**COMUNICATO STAMPA**

**L’OLIO EXTRAVERGINE FA BENE GIÀ DALLO SVEZZAMENTO**

**Olio EVO di qualità prezioso alleato per una crescita sana**

* Dalla collaborazione tra FIMP-Coldiretti-Unaprol-Fondazione Evooschool un progetto formativo rivolto ai Pediatri di Famiglia che offre indicazioni pratiche da trasferire ai genitori per aiutarli nella scelta di prodotti che garantiscono la salute di bambini e ragazzi.
* La qualità dell’olio è fondamentale. Aspetto, gusto, provenienza certa, etichetta e prezzo: i cinque parametri a cui prestare attenzione.

Roma, 19 luglio 2023 – **L’olio extravergine di oliva (EVO), cardine della Dieta Mediterranea, svolge un ruolo fondamentale nell’alimentazione dei bambini, sin dalla prima infanzia. Un olio EVO di qualità**favorisce infatti una**crescita sana**e**protegge da numerose malattie.**Secondo una **ricerca realizzata dalla Federazione Italiana Medici Pediatri (FIMP)** su un campione di **1260 pediatri** (per il 93% Pediatri di Libera Scelta) che offrono assistenza a oltre **1 milione di famiglie italiane** con bambini sotto i 14 anni, **l’85%**dei pediatri suggerisce l’introduzione di**olio EVO nella dieta sin dall’inizio dello svezzamento**, **intorno ai 6 mesi di vita**, e oltre il **70%** consiglia l’utilizzo di un prodotto con specifiche caratteristiche.

Per sensibilizzare i genitori sull’importanza di una corretta alimentazione e guidarli nella scelta di un olio con caratteristiche in grado di esercitare effetti benefici sull’organismo, la **FIMP** ha avviato un programma di collaborazione con **Coldiretti**, **Unaprol**(Consorzio Olivicolo Italiano) e la **Fondazione Evooschool** che, attraverso la formazione specifica dei Pediatri di Libera Scelta, punta a raggiungere le famiglie italiane per tutelare la salute di bambini e ragazzi.

**Secondo l’indagine realizzata dalla FIMP**, il **94%** dei Pediatri ritiene **utile o necessaria una maggior formazione** sui valori nutritivi dell’olio EVO e sui benefici di salute nell’età evolutiva, e oltre **l’80%** si dichiara interessato ad **acquisire competenze specifiche sul tema** al fine di poter supportare i genitori nell’utilizzo di questo prezioso alimento e nella capacità di riconoscere un prodotto di qualità. La quasi totalità dei Pediatri (**98,5%**), inoltre, condivide la necessità di una **maggior tutela della salute dei bambini** attraverso norme che impediscano la vendita di prodotti di scarsa qualità e di dubbia provenienza.

È ampiamente dimostrato che **l’olio EVO sia un alimento ricchissimo di sostanze benefiche**, in particolare polifenoli, vitamine, acidi grassi Omega 3 e Omega 6, che sono **potenti antiossidanti naturali** ed esercitano un’importante **azione preveniva nei confronti dello sviluppo delle malattie non trasmissibili nell’età adulta**. **Durante lo svezzamento** – la cosiddetta Alimentazione Complementare, come la definisce l’Organizzazione Mondiale della Sanità – **l’uso dell’olio EVO favorisce lo** **sviluppo osseo, del sistema nervoso centrale e di molte altre funzioni metaboliche**.

*“Troppo spesso le famiglie sottovalutano l’importanza delle scelte alimentari durante l’infanzia e l’età evolutiva, che influenzano in modo determinante lo sviluppo del bambino e lo stato di salute nelle fasi successive della vita”,*dichiara **Lugi Nigri, vicepresidente FIMP**.*“Bisogna abituare i bambini sin da piccoli a seguire una corretta alimentazione, secondo lo schema della Dieta Mediterranea, di cui l’olio EVO è l’alimento principe. Ma non tutti gli oli sono uguali, per questo è necessario promuovere l’utilizzo di prodotti di qualità, ponendo attenzione a composizione, tracciabilità e utilizzandoli nelle giuste quantità. L’indagine realizzata dalla Federazione conferma il grande interesse dei pediatri sulle tematiche della nutrizione e la volontà di aggiornarsi per supportare al meglio le famiglie. La collaborazione virtuosa con Coldiretti e Unaprol si inserisce all’interno di una delle attività principali del Pediatra di Famiglia: educare alla prevenzione e all’adozione di corretti stili di vita come strumento di tutela della salute dalla prima infanzia all’età adulta. Un impegno che ci assumiamo tutti i giorni e che oggi, anche grazie alla scelta del Governo di investire maggiormente in prevenzione, acquisisce un significato ancora più concreto”.*

Il percorso formativo rivolto ai Pediatri di Famiglia e, tramite di questi, ai genitori, per identificare un olio EVO di qualità, si basa sulla valutazione di cinque principali parametri: **aspetto, gusto, provenienza certa, etichetta e prezzo.**

“*Siamo molto orgogliosi della collaborazione avviata con i Pediatri di Famiglia e Coldiretti: diffondere e sostenere la cultura dell’olio EVO di qualità è un tema che ci sta particolarmente a cuore*”, dichiara **David Granieri**, **direttore generale di Unaprol**. “*Poterlo fare attraverso percorsi formativi specifici diretti al pediatra è per noi un grande valore aggiunto. L’obiettivo è trasmettere ai Pediatri di Famiglia conoscenze e competenze tecniche su parametri fondamentali che gli consentano di riconoscere la qualità del prodotto per poterlo consigliare consapevolmente ai genitori, spesso ignari dei benefici di salute derivanti dal mettere in tavola prodotti alimentari di qualità certificata e sostenibili”.*

Quello della**provenienza**, è uno dei temi di maggiore rilevanza e attualità, in un settore, come quello agroalimentare, interessato dalla **presenza sul mercato di prodotti contraffatti, di origine incerta o frutto di miscelazione, contenenti additivi chimici, residui di fitofarmaci e metalli pesanti che possono provocare danni, anche gravi, al sistema nervoso e ai reni**. Al contrario, in un prodotto di qualità non è consentita, neanche in minima quantità, la presenza di agenti nocivi. La **conservazione** è un altro elemento a cui prestare attenzione in quanto, **se non conforme, causa il deterioramento delle proprietà naturali dell’alimento**, compromettendone l’azione antinfiammatoria e cardioprotettiva.

“*La corretta alimentazione, essenziale per la tutela della nostra salute, si impara in famiglia e soprattutto fin da piccoli*” aggiunge **Ettore Prandini**, **presidente di Coldiretti**. “C*rediamo che l’alleanza stretta con i Pediatri di Famiglia sia di grande valore per la filiera dell'olio EVO italiano che garantisce qualità e massima attenzione in tutte le fasi della lavorazione, dalla raccolta alla molitura, al confezionamento, per preservare le proprietà dell’olio e garantire la sicurezza del prodotto. Attraverso la formazione specifica dei Pediatri di Famiglia che hanno un ruolo chiave nell’educazione sanitaria e sociale di bambini, ragazzi e famiglie, sarà possibile sostenere la promozione di un’eccellenza del nostro Paese, dai grandi benefici anche per la salute”.*

**Per ulteriori informazioni**

**Ufficio stampa FIMP - Value Relations**

Angela Del Giudice

Email a.delgiudice@vrelations.it

Mob. +39 392 6858392

Chiara Farroni

Email c.farroni@vrelations.it

Mob. +39 331 4997375