lettura dei dati dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura sull'uso del territorio.

«L'attenzione su come la catena alimentare influisce sulla salute delle persone è ampiamente aumentata. Le comunità umane e gli scienziati sono sempre più consapevoli del fatto che cibo e salute siano due facce della stessa medaglia, perché dipendono in larga misura dalla qualità dell'ambiente. Questa consapevolezza – **puntualizza Vincenzo D'Agostino** – include l'attuale minaccia di una combinazione critica di cibo/salute/ambiente, che indica che la catena alimentare globale non funziona abbastanza per un pianeta sano. Siamo passati da appena il 5% di sfruttamento della terra nel Settecento al 55% negli anni duemila costruendo un nuovo bioma antropico. Un rapporto dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura offre una prospettiva su: dimensione economica dell'agricoltura, produzione e prezzi delle materie prime alimentari, sicurezza alimentare e nutrizione, sostenibilità e aspetti ambientali dell'agricoltura. Nel 2019, la superficie agricola globale era di 4,8 miliardi di ettari: circa due terzi della superficie agricola erano utilizzati per prati e pascoli permanenti (3,2 miliardi di ettari nel 2019) e un terzo era costituito da terreni coltivati (1,6 miliardi di ettari nel 2019). In questo contesto, il valore dell'agricoltura negli ultimi 20 anni è aumentato del 73%, raggiungendo i 3,5 trilioni di dollari USA e con una quota del 4% del PIL globale. L'impressionante crescita dell'agricoltura e degli alimenti agricoli è evidenziata anche da tre incrementi notevoli: + 53% delle colture primarie, la metà delle quali è costituita da canna da zucchero, mais, grano e riso; + 118% di oli vegetali; + 44% della produzione di carne, con il pollo che rappresenta circa il 50% di tale incremento. Tutti questi incrementi – **conclude D'Agostino** – sono avvenuti in modo sbagliato e non hanno risolto la piaga della denutrizione, l'aumento dell'apporto energetico delle diete e dell'obesità, la diminuzione dei terreni agricoli e forestali, l'aumento delle emissioni di gas a effetto serra (GHG) dalle aziende agricole, il massiccio uso dei pesticidi e fertilizzanti. Il quadro finale è che bisogna affrontare in ottica globale la sfida climatica, la perdita di biodiversità, il problema dell'inquinamento e i livelli demografici per capire come eliminare i punti deboli della catena alimentare e sanitaria».

Info del corso:

<https://www.unipd.it/en/educational-offer/second-cycle-degree/agricultural-sciences-and-veterinary-medicine?tipo=LM&scuola=AV&ordinamento=2021&key=AV2585&cg=agricultural-forestry-and-food-sciences>