Alimentazione e migrazione

Aldo Morrone, Paola Scardella
Istituto Nazionale per la prevenzione della salute delle popolazioni Migranti e il contrasto delle malattie della Povertà (INMP)

P.A.N.
PREVENZIONE ALIMENTAZIONE NUTRIZIONE

Roma, 23 maggio 2008

CAMERA DEI DEPUTATI
Palazzo Marini - Sala delle Conferenze

"HUMAN MOBILE POPULATION"

Tutte le persone che per qualsiasi motivo si spostano dal loro paese di origine

1.350 milioni di persone (2007)

Immigrati

Rifugiati

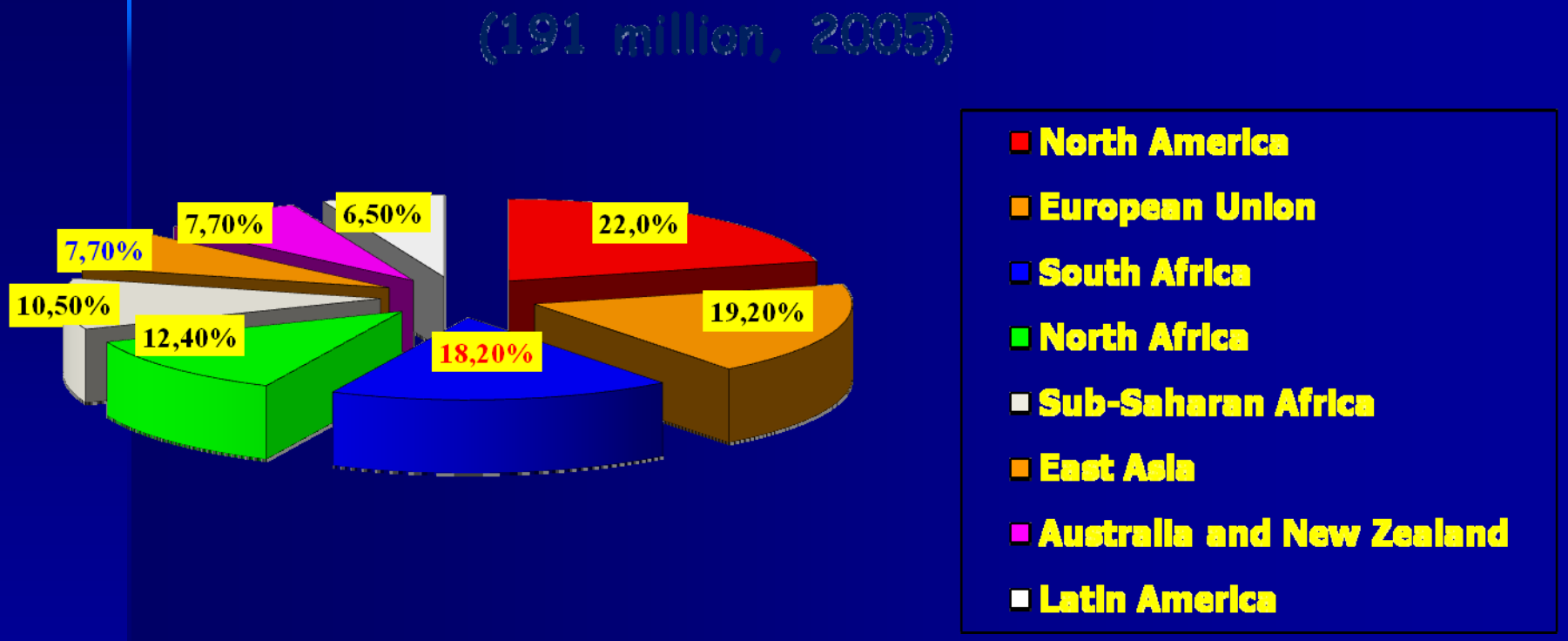
Esuli politici

Turisti

Lavoratori

Viaggiatori

MIGRAZIONE MONDIALE
191 milioni di persone (2005)



