**COMUNICATO STAMPA “Seminario internazionale sulla dieta mediterranea”**

Sarà coinvolto, dal 29 SETTEMBRE al 4 OTTOBRE 2019, un gruppo selezionato di giovani ricercatori ed operatori di area nutrizionale



**IL CILENTO AULA DIDATTICA PER LA DIETA MEDITERRANEA**

***Ad Ascea, presso la Fondazione Alario, il 2° Ancel Keys International Seminar on Mediterranean Diet and Sustainable Dietary Models.***

***Il progetto è promosso dalla Società Italiana di Nutrizione Umana in sinergia con con l’Università di Napoli Federico II, l’Azienda Ospedaliera Universitaria Federico II e l’Istituto di Scienza dell’Alimentazione del CNR di Avellino, con la collaborazione del Parco del Cilento, Vallo di Diano ed Alburni, dell’Università di Salerno, dell’Istituto Neuromed di Pozzilli, dell’Associazione per la Dieta Mediterranea, alimentazione e stile di vita Ancel Keys Pioppi ed il patrocinio del Club UNESCO e del Rotary Club di Vallo della Lucania.***

*Le parole chiave sono:* ***dieta mediterranea – stile di vita – benessere alimentare – prevenzione cardiovascolare – prevenzione del cancro – ricerca clinica – ricerca epidemiologica -biodiversità – sostenibilità – impatto ambientale – agricoltura -produzioni alimentari – tradizioni gastronomiche – realtà locali – industria di trasformazione***. Affrontando queste tematiche i partecipanti acquisiranno *le conoscenze indispensabili sul modello di alimentazione globale più salutare, sicuro e sostenibile*.

I giovani discenti insieme ai prestigiosi Maestri si riuniranno dal 29 settembre al 4 ottobre nella suggestiva cornice della **Fondazione Alario,** nei luoghi che videro protagoniste le scuole filosofiche di Parmenide e di Zenone e, in tempi più recenti, sedi privilegiate degli studi e dell’attività divulgativa del celebre fisiologo nutrizionista americano Ancel Keys, cui il Seminario è intitolato.

“***La grande novità e l’elemento caratterizzante del Seminario*** – spiega il Prof. Pasquale Strazzullo, docente della Federico II e Presidente della Società Italiana di Nutrizione Umana - ***sta nel metodo innovativo di trasmissione delle conoscenze dai più esperti ai più giovani che, non solo potranno ascoltare le lezioni dei Maestri, ma anche e soprattutto colloquiare con questi ultimi, esporre loro le proprie esperienze e discutere progetti da essi stessi proposti e preparati attraverso un lavoro comune condotto in piccoli gruppi sotto la guida di esperti tutori”.***

Il Dr. Gianluigi Russo, primo ricercatore dell’Istituto di Scienza dell’Alimentazione del CNR, spiega che ***“l’obiettivo ambizioso è quello di esportare ben al di fuori dell’area geografica cilentana i principi della dieta mediterranea, dal 2010 riconosciuta dall’UNESCO patrimonio intangibile dell’umanità, di far conoscere le caratteristiche di eccellenza delle produzioni agricole del territorio e di favorire lo sviluppo di una rete di ricercatori e produttori impegnati nella definizione di progetti utili a contrastare la tendenza in atto ormai da troppo tempo al progressivo allontanamento dal modello mediterraneo tradizionale e all’acquisizione di abitudini alimentari poco salutari che hanno alimentato l’epidemia corrente di obesità”.***

**L’IMPEGNO DEL PARCO NAZIONALE DEL CILENTO, VALLO DI DIANO E ALBURNI**

***«L’iniziativa, altamente innovativa****,* - spiega Tommaso Pellegrino, Presidente del Parco- ***si prospetta come un’eccezionale occasione di diffusione in Europa e nel mondo dell’immagine del Cilento e del suo parco, della cultura della biodiversità e del rispetto per la tradizione gastronomica locale indissolubilmente legata al concetto di Dieta mediterranea».***

