

## Al CREA Prima Giornata Nazionale dell'Alimentazione, Nutrizione e Cuore

Il 23 e il 24 febbraio si è tenuta la prima Giornata Nazionale dell'Alimentazione, Nutrizione e Cuore. Una due giorni nata su iniziativa del più importante ente di ricerca italiano sull'agroalimentare e della società scientifica della cardiologia, con l'obiettivo di approfondire il legame tra una alimentazione sana e bilanciata e la prevenzione delle malattie cardiovascolari, ancora oggi prima causa di morte nel nostro Paese. Un appuntamento che intende diventare una consuetudine, coniugando cardiologia, nutrizione e scienza degli alimenti in un approccio multi ed interdisciplinare, che sia anche utile occasione di confronto tra i Ricercatori del CREA e i quelli della Società Italiana di Cardiologia.

A cura di Giulio Viggiani  
- Ufficio Stampa CREA

# ANSA

## Lollobrigida, buona alimentazione è investimento per salute

**Credo in alleanza con superpotenza Usa, ma su cibo impari da noi**

(ANSA) - ROMA, 23 FEB - È una giornata importante "per discutere dell'alimentazione correlata al sistema sanitario. Una buona alimentazione è un buon investimento anche per lo Stato che deve sostenere un'agricoltura di qualità e una trasformazione di qualità; questo per mettere in condizione i cittadini di essere sani oggi e in futuro e di abbattere i costi. Un percorso che prevede una strategia che con nozioni scientifiche avvalori una alimentazione sana rispetto ad una alimentazione scorretta". Lo ha detto il ministro dell'Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste, Francesco Lollobrigida aprendo i lavori della prima giornata dell'alimentazione e nutrizione del cuore promossa dal Crea e dalla Società italiana di cardiologia. "Certo così difendiamo le nostre imprese ma sempre nell'interesse dei cittadini - ha detto il ministro - che non voglio chiamare consumatori parola orribile, ma persone che hanno la capacità di discernere cosa mangiare e non di subire le scelte". Il punto è, ha aggiunto il titolare del Masaf "che dobbiamo comprare più cibo di qualità rispetto alle quantità perché questo porta a sprecare meno e ad aumentare il proprio benessere". E Lollobrigida ha concluso: "Credo fermamente nell'alleanza con gli Usa superpotenza in tutto ma sul tema della qualità dell'alimentazione deve imparare da noi. I casi di persone obese lo dimostrano. Da qui l'importanza della nostra azione nelle scuole per educare ad una corretta alimentazione". (ANSA).

# ANSA

## Salute: nutrizionista, Ue è gelosa della nostra longevità

**Cultura del cibo fa la differenza, non i farmaci uguali per tutti**

(ANSA) - ROMA, 23 FEB - "Credo che gli amici dell'Europa, e io sono un europeista convintissimo, siano gelosi della nostra longevità e stiano tentando non di far diventare i poveri tutti ricchi, ma i ricchi molto poveri abbassando il livello. È la cultura alimentare che ci differenzia, perché i farmaci li abbiamo tutti nella stessa maniera ma cambia l'aria, il modo di vivere e lo stile di vita". Lo ha detto il professore Giorgio Calabrese, docente di Scienza dell'Alimentazione, che ha partecipato alla **prima giornata dell'alimentazione e nutrizione del cuore promossa dal Crea** e dalla Società italiana di cardiologia "Noi siamo tra i popoli più longevi del mondo ma quelli con qualità - ha precisato Calabrese - certo abbiamo le nostre malattie ma dobbiamo sempre ricordare che le malattie dell'Italia, purtroppo in certi casi non guaribili, lo sono nella maggior parte perché c'è non solo una classe medica di eccellenza, ma una diversa cultura alimentare". Calabrese non è certo contrario alle novità, "ma solo contro quelle che cercano di abbassare il livello di quello che abbiamo. Se ad esempio abbiamo un prodotto vegetale di alto livello, cerchiamo di migliorarlo non con gli ogm o con le farine di insetti, ma di dare a questa farina più antiossidanti lavorando su tecniche agricole che permettano in modo naturale di avere questo. Se non avessimo questo - ha concluso - avremmo la certezza di abbassare la nostra longevità che oggi è di 89 nelle donne e 82 nei maschi e di riportarla agli anni '60, quando la media era rispettivamente di 65 e 58. Mi domando se è questo lo scopo dell'Europa, ma certo non è il nostro". (ANSA).

# ANSA

## Salute: **Crea**, parte verifica effetti della carne sintetica

**Gaudio**, "con politiche Ue carrello bolliti solo per i ricchi"

(ANSA) - ROMA, 23 FEB - Sta partendo in questi giorni un progetto del **Crea** per studiare eventuali effetti sulla salute provocati dalla carne sintetica. Lo ha annunciato **il presidente Gaudio nella prima giornata dell'alimentazione e nutrizione del cuore** promossa insieme alla Società italiana di cardiologia. "Abbiamo potenziato moltissimo i nostri laboratori e in particolare il Centro alimenti e nutrizione sulla via Ardeatina a Roma che studierà gli effetti metabolomici, sul metabolismo dell'uomo, dell'introduzione di cibi in provetta o sintetici - ha spiegato **Gaudio** - e non è detto che avremo risultati favorevoli, forse saranno sorprendentemente negativi sulla salute umana. Per questa sperimentazione a mio avviso, sarebbe utile seguire il protocollo di ricerca sui farmaci e quindi farla prima sugli animali". La carne in laboratorio potrebbe quindi avere conseguenze sulla salute ma, avverte **Gaudio**, anche a livello economico, creano tavole di serie A e di serie B. "Oggi, ad esempio - spiega - il carrello dei bolliti è per tutti ma domani potrebbe invece, essere destinato solo alla tavola dei ricchi; il povero dovrà mangiare la fettina standardizzata impanata con la farina di larve. Non è certo progressismo questo, ma il ritorno a centinaia di anni fa". (ANSA).

