



National Technology Platform
Italian Food for Life

IL CIBO DEL FUTURO? NATURALMENTE BUONO E SICURO, MA SOPRATTUTTO SALUTARE

Il futuro vedrà consumatori sempre più interessati al rapporto alimentazione-salute. E l'industria alimentare dovrà stare al passo, proponendo prodotti tradizionali riformulati all'insegna del salutismo e prodotti innovativi in grado di ottimizzare il benessere fisico e mentale. L'obiettivo è uno solo: portare in tavola oltre al gusto e alla sicurezza anche la prevenzione. Per esempio attraverso cibi in grado di migliorare funzioni cerebrali e rendimento intellettuale o pietanze capaci di potenziare sistema immunitario e di rafforzare il sistema cardiovascolare. È questa la sfida della Piattaforma Tecnologica Nazionale «Italian Food for Life», presentata oggi a Roma da Federalimentare e dalla CRUI-Conferenza dei Rettori delle Università Italiane.

Roma, 5 luglio 2006. Snack che favoriscano il senso di sazietà o aiutino a ridurre il colesterolo. Alimenti capaci di stimolare le funzioni intellettuali. Condimenti con i quali combattere le malattie cardiovascolari. L'industria alimentare porta in tavola una sfida, produrre alimenti capaci di migliorare il nostro benessere.

Oggi le tendenze demografiche del nostro Paese e i cambiamenti sociali che ne derivano pongono le aziende alimentari italiane di fronte a nuove prospettive. **La popolazione italiana, come quella europea, sta invecchiando.** Nei prossimi 50 anni il numero degli over-80 sarà aumentato del 30%, mentre entro il 2030 circa il 30% della popolazione europea avrà oltre 60 anni.

Questo fenomeno, insieme al diffondersi di stili di vita e di modelli alimentari non sempre corretti, è uno dei fattori alla base della maggiore incidenza di molte malattie. Si tratta di una tendenza comune anche ai Paesi dell'Europa, che determina un **crescente interesse dei consumatori verso il rapporto alimentazione-salute, ma non un parallelo aumento degli investimenti pubblici in politiche di prevenzione**, che se adottate in larghe fasce della popolazione potrebbero ridurre significativamente i costi della sanità. Un esempio? È stato dimostrato che passando ad uno stile di vita più corretto si può ridurre il rischio di diabete del 58% in 4 anni.

Proprio partendo dallo stretto legame tra qualità della vita e prevenzione, la Piattaforma Tecnologica «Italian Food for Life» ha definito priorità di ricerca in campo alimentare in grado di indirizzare gli investimenti verso lo sviluppo di nuovi cibi capaci di migliorare la salute attraverso la prevenzione dei rischi

di alcune malattie legate all'età. Un risultato possibile sia intervenendo sulla produzione dei **cibi tradizionali**, per esempio valorizzandone le proprietà salutari, sia introducendo **cibi innovativi** capaci di avere effetti benefici su una specifica funzione biologica migliorando lo stato di salute e il benessere di una persona e/o riducendo il rischio di malattia.

Le nuove tecnologie in tavola

Gli strumenti offerti dalle nuove tecnologie permettono di ottenere una migliore conoscenza degli effetti del cibo sulla salute: *nutrigenomica* e *tossicogenomica* possono aiutare a identificare le componenti bioattive degli alimenti e a comprendere come utilizzarle, mentre nuovi metodi analitici possono farci conoscere meglio i meccanismi delle componenti funzionali e nutraceutiche (carotene, acido fenolico, flavonoidi, etc).

La Piattaforma Tecnologica «*Italian Food for Life*» ha individuato tre ambiti specifici di ricerca in campo alimentare focalizzati sui componenti alimentari biologicamente attivi: **l'ottimizzazione delle funzioni cerebrali e del rendimento intellettuale, il potenziamento del funzionamento intestinale e del sistema immunitario, il miglioramento del sistema cardiovascolare e di quello metabolico.**

Lo studio dei meccanismi attraverso i quali gli alimenti influenzano lo **sviluppo del cervello e le performances cognitive fin dalla vita uterina**, nei neonati e nei bambini, permetterà di prevenire i meccanismi di declino intellettuale legati all'età. Studiando la comprensione degli effetti dell'alimentazione sul funzionamento intestinale e sul sistema immunitario si può influenzare la resistenza alle malattie: la ricerca sarà quindi orientata verso lo **studio dei componenti bioattivi dei cibi capaci di interagire con il sistema immunitario attraverso l'intestino** (per.es. probiotici, fibre, antiossidanti). Infine, la comprensione del collegamento tra dieta e funzioni metaboliche permetterà di combattere l'obesità, l'aumento di alcune disfunzioni metaboliche e il rischio di malattie cardiovascolari.

L'alimentazione di tutti i giorni potrà così incidere sulla qualità della vita contribuendo attivamente alla prevenzione secondo la formula *aggiungere vita agli anni e non solo anni alla vita.*