IOM, 2005

MIGRAZIONE MONDIALE

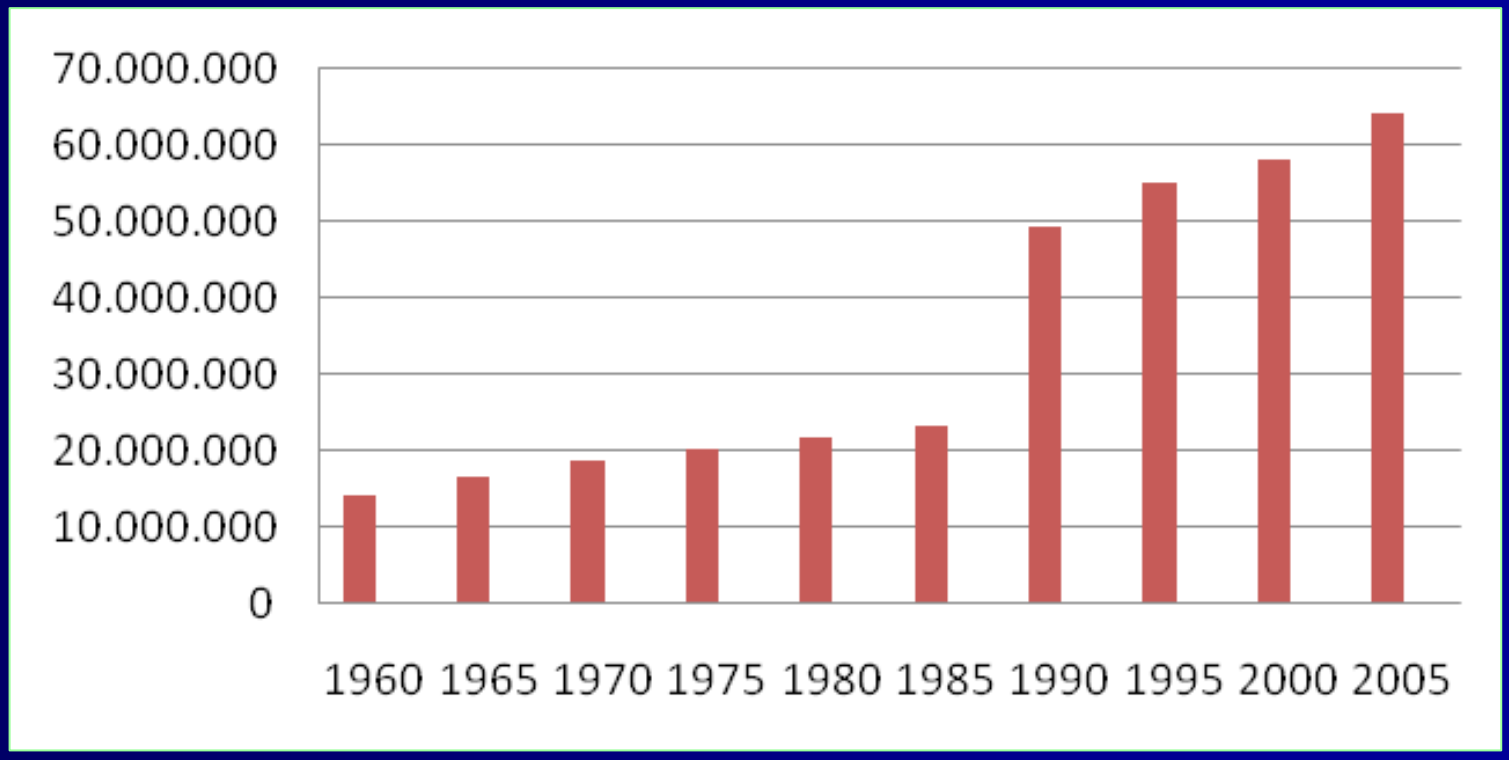
2000
176 milioni

2005
191 milioni

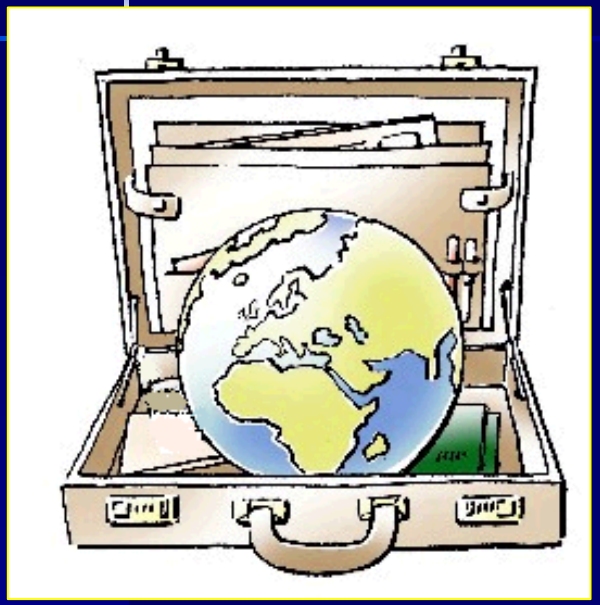


IOM, 2005

MIGRANTI IN EUROPA



In Italia



- 3.690.000 migranti: pari al 6,2% della popolazione totale
- le principali aree di provenienza sono: Europa (49.6%), Africa (22.3%), Asia (18.0%), seguite da America (9.7%) e Oceania (0.1%)

Caritas/Migrantes 2007 – Dossier Statistico Immigrazione

MIGRAZIONE in ITALIA

Aree di origine:

- Europa orientale → UE Polonia (3,2%) Romania (11,9%); nonUE Ucraina (5,2%) Albania(11,3%)
- Africa → Marocco (10,3%)
- Asia → Cina (4,9%), Filippine (3,4%)
- Sud America → Perù (2,2%) Ecuador (2,1%) Brasile (1,4%)

Adattamento al "nuovo ambiente"



- Difficoltà
- Differenze
- Regimi alimentari

- Identificazione culturale e sociale
- Conservazioni tradizioni alimentari

[…] commoveva il sentire di che povere cose si trattasse, di regali, per lo più, che portavano a parenti o ad amici d'America: chi una bottiglia di vino particolare, chi un caciocavallo, chi un salame, o un chilogrammo di paste di Genova e di Napoli, un litro d'olio, una scatola di fichi secchi, perfino una grembialata di fagiuoli, ma di casa propria, di quel tal angolo dell'orto, di cui il parente o l'amico si doveva ricordare sicuramente […]



E. De Amicis, *Sull'Oceano (1889)*



(da una lettera di un emigrato veneto in Australia)

"Vendi qualcosa, vendi tutto, magari fai debiti…
ma fatti il viaggio e lascia il paese!

…Porta con te quello
che puoi…

ma non dimenticare il
peperoncino! Portane il