# ANSA

## Sangiuliano, cultura ed enogastronomia pilastri qualità vita

**Dieta Mediterranea è nel nostro valore, lo conferma Pompei**

(ANSA) - ROMA, 23 FEB - "Nel mondo c'è grande apprezzamento per la qualità della vita degli italiani. Questa è fatta di due pilastri, cultura e enogastronomia, due ambiti che devono viaggiare insieme e che dobbiamo rendere sempre più visibili". Lo ha **detto il ministro della Cultura Gennaro Sangiuliano aprendo la prima giornata dell'alimentazione e nutrizione del cuore promossa dal Crea** e dalla Società italiana di cardiologia. E parlando di Dieta Mediterranea, il ministro ha ricordato che "il suo valore culturale sta nel fatto che a Pompei abbiano ritrovato contenitori di cibo risalente a circa 2 mila anni fa. Spesso ciò che viene dopo è peggio". Secondo Sangiuliano, "la Dieta Mediterranea sta nel nostro Dna in termini culturali con l'Italia che non è seconda a nessuno e la globalizzazione ha portato ad un peggioramento. Da qui la necessità di puntare non sulla quantità ma sulla qualità, perché poi tutto si traduce in sostenibilità economica". (ANSA).

Che la buona alimentazione sia il passepartout per la salute lo sottolinea ancora Lollobrigida aprendo i lavori della prima giornata dell'alimentazione e nutrizione del cuore promossa dal Crea e dalla Società italiana di cardiologia. "Si tratta di un buon investimento anche per lo Stato che deve sostenere agricoltura e trasformazione di qualità per abbattere costi futuri". Concorde il ministro della Cultura Gennaro Sangiuliano, che negli stessi lavori ha ricordato che "il grande apprezzamento nel mondo per la qualità della vita degli italiani passa da cultura e enogastronomia, due ambiti che devono viaggiare insieme. La Dieta Mediterranea - ha aggiunto - sta nel nostro Dna in termini culturali con l'Italia che non è seconda a nessuno; da qui la necessità di puntare non sulla quantità ma sulla qualità, perché poi tutto si traduce in sostenibilità economica". Dalle parole ai fatti con il Crea in prima fila per difendere il modello alimentare italiano. **Il presidente Carlo Gaudio** ha annunciato il via a un progetto per studiare eventuali effetti sulla salute provocati dalla carne sintetica nel Centro alimenti e nutrizione sulla via Ardeatina a Roma. "Non è detto che avremo risultati favorevoli, forse saranno sorprendentemente negativi", ha detto. Sarebbe utile seguire il protocollo di ricerca sui farmaci e quindi farla prima sugli animali. (ANSA).

## Alimentazione e Salute: convegno a Roma con la partecipazione di Lollobrigida e Sangiuliano



Al via da oggi, al Palazzo del Collegio Romano, la due giorni di lavori dedicati alla **Giornata Nazionale dell'Alimentazione, Nutrizione e Cuore**, organizzata dal **CREA** – Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria e la Società Italiana di Cardiologia.

**Oggi e domani a Roma il convegno sull'alimentazione organizzato dal Crea**

Il convegno nasce con l'obiettivo di approfondire il legame tra una alimentazione sana e bilanciata e la prevenzione delle malattie cardiovascolari, ancora oggi prima causa di morte nel nostro Paese. La parte iniziale dell'evento – a cui partecipano numerosi esperti e docenti – **sarà trasmessa in diretta streaming [sul canale YouTube](#) del CREA.**

Ad introdurre il fitto programma dei lavori degli esperti, saranno i saluti di due ministri, **Francesco Lollobrigida** dell'Agricoltura, e **Gennaro [Sangiuliano](#)** della Cultura.



Presidenti dell'evento congressuale sono **Carlo Gaudio**, cardiologo e **Pasquale Perrone Filardi**.

## Un fitto programma di lavori

Diversi gli argomenti trattati che vanno dall'interazione del cambiamento del microbioma intestinale con gli scompensi cardiaci, con un focus sull'uso e beneficio dell'olio extravergine d'oliva, allo stile di vita con l'applicazione della vera dieta mediterranea, l'impatto di una scorretta alimentazione sui fattori di rischio cardiovascolare, fino al veleno "nascosto" delle polveri bianche (sale e droghe principalmente) che fanno male al cuore.

## Alimentazione: un focus sul vino e il cioccolato

Non avulse dagli studi e relazioni, che saranno presentate da luminari del settore, **anche l'igiene orale** e la corretta masticazione che influenzano le cardiopatie. Particolare interesse sarà dedicato poi alle **endocarditi** in preoccupante aumento negli ultimi due anni e connesse **al periodo post-covid**. Quanto c'è di vero nell'uso degli **integratori alimentari**, il vero ed il falso di una "moda" in costante aumento, l'importanza del ferro nelle patologie cardiache. Una sezione particolare, nella seconda giornata dei lavori venerdì 24, sarà dedicata alla compatibilità fra gola, gusto e dieta, fra nuovi alimenti e tradizioni. Con particolare attenzione all'uso del vino ed un **Focus** sul cioccolato. Il confine fra nutraceutici, alimenti ed integratori caratterizzerà il pomeriggio di venerdì, con la disamina sulla formazione di acido urico quale fattore di rischio cardiovascolare.

## **Gaudio**: "Chiariamo il valore sociale della dieta mediterranea"

"Due giorni di lavori per chiarire il valore sociale della dieta mediterranea, riconosciuta dall'Unesco come patrimonio culturale ed immateriale dell'umanità – **sottolinea il presidente Gaudio** -. Si confronteranno i massimi esperti del **CREA** e della Società italiana di Cardiologia per portare studi aggiornati su tematiche di grande attualità. Focus su alimenti e bevande che fanno parte della nostra tradizione, quali il caffè, il cioccolato, l'olio extravergine d'oliva, ed il vino, demonizzato di recente, la cui moderata assunzione produce invece effetti positivi sulla nostra salute"

RAJ

# LEGGO

## Dall'olio al sale, la dieta che fa bene al cuore: a Roma la prima "Giornata Nazionale dell'Alimentazione, Nutrizione e Cuore"

*Giovedì 23 e venerdì 24 febbraio a Roma la "Giornata Nazionale dell'Alimentazione, Nutrizione e Cuore" promossa dal CREA*



Si apre **giovedì 23 febbraio alle ore 9**, nella **Sala Spadolini del Ministero della Cultura a Roma**, la prima **"Giornata Nazionale dell'Alimentazione, Nutrizione e Cuore"** promossa dal **CREA**, il Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria, **presieduto dal Professor Carlo Gaudio, cardiologo**. Ad introdurre il fitto programma dei lavori degli esperti: medici, ricercatori, agronomi, biologi, nutrizionisti ed economisti, saranno i saluti di due Ministri, **Francesco Lollobrigida dell'Agricoltura**, e **Gennaro Sangiuliano della Cultura**.



