

Senigallia, Alimentiamo la salute a tavola

Il dibattito con esperti ideato e moderato dal dott. Simone Domenico Aspriello presidente di ISDE medici per l'ambiente di Pesaro e Urbino in occasione del Premio Marchigiani dell'Anno 2024

Si è tenuto Venerdì 21 Giugno 2024 a Senigallia nella splendida cornice del Finis Africae Resort gestito elegantemente da **Silva Tenenti** un importante confronto tra esperti sul tema "Alimentiamo la Salute a Tavola" ideato e moderato dal dott. **Simone Domenico Aspriello** presidente di ISDE Medici per l'Ambiente di Pesaro e Urbino in occasione dell'edizione 2024 del Premio Marchigiani dell'Anno, organizzata dall'Accademia Premio Marchigiani dell'Anno, presieduta dal dott. **Mario Civerchia**.

L'incontro scientifico divulgativo svolto in occasione del Premio Marchigiano dell'Anno 2024 ha visto la presenza di numerose autorità. Ad aprire il dibattito è stato il Capitano **Alfredo Russo** Comandante del NAS Carabinieri di Ancona che ha parlato di **"Le frodi alimentari dagli Egizi ai nostri giorni"**. « La frode alimentare è un crimine, una vera e propria piaga sociale che colpisce indistintamente tutti noi, se non altro che per poter vivere abbiamo bisogno di bere e mangiare, con conseguenze, in taluni casi, anche letali per i soggetti, che a loro insaputa, ne diventano vittime. Per tale ragione, questa abietta tipologia di reato deve essere combattuta con la massima incisività da parte degli organi preposti, che devono lavorare in perfetta sinergia al fine di debellare anche le benché minime condotte di adulterazione, sofisticazione, alterazione o contraffazione di alimenti, che mettano in pericolo la salute pubblica. Abbiamo conoscenza di frodi alimentari che risalgono ai tempi dell'antico Egitto: i faraoni avevano imposto che le carni commestibili fossero certificate con delle bolle che ne attestassero la commestibilità. Infatti, non era raro che conigli, animali sacri per quella cultura, venissero macellati e venduti come conigli. La recidiva in tale frode alimentare era punita con la condanna a morte. Ai nostri giorni il contrasto alle frodi alimentari vede impiegati tre dicasteri: quello della Salute, quello dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (MASAF) ed il Ministero delle Imprese e del Made in Italy. Sono coinvolte anche le Regioni ed i Comuni. Oltre all'Arma dei Carabinieri che impegna i NAS, il Nucleo Antifrodi Comunitarie ed i Forestali, specifici controlli sulla filiera alimentare vengono operati anche dalla Capitanerie di Porto, dalla Guardia di Finanza, dalle Agenzie delle Dogane, dall'Ispettorato Centrale per il controllo della qualità e Repressione Frodi, dalle Aziende Sanitarie Territoriali con gli Uffici di Prevenzione. Compito importante per l'acquisizione delle fonti di prova viene espletato dai laboratori dei vari Istituti Zooprofilattici del territorio, dalle varie ARPA e da tutti i laboratori accreditati.»

«Il Coronavirus ci ha obbligati a rivedere molte delle nostre abitudini, comprese quelle alimentari spingendoci ad assumere un rapporto migliore con il cibo assunto giornalmente- spiega il dott. **Antonio Iaderosa**, Responsabile ICQRF Emilia Romagna-Marche del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste parlando de **"Il rapporto consapevole del consumatore nell'acquisto di alimenti, e i riferimenti alla tutela nelle vendite on line"**. Il consumatore è sempre più attento a ciò che acquista ed è pertanto il soggetto che gli Organi di Controllo si prefissano di tutelare da pratiche commerciali fraudolente o ingannevoli. Assistiamo ad un cambiamento culturale del cibo nel nostro tempo, perché le scelte alimentari che compiamo non riguardano solamente la nutrizione e la salute, ma anche l'ambiente, la cultura, l'economia, la tecnologia, la società e la socialità. Il vigente Reg. (UE) n. 1169/2011 non si limita a dare definizioni in materia di etichettatura ma dispone regole sulla fornitura di informazioni ai consumatori, finalizzata al raggiungimento di un livello elevato di protezione della salute e degli interessi dei

consumatori, ai quali le informazioni devono consentire la formazione di scelte consapevoli e “sicure”. La tutela si estende anche al cosiddetto consumatore digitale: in Italia, benché in ritardo rispetto ad altre nazioni, stiamo assistendo ad una forte crescita degli acquisti dell'e-commerce di prodotti alimentari, in grande concorrenza con le vendite nei canali tradizionali. Diverse sono le tecniche di verifica sulla corretta commercializzazione di alimenti on line. »