più possibile!"



(da una lettera di Frank Costello alla madre)

"Posso dimenticare tutto quando lascio il mio paese…. ma non posso dimenticare di portare con me il mio garì di manioca!"



Felix, studente del Benin in viaggio in Italia

Pluralismo religioso

E' un altro elemento che caratterizza il nuovo panorama sociale e culturale di molti paesi dove la migrazione è diventata un fenomeno strutturale e non transitorio



In Italia (su 57.725.557 italiani)

- oltre 47 milioni hanno dichiarato di essere Cristiani (82,1%),
- circa 700mila di essere Musulmani (1,2%),
- circa 50mila Induisti (0,09%),
- circa 40mila Ebrei (0,07%),
- circa 11mila Sikh (0,02%)
- quasi 6mila Buddhisti (0,01%)
- 7 milioni e 500mila di non essere religiosi (12,9%) o di essere atei (oltre 2 milioni, pari al 3,6%)

World Christian Database 2005

Coesistenza di molte fedi anche tra i migranti

- 1,5 milioni i cristiani provenienti da altri paesi (50,0%), di cui cattolici ed ortodossi con circa 660 mila unità ciascuno,
- 1 milione i musulmani (33,3%)
- circa 50 mila gli induisti (1,6%)
- 100 mila i buddisti (3,3%)
- oltre 350 mila i non credenti o non classificabili nelle religioni menzionate (11,6%)

World Christian Database 2005

Alimenti sacri

In tutte le religioni, il controllo del regime dietetico è una pratica alla quale si dedicano i fedeli dimostrando la loro devozione alla divinità

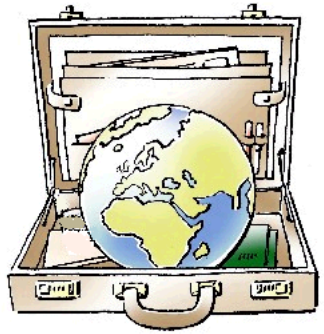
I divieti alimentari, in particolare,

definiscono frontiere culturali e rafforzano l'identità del gruppo

"sincretismo alimentare"

