



*Consiglio Regionale della Campania*  
*Gruppo Consiliare "Italia Viva"*  
*Il Presidente*

Al Presidente del Consiglio Regionale della Campania

On. Gennaro Oliviero

Oggetto: Trasmissione Mozione

Si trasmette con la presente, per gli adempimenti consequenziali, la mozione ai sensi degli artt. 121 e 122 del R.I. del Consiglio, a firma dello scrivente Consigliere Regionale Dott. Tommaso Pellegrino, recante ad oggetto:

**Dieta iposodica nelle mense scolastiche della Regione Campania: eliminazione del sale dalle tabelle dietetiche Asl delle mense scolastiche per favorire la sana alimentazione e l'educazione alimentare delle giovani generazioni di alunni e studenti campani.**

Distinti saluti.

Napoli 2112/2022

Il Presidente

Tommaso Pellegrino



Attività ispettiva Reg. Gen. n.199/4  
XI Legislatura

Approvata all'unanimità nella seduta  
di Consiglio regionale del 26 ottobre 2023

*Consiglio Regionale della Campania*  
*Gruppo Consiliare "Italia Viva"*  
*Il Presidente*



Al Presidente del Consiglio della Regione Campania

On. Gennaro Oliviero

### **Mozione ai sensi degli artt. 121e 122 del regolamento regionale**

**Oggetto:** Dieta iposodica nelle mense scolastiche della Regione Campania: eliminazione del sale dalle tabelle dietetiche Asl delle mense scolastiche per favorire la sana alimentazione e l'educazione alimentare delle giovani generazioni di alunni e studenti campani.

### **IL CONSIGLIO REGIONALE**

**Premesso** che, come dimostrato da innumerevoli evidenze scientifiche, un consumo eccessivo di sale determina un aumento della pressione arteriosa, con conseguente aumento del rischio di insorgenza di gravi patologie cardio-cerebrovascolari, una delle principali cause di morte prematura per gli adulti in Europa, patologie correlate all'ipertensione arteriosa, quali infarto del miocardio e ictus cerebrale.

Che l'introito di sale è stato, inoltre, associato anche ad altre malattie cronico-degenerative, quali tumori dell'apparato digerente, in particolare quelli dello stomaco, osteoporosi e malattie renali.

Che secondo uno studio pubblicato dal *New England Journal of Medicine*, che ha preso in considerazione la dieta e i decessi per motivi cardiocircolatori in 187 paesi., l'eccessivo consumo di sale è la causa di 1,65 milioni di morti per disturbi cardiovascolari ogni anno, un decimo del totale dei decessi per questo motivo;

che il consumo eccessivo di sale è la prima causa di morte al mondo così come spesso viene evidenziato da alcuni scienziati particolarmente esperti di salute e alimentazione tra cui la Prof.ssa Annamaria Colao, autorevole docente della Facoltà di Medicina dell'Università Federico II di Napoli e Presidente della Società Italiana di Endocrinologia;

che le morti per cause cardiovascolari attribuibili all'eccessivo consumo di sale riguardano gli uomini nel 61,9% dei casi e le donne nel 38,1%. L'84,3% per di questi decessi si registra in paesi a reddito medio-basso e nel 40,4% dei casi si tratta di morti premature, cioè prima del raggiungimento dei 70 anni di età.

Che l'Organizzazione mondiale della Sanità (OMS) raccomanda di consumare meno di 5 grammi di sale al giorno, tra quello già presente negli alimenti e quello aggiunto, corrispondenti a circa 2 grammi al giorno di sodio;



*Consiglio Regionale della Campania*  
*Gruppo Consiliare "Italia Viva"*  
*Il Presidente*

Che dai molti studi e ricerche condotti a livello internazionale studi si è stabilito che la gran parte del sale che viene assunto in una giornata proviene dai prodotti alimentari presenti sul mercato (in primo luogo pane e prodotti da forno, formaggi e salumi) o è naturalmente presente in alcuni alimenti e che il sale aggiunto a casa, in cucina e a tavola, influisce soltanto in una minima parte sui consumi quotidiani;

