

ELENA ALQUATI FOOD CONSULTANT E L'ORDINE DELL'UNIVERSO ass. promozione sociale – INVIANO INTERROGAZIONE - CON RICHIESTA DI RISPOSTA SCRITTA - AL PRESIDENTE DELLA CABINA DI REGIA BENESSERE ITALIA FILOMENA MAGGINO

Considerato che:

- Cabina di regia Benessere Italia è l'Organo di supporto tecnico-scientifico al Presidente del Consiglio nell'ambito delle politiche del benessere e della valutazione della qualità di vita dei cittadini;
- ha il compito di monitorare e coordinare le attività specifiche dei Ministeri, assistere le regioni, le province autonome e gli enti locali nella promozione di buone pratiche sul territorio ed elaborare specifiche metodologie e linee guida per la rilevazione e la misurazione degli indicatori della qualità della vita;
- ha il compito di sostenere, potenziare e coordinare le politiche e le iniziative del Governo Italiano per il Benessere Equo **Sostenibile** e per l'attuazione della strategia nazionale per lo **sviluppo sostenibile**;
- ha altresì il compito di tutelare la sicurezza del paesaggio e patrimonio culturale, nonché **qualità dell'ambiente naturale**;
- Cabina di Regia Benessere Italia è stata identificata dall'Ocse come best practice nella governance dello **sviluppo sostenibile**.

L'Interrogante chiede di sapere se e come siano state prese in considerazione le scelte delle linee guida del Ministero dell'Istruzione, per la riapertura delle scuole, e a tale proposito chiediamo la gentilezza di rispondere ai seguenti punti:

- 1) Non esiste alcuna evidenza scientifica che abbia fatto emergere il rischio di contagio attraverso lo "scodellamento" in loco (servizio mensa), e/o servendo il cibo nei piatti di ceramica;
- 2) In relazione al punto uno, le ricerche scientifiche hanno confermato che il rischio di ammalarsi, per i bambini, è minimo in quanto mostrano una certa resistenza al Covid-19, come da [articolo apparso su "Il Messaggero"](#):

*"LA LATTOFERRINA - «Il sistema di difesa dei bambini risponde rapidamente alle infezioni con l'immunità naturale aspecifica e con la produzione di anticorpi - spiegano dal Policlinico - Una proteina dell'immunità naturale, la **lattoferrina presente già nel latte materno**, protegge dalle infezioni come una rete a maglie strette, impedendo ai patogeni (virus, batteri, funghi) il passaggio nelle cellule della mucosa respiratoria e intestinale»". Per leggere la ricerca scientifica integrale clicca [qui](#)*

- 3) Visto le campagne che l'attuale Presidenza del Consiglio sta intraprendendo, dimostrando maggiore sensibilità alle tematiche ambientali, ci chiediamo se è stato considerato l'enorme impatto ambientale che produrrebbe, consumare quotidianamente i pasti nei lunch box;
- 4) Inoltre, alcuni tipi di plastica, a contatto con il calore, rilasciano particelle che contaminano il cibo e diventano dannose per l'organismo umano. Avete considerato questo problema? Inoltre, fermo

Via Val di Ledro, 11 – 20162 Milano

info@elenaalquati.org – www.elenaalquati.org
info@lordinedelluniverso.com – www.lordinedelluniverso.com



restando che il problema dell'impatto ambientale sussiste a prescindere, siete in grado di garantire controlli affinché i bambini (e non solo) ne siano tutelati?

- 5) Avete considerato la qualità organolettica del cibo servito in questi contenitori? e avete anche valutato lo spreco che ne potrebbe derivare?

In nome della coerenza della Mission della Cabina di regia Benessere Italia, spero voglia gentilmente rispondere ai moltissimi italiani preoccupati per questa decisione.

Cordialmente

Elena Alquati food consultant

L'Ordine dell'Universo Associazione