- "ibridazione dell'offerta alimentare"
- "*mixitè* alimentare"

- La fusione tra culture diverse attraverso le preparazioni alimentari tipiche può rappresentare una preziosa occasione di reciproca conoscenza (Romeo, 2006; Tentori, 1997)
- Opportunità offerte da un'alimentazione multiculturale
- Rispettare il principio di "sincretismo alimentare", significa affiancare i sapori locali a quelli di altri territori, utilizzando i principali nutrienti in un arcobaleno di aromi, colori e profumi



I "nuovi" alimenti: un mercato in espansione

- Le definizioni di alimento *"etnico"* cambiano nel tempo e naturalmente nello spazio

- La più diffusa è quella che definisce alimento *etnico* un alimento originario di paesi diversi dall'*home market*, che contribuisce ad una cultura alimentare diversa dalla tradizione del paese ospitante (Klont & Mannion, 1996)

La preparazione alimentare "etnica" può essere adattata combinando ingredienti locali e importati ed è preparata anche in modo casalingo





Si definisce invece alimento
"etnico modificato"
una versione commercialmente modificata dell'alimento rispetto a come è preparato nel paese d'origine, per seguire il gusto e le preferenze del paese ospitante
(Klont & Mannion, 1996)

Indagini di mercato sui consumi

La vendita di prodotti "etnici" (riso, salse, cibi messicani, tè verde) ha evidenziato la crescita più significativa: oltre il 36% tra il 2003 e il 2006

Si assiste da parte degli italiani ad un'assunzione di stili e abitudini alimentari alternative, grazie all'affermarsi della ristorazione "etnica"

(Rapporto Coop 2007)

…"a tavola" le distanze tra immigrati e italiani si riducono

- il 62% delle persone immigrate afferma di mangiare nei *fast food*
- il 76% dichiara di recarsi in pizzeria o al ristorante

- Più che di "italianizzazione" si può parlare di omologazione nei confronti della società occidentale

Indagine TomorrowSwg, 2007



- La presenza di "nuovi" alimenti pone "nuove" problematiche che esperti di settori diversi stanno affrontando con sempre maggiore interesse

- un aspetto che merita particolare attenzione riguarda la sicurezza alimentare



Progetto dell'Unione Europea: European Food Information Resources (EuroFIR)

Mirato a costruire una banca dati di composizione degli alimenti che possa rappresentare per l'Europa lo strumento essenziale per tutte le ricerche su alimenti e salute

Diverse linee di ricerca relative a:

- alimenti industriali e ricette
- alimenti tradizionali
- alimenti etnici

40 partner (università, istituti di ricerca, imprese) di 21 Paesi, tra cui l'Italia

- Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN) – *Roma*
- Dipartimento di Biologia Animale e dell'Uomo - Università di Roma "Sapienza"
- Istituto San Gallicano (INMP)

(www.eurofir.net)

quattro differenti aree commerciali

- ✓ in relazione alle abitudini alimentari dei migranti e della popolazione ospitante
- ✓ alle modalità di consumo
- ✓ all'impatto sociale ed economico
- ✓ all'integrazione delle varie comunità

1) cinesi, messicani (tex-mex) e indiani
2) africani e nordafricani (Etiopia, Eritrea, Egitto)
3) dell'Est Europa (Romania, Ucraina, Moldava, Polonia, Albania)
4) il mercato equo e solidale, relativo solo a pochi specifici alimenti (caffè, te, spezie, legumi, riso)

Composizione nutrizionale (100g)

		Riso cantonese	Nachos	Falafel	Kebab	Sarmale
Acqua	g	58.2	2.3	61.7	49.9	78.0
Proteine	g	5.5	6.5	7.1	29.7	5.7
Amido	g	24.7	57.8	13.5	0	5.7
Zuccheri semplici	g	0.9	0.8	0.9	-	1.6
Fibra	g	1.6	5.7	4.9	0	1.9
Cenere	g	1.71	1.64	2.23	3.42	1.78
Lipidi	g	7.8	26.1	9.5	16.7	5.2
Colesterolo	mg	29	0	0	102	13
Energia	Kcal	187	478	168	268	98

SCOPO

Migliorare le conoscenze per:

- Caratterizzazione nutrizionale completa dei principali alimenti etnici
- Interventi su problemi di salute della popolazione
- Aumentare la consapevolezza del consumatore









Grazie per l'attenzione