Diversi gli argomenti trattati che vanno dall'interazione del cambiamento del microbioma intestinale con gli scompensi cardiaci , con un focus sull'uso e **beneficio dell'olio extravergine** d'oliva , allo stile di vita con l'applicazione della vera dieta mediterranea, l'impatto di una scorretta alimentazione sui fattori di rischio cardiovascolare, fino al **veleno "nascosto " delle polveri bianche** (sale e droghe principalmente) che fanno male al cuore. Non avulse dagli studi e relazioni , che saranno presentate da luminari del settore, anche l'igiene orale e la corretta masticazione che influenzano le cardiopatie. Particolare interesse sarà dedicato poi alle endocarditi in preoccupante aumento negli ultimi due anni e connesse al periodo post-covid.

Quanto c'è di vero nell'uso degli integratori alimentari , il vero ed il falso di una "moda" in costante aumento , l'importanza del ferro nelle patologie cardiache. Una sezione particolare , nella seconda giornata dei lavori **venerdì 24**, sarà dedicata alla **compatibilità fra gola, gusto e dieta**, fra nuovi alimenti e tradizioni. Con particolare attenzione all'uso del vino ed un Focus sul cioccolato.

Il confine fra nutraceutici , alimenti ed integratori caratterizzerà il pomeriggio di venerdì, con la disamina sulla formazione di acido urico quale fattore di rischio cardiovascolare . "Due giorni di lavori per chiarire il valore sociale della dieta mediterranea , riconosciuta dall'Unesco come patrimonio culturale ed immateriale dell'umanità - sottolinea **il Presidente Gaudio** - Si confronteranno i massimi esperti del CREA e della Società italiana di Cardiologia per portare studi aggiornati su tematiche di grande attualità . Focus su alimenti e bevande che fanno parte della nostra tradizione, quali il caffè, il cioccolato, l'olio extravergine d'oliva, ed il vino, demonizzato di recente, la cui moderata assunzione produce invece effetti positivi sulla nostra salute."

RASST



## PRIMA GIORNATA NAZIONALE ALIMENTAZIONE, NUTRIZIONE E CUORE

(9Colonne) Roma, 23 feb - Oggi, dalle 9, presso il Palazzo del Collegio Romano, a Roma, si terrà l'inaugurazione della prima **Giornata Nazionale dell'Alimentazione, Nutrizione e Cuore** organizzata dal **CREA** - Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria e la Società Italiana di Cardiologia. Si apre una due giorni nata con l'obiettivo di approfondire il legame tra una alimentazione sana e bilanciata e la prevenzione delle malattie cardiovascolari, ancora oggi prima causa di morte nel nostro Paese. La parte iniziale del convegno - a cui partecipano numerosi esperti e docenti - sarà trasmessa in diretta streaming sul canale YouTube del **CREA**. Dalle 9,30 è prevista la partecipazione del ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida. Presidenti dell'evento congressuale sono **Carlo Gaudio** e Pasquale Perrone Filardi.



## Agroalimentare: Lollobrigida, formare ragazzi nelle scuole a corretta alimentazione

Roma, 23 feb - (Nova) - "Ripartire anche nelle scuole a formare i ragazzi, specie quelli delle elementari, alla corretta alimentazione. Lo Stato non deve fare interventi a gamba tesa su niente, ma la scuola ha un compito, quello di spiegare ai ragazzi quale sia il modo per stare bene in futuro: di questo beneficia anche l'economia". Lo ha affermato il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, nel suo intervento in occasione dell'inaugurazione a Roma della **prima Giornata nazionale dell'alimentazione, nutrizione e cuore, a cura del Crea** - Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria - e della Società italiana di cardiologia.



## Agroalimentare: Sangiuliano, dieta mediterranea ha tradizione storica

Roma, 23 feb - (Nova) - "La dieta mediterranea ha una tradizione storica, appartiene al Dna del nostro essere anche e soprattutto in termini culturali. E' un patrimonio culturale perché è una dieta sana". Lo ha sottolineato il ministro della Cultura, Gennaro Sangiuliano, nel suo intervento in occasione dell'inaugurazione a Roma della prima Giornata nazionale dell'alimentazione, nutrizione e cuore, a cura del Crea - Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria - e della Società italiana di cardiologia.

## ALIMENTAZIONE: CREA, 'PARTE STUDIO SU EFFETTI CARNE SINTETICA, TEST COME FARMACI'

**Gaudio, 'si valuterà come la digestione di questi prodotti impatta sul metabolismo umano - Garantire sicurezza prima di proporli'**

Roma, 23 feb. (Adnkronos Salute) - Parte l'iter per lo studio degli effetti della carne sintetica sulla salute. Un'iniziativa del **Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (Crea)**, che dovrà valutare l'impatto di questi prodotti "sconosciuti al nostro organismo" sul metabolismo umano, e che "seguirà le stesse procedure utilizzate per testare i farmaci, partendo dalle prove in vitro per proseguire poi sull'animale e infine sull'uomo". Lo spiega all'Adnkronos Salute **Carlo Gaudio, presidente Crea**, che oggi ha organizzato a Roma la I Giornata nazionale dell'alimentazione, nutrizione e cuore, insieme alla Società italiana di cardiologia (Sic).

Il primo passo per la sperimentazione sarà "il forte potenziamento dei nostri laboratori e in particolare il Centro alimenti e nutrizione sulla via Ardeatina a Roma - illustra Gaudio - Sono infatti necessarie speciali apparecchiature per lo studio della metabolomica, la scienza che studia il metabolismo e che ha necessità di speciali spettroscopi, per esempio. Servono risonanze magnetiche ad alto campo. E c'è la necessità per i test in vitro e sull'animale di strumenti di precisione".

Oggi, ricorda **il presidente Crea**, "dove già si usano questi alimenti sintetici si fa rilasciare ai consumatori una liberatoria. Questo la dice lunga sul fatto che abbiamo pochissime indicazioni sull'impatto sulla salute umana. Comprendo una liberatoria per farmaci salvavita sperimentali, ma sui prodotti alimentari credo sia più saggio prendersi il tempo necessario per studiare al meglio i possibili effetti prima di consumarli in tutta sicurezza: quando arriveranno questi prodotti il cittadino non dovrà farlo a suo rischio e pericolo, ma con una garanzia massima di sicurezza", precisa **Gaudio**, evidenziando "che al momento non possiamo prevedere i risultati delle nostre verifiche. Potrebbero essere positivi come negativi, ma è assolutamente necessario avere dalla scienza risposte certe, come si fa per qualsiasi prodotto che interagisce con il nostro corpo.

