

## GIORNATA DI STUDIO ALL'UNITUS SU FRUMENTO E SALUTE

[Comunicato stampa del 02.02.2019]

Nei giorni scorsi si è svolto, organizzato dal DAFNE (Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali), in collaborazione con l'Unicoop Tirreno e la CNA – Associazione Provinciale Panificatori e Pasticceri di Viterbo- l'evento "Il frumento: dal campo alla tavola all'intestino" che, come dice il titolo, ha affrontato i diversi aspetti della filiera di questo importante cereale, inclusi gli aspetti legati alla salute.

Tra i 200 partecipanti anche alcuni studenti di scuole alberghiere.

Come ha riferito l'organizzatrice, la professoressa Stefania Masci (DAFNE), la realizzazione di questa giornata di approfondimento ha avuto origine dalla constatazione che i consumi di pane e pasta, negli ultimi anni, siano diminuiti, perché il frumento, e in particolare il suo glutine, da alcuni viene ritenuto dannoso. Lo scopo è stato quello di illustrare come il frumento, sia pur "veleno" per i celiaci (che rappresentano circa l'1% della popolazione), o poco tollerato da altri (che rappresentano un altro 6-10% della popolazione) sia in realtà una importante risorsa nutrizionale per la maggioranza delle persone. Al centro della giornata di studio il frumento e le figure professionali che ruotano intorno a questo alimento. La dottoressa Volpi, nutrizionista, ha spiegato quali siano le componenti degli sfarinati che hanno la maggior importanza sia in termini nutrizionali, in particolar modo quando si impiegano sfarinati integrali, ma anche tecnologici, cioè nell'attitudine a fare un prodotto piuttosto che un altro. Il grano che si usa per fare i biscotti, per esempio, non è lo stesso che si usa per fare la pizza. Quello che mangiamo però, perlopiù non è il grano tal quale, ma un grano che subisce diverse trasformazioni con effetti diversi sul prodotto finale, sia in termini tecnologici che nutrizionali.

Il fatto che negli ultimi anni si sia assistito a un netto slittamento, a livello industriale, verso le lievitazioni veloci, fatte con il lievito chimico o il lievito di birra, a scapito del lievito naturale, può aver contribuito all'aumento dei problemi nella tolleranza al frumento, dato che la lievitazione naturale concorre alla degradazione di componenti che possono avere un effetto negativo sulla salute. A questo proposito, Ermanno Fiorentini della CNA ha fatto una dimostrazione pratica della realizzazione e dell'uso del lievito naturale.

I medici intervenuti - - Antonio Carroccio (Ospedale di Sciacca e Università di Palermo) e Giovanni Cammarota (Policlinico Gemelli, Roma) hanno spiegato le patologie legate all'uso del frumento, in particolare come la composizione del "microbiota" intestinale, cioè dei microrganismi che popolano il nostro apparato digerente, possa influire sulla tollerabilità al frumento. Come ha spiegato il professor Marco Gobbetti (Università di Bolzano), le reazioni avverse al frumento sono tante (celiachia, sensibilità al frumento, allergie, colon irritabile, tanto per citare le più note), ma altrettante sembrano essere le cause, che possono dipendere non solo dalla composizione delle farine, ma anche dalle tecniche di trasformazione e dallo stato di salute generale di chi consuma i prodotti finiti. Infine, è stato sottolineato il ruolo del miglioramento genetico per sviluppare nuove varietà di frumento che possano essere sicure anche per chi ha intolleranze di tipo non celiaco.

Viterbo, 2 febbraio 2019