Che per tale ragione l'Organizzazione mondiale della Sanità, con il documento "WHO Global Sodium Benchmarks for Different Food Categories" (pubblicato nel mese di marzo del 2021) ha emesso nuove linee guida per limitare il contenuto di sodio negli alimenti. I nuovi parametri di riferimento globali si estendono a oltre 60 categorie di cibi, in questo modo l'Oms prevede di "aiutare i Paesi a ridurre il consumo di sale per migliorare le diete e salvare vite umane". I prodotti a cui si rivolge la nuova normativa sono quelli trasformati e confezionati, che contribuiscono in maniera significativa a diete eccessivamente salate. Il documento è una guida per i paesi e le industrie per ridurre il contenuto di sodio in diverse categorie di alimenti trasformati con l'obiettivo dichiarato di una riduzione del 30% dell'assunzione globale di sale entro il 2025;

**Evidenziato** che Il Ministero della Salute, nel documento "Linee di Indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica", pubblicato il 17 novembre 2021, ha inteso rimarcare come:

- la ristorazione collettiva abbia un ruolo importante sia in ambito ospedaliero/assistenziale, sia in ambito scolastico: essa rappresenta infatti uno strumento indispensabile nella prevenzione e nella cura delle malattie correlate con un alterato stato di nutrizione;
- Che le trasformazioni sociali sempre più condizionano, fortemente e spesso negativamente, i comportamenti alimentari e le scelte fatte a tavola. I pasti erogati dal servizio di ristorazione collettiva possono invece costituire una grande opportunità, potendo assumere un ruolo educativo importante per incidere sulle scelte alimentari individuali e collettive, con effetti positivi nei confronti degli orientamenti, delle pratiche e della sostenibilità dei sistemi eco-agroalimentari;
- Che la dieta mediterranea, così come emerso dalla concordanza delle evidenze scientifiche, risulta essere il modello alimentare più efficace e certamente più studiato nella prevenzione dell'obesità e delle malattie croniche non trasmissibili (malattie cardiovascolari e aterosclerosi, cancro, malattie dismetaboliche, depressione, deterioramento cognitivo);
- la scuola e in particolare la ristorazione scolastica assumono un ruolo fondamentale nel favorire l'inclusione e l'adozione di scelte salutari, riducendo i rischi e le disuguaglianze.

che nel documento anzidetto viene copiosamente raccomandato il contingentamento dell'uso del sale nell'ambito della refezione scolastica delle Scuole di ogni ordine e grado sia nella preparazione dei cibi cotti che in quelli preconfezionati;



*Consiglio Regionale della Campania  
Gruppo Consiliare "Italia Viva"  
Il Presidente*

**Rilevato** pertanto che la refezione scolastica oggi rappresenta un servizio pubblico che deve tenere necessariamente conto della sua funzione di educazione alimentare, nell'ambito di un percorso formativo progressivo, finalizzato a supportare l'adozione di comportamenti alimentari e stili di vita salutari, in modo piacevole, motivante e pedagogicamente fondato;

che l'elaborazione dei menù nelle mense scolastiche è prerogativa delle Asl territoriali e della Regione Campania in base alle indicazioni e alle linee direttive emanate;

che è impegno congiunto delle Asl e della Regione Campania di migliorare l'offerta alimentare nelle strutture scolastiche e monitorare il servizio a livello territoriale;

**Dato atto** che la Regione Campania, con l'adozione del documento "Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica negli asili nido", ha già indicato e riconosciuto la necessità di favorire, sin dalla prima età, abitudini alimentari sane, con l'obiettivo di creare le basi per l'acquisizione delle competenze necessarie a mantenere nel tempo corretti stili di vita al fine di prevenire le malattie cronico-degenerative (obesità, diabete, malattie cardiovascolari, tumori, osteoporosi, ecc.).

Che purtroppo la Regione Campania ha già il triste primato di avere la più alta percentuale di obesità infantile a livello nazionale;

**IMPEGNA LA GIUNTA REGIONALE**

- ad attivarsi per una campagna di sensibilizzazione sui vantaggi e i benefici per la salute di una dieta povera di sale finalizzata alla riduzione del consumo domestico di sale nella popolazione regionale nel suo complesso e, dall'altra, stimolando e sensibilizzando l'industria alimentare alla riduzione del contenuto di sale nei prodotti trasformati.
- Ad attivarsi al fine di adottare tutti gli atti e le misure necessari, di concerto con le Asl competenti, al fine di eliminare o ridurre al massimo il sale nelle tabelle dietetiche delle mense scolastiche sul territorio regionale.

Il Consigliere

Dott. Tommaso Pellegrino