Prevedibilmente i laboratori saranno adeguati, con i nuovi macchinari, entro l'anno e si potrà partire con questi studi innovativi. Il Crea sarà il primo a partire con questo tipo di ricerca e ad avere strutture ad hoc".

RASSEGNA STAMPA



## ALIMENTAZIONE: CREA, SCIENZA DIMOSTRA CHE DIETA MEDITERRANEA BATTE NUTRIScore

'Comparazione realizzata dai maggiori esperti italiani rileva che nostri prodotti allungano la vita' Roma, 23 feb. (Adnkronos Salute) - "Abbiamo dimostrato, in base ai dati scientifici e ad autorevoli ricercatori, che la dieta mediterranea batte il Nutriscore, il sistema di etichettatura 'a semaforo' che identifica i cibi in base ai valori nutrizionali". E' questo uno dei principali risultati della I Giornata nazionale dell'alimentazione, nutrizione e cuore, organizzata dal Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (Crea), insieme alla Società italiana di cardiologia (Sic), come spiega all'Adnkronos Salute Carlo Gaudio, presidente Crea.

"Durante i lavori congressuali - continua Gaudio - abbiamo dimostrato che gli alimenti tradizionali del nostro Paese, su cui si basa la nostra alimentazione, allungano la vita. Abbiamo fatto una comparazione scientifica tra un pasto basato sulla dieta mediterranea, compreso bicchiere di vino e olio d'oliva, e un pasto completo che il Nutriscore considera verde, con olio di semi e bibita. Il risultato è stato ampiamente a favore della dieta mediterranea. Lo abbiamo dimostrato, numeri alla mano, con i maggiori esperti italiani del Crea e i cardiologi Sic".

## "Scienza dimostra che la dieta mediterranea batte il Nutriscore"

"Comparazione realizzata dai maggiori esperti italiani rileva che i prodotti della dieta mediterranea allungano la vita"



"Abbiamo dimostrato, in base ai dati scientifici e ad autorevoli ricercatori, che **la dieta mediterranea batte il Nutriscore, il sistema di etichettatura 'a semaforo' che identifica i cibi in base ai valori nutrizionali**". E' questo uno dei principali risultati della I Giornata nazionale dell'alimentazione, nutrizione e cuore, organizzata dal Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (Crea), insieme alla Società italiana di cardiologia (Sic), come spiega all'Adnkronos Salute **Carlo Gaudio, presidente Crea**.

"Durante i lavori congressuali - continua **Gaudio** - abbiamo dimostrato che **gli alimenti tradizionali del nostro Paese, su cui si basa la nostra alimentazione, allungano la vita.** Abbiamo fatto una comparazione scientifica tra un pasto basato sulla dieta mediterranea, compreso bicchiere di vino e olio d'oliva, e un pasto completo che il Nutriscore considera verde, con olio di semi e bibita. Il risultato è stato ampiamente a favore della dieta mediterranea. Lo abbiamo dimostrato, numeri alla mano, con i maggiori esperti italiani del Crea e i cardiologi Sic".

RASSEGNA STAMPA

## AGROALIMENTARE: LOLLOBRIGIDA "POTENTE AZIONE PER GARANTIRE BENESSERE"

Roma (ITALPRESS) - "Il nostro è un sistema agricolo più sostenibile, un sistema di trasformazione altamente controllato e quindi basta informare correttamente i cittadini non solo per tutelare la dieta mediterranea ma anche per promuoverla in Italia e nel mondo. Il prodotto italiano non è solo di una qualità percepita in termini di benefici per il gusto, ma anche una potente azione per garantire il benessere, non a caso la nostra nazione è tra quelle che hanno una aspettativa di vita più lunga nel mondo e questo non può non essere correlato anche al corretto utilizzo del sistema alimentare". Lo ha detto il ministro dell'Agricoltura e della Sovranità Alimentare, Francesco Lollobrigida, a margine dell'inaugurazione della **giornata nazionale dell'alimentazione, nutrizione e cuore promossa dal Crea** e organizzata al ministero della Cultura.

"La ricerca è fondamentale, perché consente di arrivare alla consapevolezza delle criticità ma anche dei valori del prodotto.

Per farlo bisogna studiare ma anche innovare, noi dobbiamo innovare per affrontare i nuovi effetti anche del cambiamento sulla filiera alimentare", ha aggiunto.

(ITALPRESS).



## Lotta al cibo sintetico che rischia di entrare in Europa, la salute parte dalla scuola

Il ministro della Salute avvia un confronto con Istruzione, Agricoltura e Sport per inserire nei programmi didattici la promozione di una cultura della prevenzione che riguarda tutti i corretti stili di vita

di Redazione Scuola

Affila le armi l'Italia contro il cibo sintetico che rischia di entrare in Europa e lo fa con la complicità di scienza e statistiche che confermano il primato della longevità tricolore grazie alla cultura della buona alimentazione. A scendere in campo sono ben quattro ministri del Governo Meloni per indicare la bontà del modello italiano per la salute. Una lotta che deve passare dalla scuola, il cui coinvolgimento va rafforzato, come ha confermato il ministro della Salute Orazio Schillaci dalla terza giornata conclusiva della prima Conferenza nazionale sulla nutrizione promossa dal suo ministero.

### Via al confronto

Ha infatti avviato un confronto con Istruzione, Agricoltura e Sport per inserire nei programmi didattici la promozione per una corretta cultura della prevenzione che riguarda tutti i corretti stili di vita, e quindi sana alimentazione, attività fisica, niente fumo, alcolici e uso di sostanze. L'educazione al mangiar sano passa anche attraverso le mense scolastiche. Il pegno da pagare altrimenti è alto ha avvertito ancora Schillaci perchè «comportamenti scorretti rappresentano fattori di rischio di malattie croniche non trasmissibili che causano il 63% dei decessi, costituiscono le cause più frequenti di disabilità prolungata e morte in tutto il mondo e che in Italia hanno raggiunto picchi del 91,4%, con disuguaglianze tra le regioni: il 21% degli over 65 del Sud Italia ha disabilità contro l'11% di chi vive al Nord».