L'intervento della Prof.ssa **Pamela Lattanzi** Ordinario di diritto agrario e alimentare presso il Dipartimento di Giurisprudenza dell'Università di Macerata si è soffermato su “**l'etichettatura nutrizionale**” che ha spiegato « rappresenta uno dei principali strumenti previsti dalla normativa per informare i consumatori sulla composizione degli alimenti, per aiutarli a compiere decisioni consapevoli e per favorire l'assunzione delle sostanze nutritive essenziali, limitando, al contempo, l'assunzione di altri elementi che possono avere effetti negativi sulla salute. In particolare, si è parlato della dichiarazione nutrizionale (che fornisce informazioni circa il valore energetico e la presenza di grassi, carboidrati, sale, fibre, proteine, vitamine o sali minerali) e dei simboli informativi che è possibile rinvenire nel campo visivo principale delle confezioni, i quali attraverso diverse modalità esprimono il profilo nutrizionale dell'alimento. Alcuni tra tali simboli sono al centro di un importante dibattito sulla loro legittimità e ingannevolezza per il consumatore. »

«È essenziale distinguere tra pericolo (una proprietà intrinseca di un alimento o di sue componenti) e rischio (la probabilità che tale alimento comporti effettivamente un danno alla salute del consumatore)- ha spiegato il Prof. **Orazio Cantoni** Presidente della Società Italiana di Tossicologia e Prorettore alla Ricerca dell'Università di Urbino parlando di “**Pericolo e Rischio nella Sicurezza Alimentare: Interpretazione e Corretta Comunicazione**”. Una comunicazione chiara e precisa ai consumatori e ai decisori della politica è cruciale per evitare allarmismi ingiustificati o sottovalutazioni pericolose. Un'informazione accurata e ben comunicata può migliorare significativamente la sicurezza alimentare e la protezione dei consumatori".»

Il Past President dei Genetisti Forensi italiani, **Loredana Buscemi**, docente di Genetica forense, all'Università Politecnica delle Marche parlando di “**Genetica e Alimentazione**” ricorda nel Suo intervento la famosa affermazione nel 1862 del filosofo Ludwig Feuerbach “Noi siamo quello che mangiamo”. «E' ormai scientificamente accertato che gli individui hanno un genoma unico, un insieme di informazioni genetiche depositate nella sequenza del DNA che influenza la loro risposta al cibo. Questo determina che ciascun individuo risponda all'alimentazione diversamente dagli altri. La genomica nutrizionale, che comprende la nutrigenetica e la nutrigenomica, esplora l'interazione tra la componente genetica, la dieta e le relative ricadute sulla salute di un individuo. La nutrigenetica studia l'impatto della variazione genetica individuale sulla risposta di un individuo ai nutrienti alimentari, mentre la nutrigenomica indaga il modo in cui i componenti della dieta influenzano la regolazione e l'espressione dei geni. Lo scopo della nutrigenomica, in particolare, è quello di creare diete personalizzate basate sul profilo metabolico unico di un individuo, sul microbioma intestinale e sul corredo genetico per prevenire le malattie e promuovere la salute. La nutrigenomica ha il potenziale per rivoluzionare il campo della nutrizione combinando la praticità di un'alimentazione personalizzata con la conoscenza dei fattori genetici alla base della salute e della malattia. Pertanto, la nutrigenomica offre un approccio promettente per migliorare i risultati sanitari (in termini di prevenzione delle malattie) attraverso strategie nutrizionali personalizzate basate sulle caratteristiche genetiche e metaboliche di un individuo. »

A chiudere il dibattito è stato il Prof. **Giancarlo Baercia** Direttore Clinica di Endocrinologia e Malattie del Metabolismo AOU delle Marche e Ordinario di endocrinologia e Direttore della Scuola di Specializzazione in Scienze dell'Alimentazione dell'Università Politecnica delle Marche trattando il tema del “**Metabolismo, ormoni e alimentazione**”. « Secondo i dati dell'ISS, nel biennio 2020-2021 il 43% della popolazione adulta presentava eccesso ponderale, in particolare il

33% era in sovrappeso e il 10% obeso. L'eccesso ponderale è la conseguenza di un alterato stile di vita, basato su scarsa attività fisica ed alimentazione scorretta con eccesso calorico rispetto al dispendio. Purtroppo l'eccesso ponderale viene inteso come sola problematica estetica da molti, ma in realtà le complicanze ad esso correlate sono ben più serie e nell'ambito endocrinologico comprendono le patologie dismetaboliche come il diabete mellito tipo 2, le dislipidemie e l'ipertensione arteriosa (con il connesso rischio cardiovascolare) e disturbi connessi con l'alterazione degli ormoni sessuali (ipogonadismo e disfunzione erettile nel maschio, iperandrogenismo e sindrome dell'ovaio policistico nella donna) ».

Mangiare con piacere, consapevolezza e in buona compagnia, allontanando i pensieri spiacevoli e respirando correttamente, masticare bene; preparare cibi genuini, meglio se del territorio, seguire un regime dietetico adatto alle proprie esigenze, a volte anche un sano digiuno intermittente possono essere in sintesi, alcune delle regole d'oro per mantenersi in salute a tavola nelle diverse fasce d'età- conclude il dott. **Aspriello** ringraziando tutti i relatori intervenuti, le autorità e gli organizzatori.