

## **Dalla prevenzione alla presa in carico del bambino sovrappeso e obeso in Emilia-Romagna**

Marina Fridel  
Servizio Prevenzione collettiva e Sanità pubblica  
Regione Emilia-Romagna

La Regione Emilia-Romagna ha sviluppato da diversi anni una strategia organica per contrastare l'obesità infantile mediante le azioni contenute nei Piani Regionali della Prevenzione. I dati epidemiologici ottenuti dalla sorveglianza OKkio alla Salute sono stati utilizzati per programmare orientare gli interventi dalla prevenzione alla presa in carico del bambino sovrappeso e obeso (pubblicazione “Modello regionale di presa in carico del bambino obeso”). Sulla base delle più recenti evidenze scientifiche, si è realizzata la necessità di intervenire il più precocemente possibile e in particolare ancor prima della nascita del bambino (pubblicazione delle linee d'indirizzo regionali: “La prevenzione dell'obesità infantile: meno nove mesi più tre anni. Focus sul periodo della gravidanza e dei primi 3 anni di vita del bambino” e della campagna informativa “Sapori di maternità”) e di predisporre interventi a carattere multifattoriale che facciano perno sulle principali figure educative per il bambino come la famiglia e la scuola, ricercando il contributo di tutti gli attori della comunità locale in grado di svolgere un ruolo (Progetti di comunità).

In particolare, il Piano Regionale della Prevenzione 2015-2018 ha previsto il progetto "Promozione della qualità nutrizionale dell'offerta alimentare scolastica" che si rivolge a tutti gli elementi del contesto scolastico che influenzano le abitudini alimentari degli alunni e della comunità scolastica. Con DGR 418/2012 sono state adottate le “Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle Scuole” che costituiscono uno strumento concreto per la promozione di sane scelte alimentari in tutto l'ambiente scolastico e per l'applicazione sul territorio regionale di standard nutrizionali omogenei che consentano di migliorare la qualità del cibo offerto nella Scuola dalla distribuzione automatica alle mense. Il programma di lavoro prevede da parte dei SIAN della Regione la promozione e la verifica del rispetto degli standard nutrizionali nell'offerta di alimenti e bevande nella scuola mediante un'analisi semiquantitativa a punteggio. Si è valutato: la ripartizione calorica dei pasti, i principali nutrienti, le grammature, la frequenza degli alimenti, le caratteristiche merceologiche del pranzo e della merenda a scuola nonché le tipologie di alimenti e bevande offerte nei distributori automatici. Alle scuole viene pertanto chiesto di gestire i contratti di fornitura di alimenti in coerenza con gli obiettivi nutrizionali riportati nelle Linee guida. Negli ultimi cinque anni la valutazione dei menu scolastici è progressivamente aumentata (nel 2016 il numero di scuole con menu validati sono state 2926 pari al 97% delle scuole). Dal 2013 si è osservato inoltre un progressivo incremento dell'applicazione degli standard nutrizionali nelle strutture scolastiche pubbliche e private con ristorazione passando dall'85% al 95%. L'applicazione degli standard nei distributori automatici risulta più critica per la presenza ancora di snack con elevato apporto di grassi saturi e di bevande con aggiunta di zuccheri. La valutazione semiquantitativa a punteggio dell'implementazione degli standard nutrizionali si è rilevata pertanto un utile strumento per:

- stimare in maniera oggettiva la diffusione e la promozione di specifici obiettivi nutrizionali nelle scuole;
- evidenziare il potenziale impatto di promozione di sana alimentazione su gruppi di bambini/ragazzi in aree disagiate, in quanto il miglioramento all'accesso a sani alimenti nella scuola contribuisce a ridurre le iniquità sociali.