Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 735 del 08/04/2024

Grande partecipazione al convegno organizzato da Fondazione Mach al Buonconsiglio

Alimentazione, stili di vita e salute nel XXI secolo

Alimentazione, stili di vita e salute è il titolo del convegno svoltosi oggi, presso la Sala Marangonerie del Castello del Buonconsiglio, organizzato dalla Fondazione Edmund Mach alla vigilia della Giornata mondiale della salute, che ricorre domani, e inserito nell'ambito del percorso di eventi e iniziative dedicate alle celebrazioni per i 150 anni. Il convegno, molto partecipato, con circa un centinaio di persone in sala, ha visto intervenire personalità di spicco della ricerca medica in Italia.

I professori Licia Iacoviello, Maria Benedetta Donati e Giovanni de Gaetano hanno illustrato i risultati del Progetto Moli-sani condotto dall'Istituto Neurologico Mediteranneo Neuromed, con cui la FEM collabora da circa 20 anni, che ha permesso di investigare i fattori ambientali e genetici alla base delle malattie cardiovascolari, dei tumori e delle patologie neurodegenerative. L'intervento del prof. Fulvio Mattivi ha messo in luce i risultati di alcune ricerche condotte presso la Fondazione Mach sui biofluidi umani, all'interno di studi clinici internazionali.

Tutti e quattro i relatori figurano nel database pubblico dell'Università di Stanford, basato su Scopus, che lista il 2% degli scienziati più citati al mondo.

In apertura sono intervenuti Mirco Maria Franco Cattani, Presidente della Fondazione Edmund Mach, e il presidente del Consiglio Provinciale di Trento, Claudio Soini.

"L'alimentazione è molto importante per la salute ed il benessere dell'uomo - ha evidenziato il presidente FEM, Mirco Maria Franco Cattani -. Essa è elemento di prevenzione di molte patologie che oggi colpiscono anche il mondo tecnologicamente evoluto. FEM è al servizio del settore primario, che ha la grande responsabilità di fornire prodotti salubri ed in quantità sufficienti alla domanda. Le selezioni, i miglioramenti genetici, gli incroci e svariate scoperte scientifiche e tecnologiche hanno prodotto picchi qualitativi e quantitativi un tempo impensabili".

Il convegno, moderato da Silvia Ceschini, responsabile dell'Ufficio Comunicazione e Relazioni Esterne FEM, ha voluto offrire una panoramica su sfide e opportunità nel promuovere equità e benessere attraverso l'alimentazione, con l'obiettivo di informare i decisori e la popolazione, e sviluppare pratiche a supporto delle politiche di prevenzione per la salute.

"Il tema di questo convegno è estremamente interessante - ha spiegato Claudio Soini, presidente del Consiglio Provinciale di Trento - perché la qualità dell'alimentazione comporta nella popolazione ricadute di grande impatto sulla salute e il benessere degli individui. Poter accedere quindi al buon cibo diventa un tema politico, non a caso negli anni anche la nostra autonomia speciale ha legiferato in materie connesse, ricordo per esempio la legge sulla panificazione trentina, quella sul contenimento degli sprechi alimentari, le diverse normative messe in campo per valorizzare la filiera corta nelle nostre terre alte e la capacità del nostro sistema agroalimentare di dare vita a prodotti genuini oltre che buoni. Tema sanitario, tema politico, tema economico e sociale, perché nelle società in cui la fascia di basso reddito della cittadinanza consuma soprattutto junk food, c'è sicuramente un grave deficit di equità".

Licia Iacoviello del Dipartimento di Medicina e Chirurgia, Università LUM “Giuseppe Degennaro”, Casamassima (BA) ha affrontato il tema delle disuguaglianze sociali nella salute. Attraverso l'analisi di studi condotti in contesti globali e locali, ha evidenziato le disparità socio-economiche che influenzano l'incidenza di malattie e mortalità nelle popolazioni. Dalle disuguaglianze nella mortalità evitabile alle differenze nell'aspettativa di vita legate al reddito e all'istruzione, il quadro emergente induce a riflettere sulla necessità di interventi mirati, ed orientati verso chi ne ha maggiore bisogno. L’adesione alla dieta mediterranea registra, rispetto alla generazione che ci ha preceduto, un calo ben rilevabile, che si differenzia, ancora una volta, all’interno delle diverse classi di benessere economico. Si può riassumere questa tendenza affermando che oggi sono le classi più agiate che scelgono un’alimentazione di stile “mediterraneo”, mentre questa scelta in passato caratterizzava piuttosto i cittadini meno benestanti e meno scolarizzati.

La prof.ssa Maria Benedetta Donati dell’ Istituto Neurologico Mediterraneo Neuromed ha parlato di dieta mediterranea, riconosciuta per i suoi benefici, ma sempre meno praticata, una dieta composta principalmente da alimenti non trasformati o minimamente lavorati. “Una dieta - ha affermato- che non e’ una semplice lista di alimenti, ma un vero e proprio stile di vita”, approfondendo quegli stili di vita in grado di prolungare non solo la speranza di durata della vita, ma un fondamentale aspetto qualitativo, ossia l’aspettativa in buona salute.

Il prof. Giovanni de Gaetano, presidente dell’ Istituto Neurologico Mediterraneo Neuromed ha parlato del crescente aumento di cibi ultra-processati che sono formulazioni pronte per il consumo prodotte industrialmente, e dell’antico rito del cucinare in casa usando cibi freschi, preferibilmente integrali e soprattutto poco manipolati. Ha evidenziato come nelle società occidentali vi sia un consumo eccessivo ed in forte crescita di cibo industriale altamente processato, che va crescendo anche nelle popolazioni dello studio Moli-sani sostituendo una quota importante del cibo che caratterizzava la dieta mediterranea delle generazioni precedenti. Questa categoria di cibi si è visto essere in generale associata ad una maggiore insorgenza di patologie di diverso tipo, da quelle cardiocircolatorie ai tumori.

Al centro dell'intervento del prof. Fulvio Mattivi del Centro Ricerca e Innovazione FEM come combattere lo stress con le scelte alimentari. Negli anni recenti, le relazioni tra stili di vita, alimentazione e salute hanno destato attenzione anche per le funzioni cerebrali. Effetti che sembrano mediati dalla biodiversità del microbiota, che a sua volta dipende strettamente dalle nostre scelte alimentari. Mattivi ha illustrato i benefici che possono risultare dalle abitudini alimentari per aiutare a combattere le sindromi depressive, in questo caso con l’adozione di una dieta che, per l’influsso positivo che può avere su questo tipo di problematiche, è stata definita “psicobiotica”. Sono stati quindi descritti i risultati di uno studio di intervento nutrizionale, in cui i partecipanti che hanno seguito una dieta mediterranea combinata con il consumo quotidiano di alimenti fermentati, e una riduzione di alimenti industriali, si è dimostrata utile a ridurre il livello di stress.

Rassegna stampa ad uso interno: Articolo da L'Adige - 09.04.2024

(sc)