## Il decalogo

E proprio dalla Conferenza arriva il primo decalogo delle azioni da mettere in campo per rendere i cittadini più consapevoli e informati, un Manifesto che prevede anche servizi di nutrizione clinica e preventiva pronti a dare risposte adeguate, passando anche da un «chiaro no ai cibi sintetici». Cibi che sono solo la punta dell'iceberg di alcune politiche europee incentrate sulle etichette a semaforo che condizionano e non informano, e di quelle allarmistiche sul vino avviate dall'Irlanda per scoraggiarne il consumo. Ironica la battuta del professore Giorgio Calabrese, docente di Scienza dell'Alimentazione, secondo il quale «gli amici dell'Europa sono gelosi della nostra longevità» e per questo tenterebbero di abbassare il livello alimentare. La comunicazione, secondo il ministro dell'Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste (Masaf), Francesco Lollobrigida «può esser un avversario se non ben utilizzata». Perché il rischio è che «laddove non c'è la famiglia che insegna a mangiare, si impara a farlo dalle serie Tv e da Tiktok e questi sono condizionati da interessi economici».

## In campo i territori

In campo anche l'Italia dei territori. Il presidente del Consiglio regionale del Friuli Venezia Giulia Piero Mauro Zanin ha lanciato la Carta Fvg che verrà sottoscritta il 3 marzo a Trieste alla riunione di tutte le commissioni che si occupano di politiche europee dei consigli regionali d'Italia, e il 9 verrà adottata a Roma. Che la buona alimentazione sia il passepartout per la salute lo sottolinea ancora Lollobrigida aprendo i lavori della **prima giornata dell'alimentazione e nutrizione del cuore promossa dal Crea e dalla Società italiana di cardiologia**. «Si tratta di un buon investimento anche per lo Stato che deve sostenere agricoltura e trasformazione di qualità per abbattere costi futuri». Concorde il ministro della Cultura Gennaro Sangiuliano, che negli stessi lavori ha ricordato che «il grande apprezzamento nel mondo per la qualità della vita degli italiani passa da cultura e enogastronomia, due ambiti che devono viaggiare insieme. La Dieta Mediterranea - ha aggiunto - sta nel nostro Dna in termini culturali con l'Italia che non è seconda a nessuno; da qui la necessità di puntare non sulla quantità ma sulla qualità, perché poi tutto si traduce in sostenibilità economica». Dalle parole ai fatti con **il Crea in prima fila per difendere il modello alimentare italiano. Il presidente Carlo Gaudio** ha annunciato il via a un progetto per studiare eventuali effetti sulla salute provocati dalla carne sintetica nel Centro alimenti e nutrizione sulla via Ardeatina a Roma. «Non è detto che avremo risultati favorevoli, forse saranno sorprendentemente negativi», ha detto. Sarebbe utile seguire il protocollo di ricerca sui farmaci e quindi farla prima sugli animali.



## Si chiude oggi la "Prima Giornata Nazionale dell'Alimentazione, Nutrizione e Cuore"

Organizzata dal **Prof. Carlo Gaudio, Presidente del CREA**, con la Società Italiana di Cardiologia e con la partecipazione dei Ministri del Masaf Lollobrigida e del Mibac Sangiuliano

Si chiude oggi il Congresso di due giorni dedicato al rapporto fra alimentazione sana, varia e bilanciata e prevenzione delle malattie cardiovascolari, organizzato dal Presidente CREA, prof. Carlo Gaudio, e dal Presidente SIC - Società Italiana di Cardiologia - prof. Pasquale Perrone Filardi, che ha visto la partecipazione di Francesco Lollobrigida Ministro dell'Agricoltura e della Sovranità alimentare e di Gennaro Sangiuliano, Ministro della Cultura.

*"Lo Stato deve sostenere un'agricoltura e una trasformazione del cibo di qualità, che permetta ai cittadini di essere sani oggi e nel futuro. Per generazioni, nelle nostre famiglie ci è stata trasmessa un'educazione alimentare corretta, basata sulla Dieta Mediterranea, un modello che oggi rischia di essere distorto da logiche di mercato. Ci hanno educato al concetto di cibo buono e sano, oggi invece c'è il cibo che va di moda. Per questo, con il supporto della scienza, dobbiamo offrire corrette informazioni alle persone, che hanno il diritto di poter discernere tra un prodotto e l'altro e scegliere consapevolmente la propria dieta".* Così **Francesco Lollobrigida**, ministro dell'Agricoltura e della Sovranità alimentare e delle Foreste, in occasione dell'inaugurazione.

*"Come **CREA** - ha dichiarato il prof. Carlo Gaudio, presidente dell'Ente pubblico di ricerca e fondatore del Congresso - abbiamo voluto fare, con la massima società di cardiologia italiana, la SIC, il punto sugli effetti salutarì e preventivi di una corretta e sana alimentazione. E, dato il successo di questa prima giornata nazionale dell'Alimentazione, Nutrizione e Cuore, evento unico e pionieristico in Europa, procediamo che sarà ripetuta anche nei prossimi anni. Gli illustri relatori di questo importante Congresso, svoltosi nella magnifica cornice della Sala Spadolini del Collegio Romano - ricercatori ed esperti del CREA assieme ai Docenti universitari e primari della cardiologia italiana - hanno messo in evidenza che la Dieta Mediterranea è da seguire sempre di più e sin dall'età scolare. Con le sue giuste quantità - conclude Gaudio - con la varietà e freschezza dei suoi alimenti, con la sua stagionalità, con il consumo moderato nei pasti principali di olio extravergine*



*d'oliva e di vino - grazie al legame dei prodotti di qualità con la tipicità dei territori da cui provengono, fonte di ricchezza anche culturale e sociale - la Dieta Mediterranea è lo stile alimentare che più di ogni altro ha dimostrato di produrre significativi benefici sulla salute, come è provato dalla longevità degli Italiani".*

