

Firmato il Protocollo d'intesa tra Città dell'Olio e Fondazione Italiana Fegato Onlus

Per valorizzare le caratteristiche organolettiche, nutraceutiche e salutistiche dell'olio extra vergine d'oliva, l'Associazione Nazionale Città dell'Olio - Anco e la Fondazione Italiana Fegato Onlus - Fif hanno firmato a Trieste un protocollo d'intesa finalizzato a realizzare programmi, progetti e iniziative per accrescere il benessere dei cittadini, orientare gli stili di vita verso una sana e corretta alimentazione, con il fine di ridurre le malattie epatiche e anche l'insorgere di altre malattie croniche degenerative.

Nella Sala della Giunta del Comune di Trieste, ospiti del Vicesindaco e assessore alle politiche economiche Serena Tonel, il Presidente dell'Anco **Michele Sonnessa** ha sottolineato che "l'iniziativa rientra tra gli obiettivi dell'Associazione che è da sempre impegnata nella promozione della sana alimentazione, valorizzando la Dieta Mediterranea, Patrimonio dell'Unesco, e nella valorizzazione delle peculiarità salutistiche e nutraceutiche dell'olio extra vergine di oliva".

Il Direttore scientifico della Fif **Claudio Tiribelli** ha ricordato che "la Fondazione è un ente di ricerca riconosciuto dal MUR, specializzato nello studio sulle malattie epatiche e patologie correlate, che mette insieme l'attività di ricerca di base molecolare con l'attività clinica, connubio questo unico nella realtà epatologica italiana, che permette di individuare nella Fif un esempio operante di medicina molecolare e ricerca traslazionale".

Il Vicesindaco, **Serena Tonel**, anche in veste di Consigliere nazionale dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio, ha sottolineato l'importanza rivestita dalla Città di Trieste come capitale della scienza e rimarcato la valenza dell'accordo siglato oggi in Municipio. "Queste iniziative - ha dichiarato il Vicesindaco di Trieste - sono fondamentali e lo sono ancora di più quando nascono e coinvolgono enti scientifici prestigiosi e riconosciuti a livello internazionale come quello presente qui oggi". "Si tratta - ha concluso il Vicesindaco Tonel - di un importante protocollo di collaborazione che siamo lieti e orgogliosi di veder nascere qui oggi nella nostra Città e che si pone l'obiettivo di migliorare la salute dei cittadini promuovendo il consumo di alimenti sani come l'olio evo prodotto anche sul nostro territorio".

Nel condividere l'obiettivo di definire e promuovere programmi e interventi di educazione alla salute e alla corretta alimentazione rivolti alle famiglie e ai bambini e adolescenti, attraverso campagne di informazione e comunicazione, Anco e Fif intendono sviluppare specifiche azioni, mettendo in rete sistemi, competenze e responsabilità diverse, con l'obiettivo di promuovere l'importanza dell'olio extravergine di oliva per la salute, soprattutto delle nuove generazioni.

Il protocollo d'intesa avrà durata 3 anni, durante i quali si cercherà anche di individuare eventuali partner tra i produttori e nella grande distribuzione potenzialmente interessati a realizzare una campagna di fundraising a sostegno dello sviluppo della ricerca epatologica e dell'attività formativa (tramite borse di studio e dottorati di ricerca) della Fif e della promozione dell'olio evo a cura dell'Anco.

RISULTATI ATTESI

Il rationale di questo protocollo d'intesa si focalizza sulla prevenzione delle malattie associate all'obesità (metaboliche in particolare) con particolare riguardo alla formazione e informazione della popolazione. I risultati attesi puntano principalmente nella presa di coscienza da parte della cittadinanza sull'impatto



alla salute dell'obesità e del sedentarismo, contrastando le informazioni false (diete magiche, supplementi alimentari non necessari, ecc.) con dati scientifici chiari e semplici da incorporare nella vita quotidiana per trarre un reale beneficio dal cambiamento di stile di vita e di alimentazione. In tal senso, il ruolo nutraceutico dell'olio è fondamentale e va fatto conoscere meglio. Inoltre, l'olio extravergine d'oliva potrebbe essere un ideale mezzo per somministrare composti attualmente in fase di studio atti a migliorare l'impatto metabolico epatico in caso di obesità.

QUALCHE DATO

L'attuale sfida per il sistema sanitario e sociale è rappresentata dall'aumento dei casi di obesità infantile/giovanile che hanno come conseguenza la comparsa di complicanze in età più precoce. Secondo l'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS), il 65% della popolazione mondiale vive in un paese in cui il sovrappeso e l'obesità uccidono più persone che la malnutrizione. Ciò include tutti i paesi ad alto e medio reddito. A livello nazionale i dati ISTAT del 2016, indicano che 35% della popolazione adulta (>18 anni) è in sovrappeso, e che il 10% è obeso. La realtà nel territorio della regione Friuli Venezia Giulia segue lo stesso andamento, con il 41% della popolazione adulta con sovrappeso e obesità. La situazione è ancora più preoccupante se consideriamo le percentuali dei bambini di età compresa fra i 6 e i 10 anni, dove il 18% di questi presentano sovrappeso e il 6% sono obesi (dati Regione FVG). Nello specifico per la provincia di Trieste, il 21% di bambini in questa fascia presenta sovrappeso/obesità (studio Movimento in 3S 2013-2014 promosso dal CONI FVG).

L'insorgenza dell'obesità sin dall'età pediatrica è una delle più grosse minacce per il futuro della sanità pubblica, in quanto globalmente, il 90% delle malattie epatiche, il 44% del diabete, il 23% delle cardiopatie ischemiche e il 7-41% di alcuni tipi di cancro sono attribuibili al sovrappeso e all'obesità.

IMPATTO ECONOMICO

In aggiunta alla riduzione dell'aspettativa di vita, l'obesità grava in modo consistente sui costi del sistema sanitario e sociale. Si stima che il 0.7- 2.8% del costo totale della sanità sia attribuito all'obesità e alle sue complicanze, e che i soggetti obesi abbiano una spesa medica superiore del 30% rispetto ai soggetti normopeso. Vale la pena menzionare che si prevede che i costi sanitari totali raddoppieranno ogni decennio. Riguardo all'obesità pediatrica, trattandosi di una malattia con un decorso cronico, quanto prima si presenti più saranno i costi sanitari associati.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA: UN ALIMENTO NUTRACEUTICO

Uno degli alimenti che contribuisce al nostro benessere è sicuramente l'olio extravergine d'oliva. Ricco di elementi preziosi per la nostra salute, solo se è di eccellente qualità, apporta al nostro corpo dei preziosissimi benefici. In questo caso viene definito "nutraceutico", termine coniato nel 1989 dallo studioso americano Stephen De Felice, un neologismo che unisce nutrizione e farmaceutica. I prodotti nutraceutici non sono medicinali veri e propri, ma possono aiutare parecchio la nostra salute sia in modo curativo.

Tra le proprietà nutraceutiche dell'olio evo, riferite al tratto gastrointestinale:

- migliora il gusto e l'appetibilità
- migliora lo svuotamento biliare della cistifellea, prevenendo la formazione di calcoli
- facilita l'assorbimento delle vitamine liposolubili e del calcio
- modula la microbiota intestinale, riducendo l'infiammazione
- favorisce la digeribilità e la metabolizzazione degli alimenti



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

- protegge la mucosa gastrica, diminuendo la secrezione di acido cloridico
- produce una minore secrezione del pancreas
- esercita un'azione lassativa