**LA SINU PROMUOVE LA DIETA MEDITERRANEA COME MODELLO ALIMENTARE SANO E SOSTENIBILE**

***“Studi ecologici, prospettici e di intervento*** – precisa la Prof.ssa Licia Iacoviello, docente dell’Università di Insubria e ricercatrice dell’Istituto Neuromed di Pozzilli - ***hanno riconosciuto alla Dieta mediterranea il merito di esercitare una eccezionale protezione contro le malattie cardiovascolari, il cancro e, in generale, avverso le patologie cronico-degenerative che conducono ad un invecchiamento precoce. Al tempo stesso, questo modello alimentare associa alla garanzia del benessere individuale un basso impatto ambientale in termini di utilizzo del suolo, del fabbisogno energetico, del consumo idrico e delle emissioni di gas serra”.*** ***«Com’è ormai ben noto,*** - ricorda il professor Francesco Sofi, docente dell’Università di Firenze e segretario SINU - **si tratta di un modello caratterizzato da un elevato consumo di prodotti vegetali e da moderate quantità di pesce, carne, prodotti lattiero-caseari e vino, assunto quest’ultimo esclusivamente ai pasti. Grazie al rispetto per la biodiversità, per le caratteristiche geofisiche naturali e per le tradizioni gastronomiche del territorio, la Dieta Mediterranea ha ricevuto il riconoscimento da parte dell'UNESCO nel 2010 di patrimonio immateriale dell'umanità»**.

**L’ALLARME LANCIATO DALLA COMUNITÀ SCIENTIFICA**

***“E’ vero però*** – tiene a dire il Prof. Strazzullo - ***che, a dispetto dei vantaggi ampiamente riconosciuti per la salute umana e per l'ambiente, le abitudini alimentari delle popolazioni «mediterranee» si sono gradualmente modificate negli ultimi cinquant'anni, allontanandosi in misura preoccupante dal modello tradizionale, a causa del crescente consumo di prodotti animali e della riduzione dell'uso di prodotti vegetali, con conseguente maggiore assunzione di grassi saturi e proteine animali in sostituzione di proteine vegetali e grassi, cereali integrali e fibre alimentari”.***

Nel mondo sono circa 650 milioni le persone obese o in sovrappeso, come riferisce un recente studio dell’Imperial College di Londra, pubblicato dalla rivista The Lancet, che ha coinvolto l’Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) e oltre 700 ricercatori nel mondo. Il problema della corretta nutrizione umana rimane planetario. Questi cambiamenti negativi sono ulteriormente associati all'assunzione in eccesso di sale e aggiunta di zuccheri (questi ultimi in gran parte sotto forma di bevande zuccherate), nonché con un aumento del consumo di bevande alcoliche, uno stile di vita progressivamente più sedentario e il conseguente aumento della prevalenza dell'obesità. **«Tutto questo**– conclude il professor Strazzullo - **richiede un forte impegno da parte dei nutrizionisti, delle istituzioni sanitarie pubbliche e della stessa industria alimentare per una rivitalizzazione della dieta mediterranea che permetta di superare i problemi attuali recuperandone le caratteristiche fondamentali».** La SINU si sente fortemente impegnata in questa missione.

**Allegati:**

**IL SEMINARIO IN PILLOLE**

**I**l seminario si terrà in Ascea Marina (l'antica Elea), dal 29 settembre al 4 ottobre 2019 presso la Fondazione Alario, che è vicinissima alla stazione ferroviaria FS di Ascea, con la preziosa collaborazione dell’Associazione per la Dieta mediterranea, Alimentazione e Stile di Vita Ancel Keys Pioppi.

Il Seminario è strutturato su un modello di insegnamento dinamico e interattivo, con un equilibrato rapporto di elementi teorici ed applicativi attraverso letture tenute da prestigiosi esperti italiani e stranieri, ampia discussione dei diversi temi presentati, brevi interventi dei partecipanti al seminario su temi specifici sulla base della propria esperienza, visite guidate ad aziende di eccellenza nell’area cilentana, preparazione da parte dei partecipanti riuniti in piccoli gruppi di progetti di ricerca o di intervento da realizzare possibilmente in collaborazione nel prossimo futuro. Uno spazio adeguato – come da tradizione ormai consolidata - sarà lasciato per gli scambi sociali tra i partecipanti e i membri della Faculty che consumeranno insieme i pasti e avranno l'opportunità di godere delle bellezze naturali e storiche della regione.

**REGISTRAZIONE AL SEMINARIO**

Al Seminario sono ammessi candidati da tutti i Paesi previa valutazione da parte del comitato scientifico del seminario del CV candidato e delle relative qualificazioni. Requisiti indispensabili per l'accesso sono il possesso di una laurea valida nel campo biomedico e/o nutrizionale e una buona conoscenza dell'inglese, lingua ufficiale del Seminario. I partecipanti sostengono individualmente le proprie spese di viaggio e contribuiscono ai costi organizzativi versando una modesta quota di iscrizione, in relazione alla sistemazione alberghiera. E’ stato previsto un numero limitato di borse di studio per candidati provenienti da aree più remote e/o svantaggiate.

I costi del Seminario sono sostenuti in diversa misura dalle istituzioni che ne hanno proposto la realizzazione.