E, proprio sul rapporto tra consumo moderato di vino nell'ambito della dieta mediterranea e salute cardiovascolare, si sofferma il Presidente della Società Italiana di Cardiologia (SIC), prof. **Pasquale Perrone Filardi**: *"La Società Europea di Cardiologia, la più rinomata al mondo per Paesi aderenti e numero di iscritti, già dal 2021 ha fortemente raccomandato, nelle sue Linee Guida di prevenzione, la Dieta Mediterranea, riconosciuta come l'unica fortemente protettiva per il sistema cardiovascolare. All'interno della quale – ha sottolineato l'illustre cattedratico – è raccomandato un consumo giornaliero moderato di vino che, anche in grandi studi epidemiologici, ha dimostrato di avere effetti protettivi sulle patologie cardiovascolari e favorevoli sulla mortalità per tutte le cause".*

Sullo stesso tema, nella seconda giornata del Congresso, il Prof. **Gaetano Tanzilli**, primario cardiologo del Policlinico Universitario della Sapienza di Roma, ribadisce:

*"Il vino da sempre è considerato un complemento della dieta. Quella che vince negli ultimi anni non è più una questione di cultura e di tradizione, ma soprattutto un'evidenza scientifica. Infatti, studi controllati, studi randomizzati, studi osservazionali hanno inequivocabilmente dimostrato che il consumo moderato, ma anche regolare nel tempo e soprattutto, così come inserito nella Dieta Mediterranea, nel contesto dei pasti, produce effetti benefici in termini di mortalità totale e di riduzione degli eventi cardiovascolari".*

Ma non solo vino: è emerso, infatti, durante il simposio il valore sociale e salutare della Dieta Mediterranea, riconosciuta dall'UNESCO come patrimonio culturale immateriale dell'Umanità, con un focus su alimenti e bevande della grande tradizione gastronomica italiana, quali il caffè, il cioccolato, l'olio extravergine d'oliva ed il vino, per approfondirne il corretto e giusto consumo e gli effetti positivi sulla nostra salute.

# IL MATTINO

**Dall'olio al sale, la dieta che fa bene al cuore:  
a Roma la prima "Giornata Nazionale  
dell'Alimentazione, Nutrizione e Cuore"**

*Giovedì 23 e venerdì 24 febbraio a Roma la "Giornata Nazionale dell'Alimentazione, Nutrizione e Cuore" promossa dal CREA*



Si apre giovedì 23 febbraio alle ore 9, nella Sala Spadolini del Ministero della Cultura a Roma, la prima "Giornata Nazionale dell'Alimentazione, Nutrizione e Cuore" promossa dal CREA, il Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria, **presieduto dal Professor Carlo Gaudio, cardiologo.**

Ad introdurre il fitto programma dei lavori degli esperti: medici, ricercatori, agronomi, biologi, nutrizionisti ed economisti, saranno i saluti di due Ministri, **Francesco Lollobrigida dell'Agricoltura**, e **Gennaro Sangiuliano della Cultura.**

Diversi gli argomenti trattati che vanno dall'interazione del cambiamento del microbioma intestinale con gli scompensi cardiaci , con un focus sull'uso e **beneficio dell'olio extravergine** d'oliva , allo stile di vita con l'applicazione della vera dieta mediterranea , l'impatto di una scorretta alimentazione sui fattori di rischio cardiovascolare , fino al **veleno "nascosto " delle polveri bianche** ( sale e droghe principalmente ) che fanno male al cuore . Non avulse dagli studi e relazioni , che saranno presentate da luminari del settore, anche l'igiene orale e la corretta masticazione che influenzano le cardiopatie . Particolare interesse sarà dedicato poi alle endocarditi in preoccupante aumento negli ultimi due anni e connesse al periodo post-covid . Quanto c'è di vero nell'uso degli integratori alimentari , il vero ed il falso di una "moda" in costante aumento , l'importanza del ferro nelle patologie cardiache. Una sezione particolare , nella seconda giornata dei lavori **venerdì 24**, sarà dedicata alla **compatibilità fra gola, gusto e dieta**, fra nuovi alimenti e tradizioni . Con particolare attenzione all'uso del vino ed un Focus sul cioccolato.

Il confine fra nutraceutici , alimenti ed integratori caratterizzerà il pomeriggio di venerdì, con la disamina sulla formazione di acido urico quale fattore di rischio cardiovascolare .

" Due giorni di lavori per chiarire il valore sociale della dieta mediterranea , riconosciuta dall'Unesco come patrimonio culturale ed immateriale dell'umanità - sottolinea **il Presidente Gaudio** - Si confronteranno i massimi esperti del CREA e della Società italiana di Cardiologia per portare studi aggiornati su tematiche di grande attualità . Focus su alimenti e bevande che fanno parte della nostra tradizione , quali il caffè , il cioccolato , l'olio extravergine d'oliva , ed il vino, demonizzato di recente, la cui moderata assunzione produce invece effetti positivi sulla nostra salute. "

## **SALUTE. GIORNATA ALIMENTAZIONE, CREA: STATO DEVE SOSTENERE AGRICOLTURA**

(DIRE) Roma, 24 feb. - Si chiude oggi il Congresso di due giorni dedicato al rapporto fra alimentazione sana, varia e bilanciata e prevenzione delle malattie cardiovascolari, organizzato dal Presidente **CREA**, prof. Carlo Gaudio, e dal Presidente SIC Società Italiana di Cardiologia prof. Pasquale Perrone Filardi, che ha visto la partecipazione di Francesco Lollobrigida Ministro dell'Agricoltura e della Sovranità alimentare e di Gennaro Sangiuliano, Ministro della Cultura.

"Lo Stato deve sostenere un'agricoltura e una trasformazione del cibo di qualità, che permetta ai cittadini di essere sani oggi e nel futuro. Per generazioni, nelle nostre famiglie ci è stata trasmessa un'educazione alimentare corretta, basata sulla Dieta Mediterranea, un modello che oggi rischia di essere distorto da logiche di mercato. Ci hanno educato al concetto di cibo buono e sano, oggi invece c'è il cibo che va di moda. Per questo, con il supporto della scienza, dobbiamo offrire corrette informazioni alle persone, che hanno il diritto di poter discernere tra un prodotto e l'altro e scegliere consapevolmente la propria dieta". Così Francesco Lollobrigida, ministro dell'Agricoltura e della Sovranità alimentare e delle Foreste, in occasione dell'inaugurazione.

