

Statine e Dieta Mediterranea per ridurre il rischio di mortalità cardiovascolare

Per coloro che hanno già sofferto di infarto o ictus, la combinazione dell'uso di statine e della dieta mediterranea sembra essere l'opzione più efficace per ridurre il rischio di mortalità, soprattutto da cause cardiovascolari, secondo una ricerca condotta dall'Istituto. Neurological Mediterranean (Neuromed), con sede a Pozzilli (Italia) e pubblicato sull'International Journal of Cardiology.

“Abbiamo scoperto che le statine e insieme dieta mediterranea fosse più efficace rispetto a entrambi considerati separatamente per ridurre il rischio di mortalità cardiovascolare. In altre parole, come se l'aggiunta di questo modello di alimentazione l'uso di statine in dosi inferiore di mezzo favorito l'effetto farmacologico”, ha sottolineato Marialaura Bonaccio, ricercatore presso il Dipartimento di Epidemiologia e Prevenzione di questo istituto e primo autore dello studio, più di 1.000 adulti assunti sulla base dello studio Moli-sani.

Secondo Neuromed, i ricercatori hanno analizzato i meccanismi che possono essere alla base di questa interazione, finora inesplorato, tra il farmaco e le abitudini alimentari.

Nel frattempo, Licia Iacoviello, capo del Laboratorio di Epidemiologia Molecolare e Nutrizionale e professore presso l'Università degli Studi dell'Insubria, ha sottolineato che “la combinazione vincente di statine e dieta mediterranea sembra agire, piuttosto che ridurre i livelli di colesterolo attraverso un ridurre l'infiammazione subclinica, una condizione che predispone ad un aumentato rischio di malattie e mortalità”.

“Questa scoperta è di particolare interesse, specialmente alla luce dell'osservazione che un alto livello di infiammazione subclinica comporta un doppio rischio di mortalità in pazienti che hanno già avuto un infarto o ictus”, ha aggiunto.

Questa ricerca, secondo Giovanni de Gaetano, direttore del Dipartimento di Epidemiologia e Prevenzione, suggerisce di concentrarsi maggiormente sulle possibili interazioni tra cibo e medicina, un aspetto che, a suo parere, è ancora trascurato nella ricerca epidemiologica.

“Saranno necessari studi clinici controllati per approfondire questi risultati. Ma se i nostri dati sono confermati, nuove possibilità terapeutiche possono essere aperte a coloro che hanno già avuto un evento cardiovascolare, consentendo una migliore modulazione dell'intervento farmacologico in relazione alle abitudini di ciascuno. Questo è un nuovo aspetto della medicina personalizzata”, ha concluso.

*** La Neuromed è, insieme con la Cattolica, l'Azienda agricola di Luigi Di Majo di Campomarino e il Centro Benessere Messegù di Castelpetroso, una componente del Consorzio TUMP, nato da un'idea “Fattorie della salute e del benessere” del prof. Giovanni De Gaetano, fatta propria da Dr. Luigi Di Majo, fondatore della nota azienda vitivinicola “Di Majo Norante” in Campomarino.



Associazione Nazionale Città dell'Olio

Un progetto, partito poche settimane fa, che affida all'agricoltura molisana nuovi compiti per nuove attività tese a dare, insieme con le bontà e le bellezze proprie del territorio molisano, la squisita ospitalità, per uno dei tanti turismi che è in grado di offrire il Molise, quello legato al *buonmangiare* e *buonvivere* in salute e benessere.

C'è da aggiungere l'altra novità, il Bio distretto dei Laghi Frentani, che riguarda, oggi una parte del territorio molisano, quello compreso tra i due laghi artificiali, di Occhito e del Liscione, domani l'intero Molise, un'associazione già forte di 14 Comuni e di alcune aziende dedite al Biologico, che ha sede a Larino. Un'associazione che ha come obiettivo la sostenibilità del territorio, essenziale per dare cibo e ambiente sani, cioè quanto serve al Consorzio Tump per il raggiungimento delle sue finalità. Due realtà che, pur se pensate separatamente e da soggetti diversi, si incontrano e si integrano perfettamente. *(Redazione blog P.D.L)*

Pasquale Di Lena - ideatore e promotore delle Città dell'Olio - Presidente onorario

da Mercacei, un giornale on line spagnolo (ci siamo avvalsi di google traduttore per la traduzione in italiano).