"Come **CREA** ha dichiarato il prof. Carlo Gaudio, presidente dell'Ente pubblico di ricerca e fondatore del Congresso- abbiamo voluto fare, con la massima società di cardiologia italiana, la SIC, il punto sugli effetti salutari e preventivi di una corretta e sana alimentazione. E, dato il successo di questa prima giornata nazionale dell'Alimentazione, Nutrizione e Cuore, evento unico e pioneristico in Europa, procediamo che sarà ripetuta anche nei prossimi anni. Gli illustri relatori di questo importante Congresso, svoltosi nella magnifica cornice della Sala Spadolini del Collegio Romano- ricercatori ed esperti del **CREA** assieme ai Docenti universitari e primari della cardiologia italiana hanno messo in evidenza che la Dieta Mediterranea è da seguire sempre di più e sin dall'età scolare. Con le sue giuste quantità- conclude Gaudio- con la varietà e freschezza dei suoi alimenti, con la sua stagionalità, con il consumo moderato nei pasti principali di olio extravergine d'oliva e di vino - grazie al legame dei prodotti di qualità con la tipicità dei territori da cui provengono, fonte di ricchezza anche culturale e sociale - la Dieta Mediterranea è lo stile

alimentare che più di ogni altro ha dimostrato di produrre significativi benefici sulla salute, come è provato dalla longevità degli Italiani". E, proprio sul rapporto tra consumo moderato di vino nell'ambito della dieta mediterranea e salute cardiovascolare, si sofferma il Presidente della Società Italiana di Cardiologia (SIC), prof. Pasquale Perrone Filardi: "La Società Europea di Cardiologia, la più rinomata al mondo per Paesi aderenti e numero di iscritti, già dal 2021 ha fortemente raccomandato, nelle sue Linee Guida di prevenzione, la Dieta Mediterranea, riconosciuta come l'unica fortemente protettiva per il sistema cardiovascolare. All'interno della quale - ha sottolineato l'illustre cattedratico - è raccomandato un consumo giornaliero moderato di vino che, anche in grandi studi epidemiologici, ha dimostrato di avere effetti protettivi sulle patologie cardiovascolari e favorevoli sulla mortalità per tutte le cause".

Sullo stesso tema, nella seconda giornata del Congresso, il Prof. Gaetano Tanzilli, primario cardiologo del Policlinico Universitario della Sapienza di Roma, ribadisce: "Il vino da sempre è considerato un complemento della dieta.

Quella che vince negli ultimi anni non è più una questione di cultura e di tradizione, ma soprattutto un'evidenza scientifica. Infatti, studi controllati, studi randomizzati, studi osservazionali hanno inequivocabilmente dimostrato che il consumo moderato, ma anche regolare nel tempo e soprattutto, così come inserito nella Dieta Mediterranea, nel contesto dei pasti, produce effetti benefici in termini di mortalità totale e di riduzione degli eventi cardiovascolari". Ma non solo vino: è emerso, infatti, durante il simposio il valore sociale e salutare della Dieta Mediterranea, riconosciuta dall'UNESCO come patrimonio culturale immateriale dell'Umanità, con un focus su alimenti e bevande della grande tradizione gastronomica italiana, quali il caffè, il cioccolato, l'olio extravergine d'oliva ed il vino, per approfondirne il corretto e giusto consumo e gli effetti positivi sulla nostra salute.



L'84% DEGLI ITALIANI SI DICHIARA CONTRARIO AL NOVEL FOOD

# Scienza e agricoltura di nuovo alleate Schillaci: «No ai cibi sintetici»

di ANNA MARIA CAPPARELLI

**L**a scienza fa quadrato sull'agricoltura. E l'agricoltura risponde alla scienza amica della natura, della sostenibilità e della biodiversità che apre così un nuovo rapporto con il mondo produttivo.

Per anni tra agricoltori e scienziati i rapporti sono stati turbolenti. L'apice dello scontro è stato raggiunto con gli Ogm (organismi geneticamente modificati) e gli animali clonati, con la pecora Dolly "costruita" nel lontano 1996. Sugli Ogm alla fine l'agricoltura, non solo italiana, ma europea, ha vinto la partita con la messa al bando in quasi tutta la Ue della produzione di questi prodotti definiti cibo Frankenstein. Un'opposizione che non significa oscurantismo, ma solo apertura a un nuovo che non stravolga però il sistema e gli equilibri e soprattutto che non impatti negativamente sui consumatori.

Per questo un no secco ai cibi in provetta o all'aggiunta di farina di insetti per "rafforzare" merendine e pasta. E su questo fronte la scienza si è schierata con gli agricoltori. Ieri, in uno dei due summit scientifici che si sono svolti, quello promosso dal Crea (l'Ente di ricerca che fa capo al ministero dell'Agricoltura e della Sovranità alimentare) con la Società italiana di Cardiologia, il presidente dell'Istituto, Carlo Gaudio, ha annunciato l'avvio dello studio degli eventuali effetti della carne sintetica sulla salute. «Abbiamo potenziato moltissimo i nostri laboratori - ha dichiarato Gaudio - e in par-



*Battaglia comune contro gli alimenti realizzati in laboratorio e per la difesa della dieta mediterranea come modello di corretta nutrizione*

ticolare il Centro alimenti e nutrizione sulla via Ardeatina a Roma che studierà gli effetti sul metabolismo dell'uomo, dell'introduzione di cibi in provetta o sintetici e non è detto che avremo risultati favorevoli, forse saranno sorprendentemente negativi sulla salute umana».

Il presidente del Crea non ha nascosto di temere conseguenze dannose sulla salute umana, ma anche sul piano economico. «Oggi, ad esempio, - ha aggiunto - il carrello dei bolliti è per tutti ma domani potrebbe invece, essere destinato solo alla tavola dei ricchi; il vero dovrà mangiare la fettina

standardizzata impanata con la farina di larve. Non è certo progressismo questo, ma il ritorno a centinaia di anni fa».

Su un altro tavolo, quello della Conferenza nazionale sulla Nutrizione organizzata dal ministero della Salute, il ministro Orazio Schillaci, si è schierato sulla stessa linea con un «no chiaro ai cibi sintetici». Tra i 10 punti del piano da mettere in campo per una sana alimentazione, finalizzata a migliorare la salute dei cittadini prevenendo malattie croniche e degenerative con un impatto rilevante su spesa sanitaria e mortalità, c'è infatti la netta opposizione ai cibi in provetta. Mentre in prima linea per la Salute c'è, la promozione della Dieta mediterranea italiana, «un patrimonio della nostra terra che dobbiamo recuperare, valorizzare e tramandare perché una stretta aderenza a questa è associata alla riduzione della mortalità complessiva di quasi il 10%». Il ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida, ha ribadito che «la buona alimentazione è un buon investimento anche per lo Stato che deve sostenere un'agricoltura di qualità e una trasformazione di qualità per mettere in condizione i cittadini di essere sani oggi e in futuro e di abbattere i costi».

Insomma politica e scienza vanno a braccetto per mettere al riparo la produzione agricola da derive come quelle degli alimenti ultra processati. E' quanto ha dichiarato il presidente della Coldiretti, Ettore Prandini, che ha messo in guardia dai ischi che corrono la cultura alimentare italiana, le campagne e l'intera filiera del ci-

bo. «Le bugie sul cibo in provetta - ha sottolineato - confermano che c'è una precisa strategia delle multinazionali che con abili operazioni di marketing puntano a modificare stili alimentari naturali fondati sulla qualità e la tradizione». D'altra parte, secondo un recente sondaggio di Censis e Coldiretti, l'84% degli italiani si è dichiarato contrario a questi novel food costruiti in laboratorio con l'uso della chimica e senza garanzie sul consumo alimentare.

Ma dall'agricoltura non arrivano solo no. La ricerca è infatti uno dei fronti su cui il settore sta spingendo. E non solo per l'uso di droni, Gps e macchine avanzate, ma anche per quanto riguarda la nuova genetica. L'imperativo categorico oggi è produrre di più, ma riducendo l'uso della chimica, secondo le indicazioni del Green Deal, facendo i conti però con una siccità sempre più grave. Missione impossibile? No se si punta a migliorare il modello produttivo con varietà che, per esempio, hanno meno sete. E' la sfida delle tecnologie di miglioramento genetico, meglio note come Tea (tecnologie di evoluzione assistita), che senza inserire «dna alieni» nelle piante aiutano solo ad accelerare l'evoluzione biologica naturale. In questo campo Coldiretti ha siglato un accordo con il Crea e con la Società italiana di genetica agraria (Siga). Sponsor delle Tea, in attesa di una regolamentazione europea, è poi l'eurodeputato Paolo De Castro che le considera un'alternativa che consente agli agricoltori di affrontare il taglio del 50% dei fitofarmaci indicato dal Green Deal.







# GIORNATA NAZIONALE DELL'ALIMENTAZIONE NUTRIZIONE E CUORE

28 Febbraio 2023



**Sanihelp.it** – Si è conclusa la settimana scorsa una due giorni di congresso organizzato dal **Presidente CREA, prof. Carlo Gaudio**, e dal **Presidente SIC – Società Italiana di Cardiologia** – prof. Pasquale Perrone Filardi, per fare il

punto sul rapporto fra alimentazione sana, varia e bilanciata e prevenzione delle malattie cardiovascolari.

«Come **CREA** – ha dichiarato alla fine dei lavori **il prof. Carlo Gaudio, presidente dell'Ente pubblico** di ricerca e fondatore del Congresso – abbiamo voluto fare, con la massima società di cardiologia italiana, la SIC, **il punto sugli effetti salutari e preventivi di una corretta e sana alimentazione**. E, dato il successo di questa prima giornata nazionale dell'Alimentazione, Nutrizione e Cuore, evento unico e pioneristico in Europa, procediamo che sarà ripetuta anche nei prossimi anni. Gli illustri relatori di questo importante Congresso, svoltosi nella magnifica cornice della Sala Spadolini del Collegio Romano – ricercatori ed esperti del CREA assieme ai Docenti universitari e primari della cardiologia italiana – hanno messo in evidenza che la **Dieta Mediterranea** è da seguire sempre di più e sin dall'età scolare. Con le sue giuste quantità – ha spiegato ancora Gaudio – con la varietà e freschezza dei suoi alimenti, con la sua stagionalità, con il consumo moderato nei pasti principali di olio extravergine d'oliva e di vino – grazie al legame dei prodotti di qualità con la tipicità dei territori da cui provengono, fonte di ricchezza anche culturale e sociale – la Dieta Mediterranea **è lo stile alimentare che più di ogni altro ha dimostrato di produrre significativi benefici sulla salute, come è provato dalla longevità degli Italiani**».

Durante i lavori del congresso molto si è discusso su come il **microbioma intestinale** può condizionare la salute cardiovascolare, ma anche dell'impatto che una scorretta alimentazione ha sul rischio cardiovascolare.

Come pure tale rischio è negativamente influenzato da un consumo eccessivo di sale e dall'abuso di droghe fino dall'adolescenza

Un interesse specifico è stato rivolto alle **endocarditi** in preoccupante aumento negli ultimi due anni.

Non è mancato un focus sul cioccolato e i suoi benefici per la salute e un approfondimento sul rapporto tra **consumo moderato di vino nell'ambito della dieta mediterranea e salute cardiovascolare**.

«La Società Europea di Cardiologia, la più rinomata al mondo per Paesi aderenti e numero di iscritti, già dal 2021 ha fortemente raccomandato, nelle sue Linee Guida di prevenzione, la Dieta Mediterranea, riconosciuta come l'unica fortemente protettiva per il sistema cardiovascolare. All'interno della quale – ha sottolineato il Presidente della Società Italiana di Cardiologia (SIC),

prof. Pasquale Perrone Filardi – è raccomandato un consumo giornaliero moderato di vino che, anche in grandi studi epidemiologici, ha dimostrato di avere effetti protettivi sulle patologie cardiovascolari e favorevoli sulla mortalità per tutte le cause».

Sulla stessa lunghezza d'onda il Prof. Gaetano Tanzilli, primario cardiologo del Policlinico Universitario della Sapienza di Roma, che ha concluso: «Il vino da sempre è considerato un complemento della dieta. Quella che evince negli ultimi anni non è più una questione di cultura e di tradizione, ma soprattutto un'evidenza scientifica. Infatti, studi controllati, studi randomizzati, studi osservazionali hanno inequivocabilmente dimostrato che il consumo moderato, ma anche regolare nel tempo e soprattutto, così come inserito nella **Dieta Mediterranea**, nel contesto dei pasti, produce effetti benefici in termini di mortalità totale e di riduzione degli eventi cardiovascolari».

RASSEGNA STAMPATA