

BIO, CERTO ! MA NON SOLO!

Angelo Giovanazzi

Direttore scientifico

“ Agricoltura salubre e sostenibile di montagna ”

“ LAVIS, 26 maggio 2012 “

il percorso

- **Le esigenze nutrizionali**

per prevenzione patologie degenerative

- **Necessità sviluppo del Modello BIO per l'alleanza con :**

1. **L'ecosostenibile diffuso**

patrimonio di positiva sperimentazione

“protocollo viticoltura Trentino”

2. **La salubrità! nutrizionale identificata**

agricoltura di montagna:

componenti nella Dieta Mediterranea

“ TERRE SALUBRI ALPINE “

Le esigenze nutrizionali per la prevenzione delle patologie degenerative

Le patologie degenerative associate a patogenesi ossidativa

- Processi infiammatori:
malattie autoimmuni, artrite reumatoide
- Patologie **cardiovascolari**
aterosclerosi, ipertensione
- Patologie **tumorali**
- Patologie **neurologiche**
morbo di Alzheimer, morbo di Parkinson, sclerosi multipla
- Patologie oculari
degenerazione retinica

Le patologie degenerative associate a patogenesi ossidativa

- L'esposizione ad alcuni pesticidi (quale esempio : organofosforici , etilenbisditiocarbammati)
- STRESS OSSIDATIVO
- In base agli studi sperimentali :
 - (a) miscele di pesticidi con simile meccanismo d'azione sono in grado di indurre danni più che il singolo principio attivo;
 - (b) lo stress ossidativo generato dal trattamento con tali pesticidi altera stato redox sia nel fegato che nel cervello ;

RESIDUI PESTICIDI

Ricerca nelle mense 17 regioni
Agenzie ambientali
2005-2008

Pesticidi riscontrati nell'indagine 2005/2008.

| | |
|-------------------|--|
| Pirinphos-methyl | |
| Procimidone | |
| Cypronidil | |
| Chlorpirifos | |
| Iprodione | |
| Metalaxil | |
| Pyrimetanil | |
| Carbaryl | |
| Diphenilamina | |
| Captan | |
| Chlorpirifosmetil | |

Patogenesi da processi ossidativi

Molte patologie degenerative (cardiopatie, cancro, neuropatie ...) trovano come componente causale l'azione ossidativa dei RADICALI LIBERI.

Allo Stress Ossidativo l'organismo può rispondere con l'aiuto di antiossidanti vegetali come le vitamine C , E, A, ed i polifenoli :gli antiossidanti della frutta e dei derivati dell'uva

Le patologie degenerative associate a patogenesi ossidativa

II CONTRIBUTO NUTRIZIONALE:

1. L'ASSENZA DI RESIDUI di PESTICIDI
inducenti stress ossidativo
2. LA RICCHEZZA DI COMPONENTI PROTETTIVI

IL BIOLOGICO : CERTO!

MODELLO **IL BIOLOGICO**

di tipo economico produttivo, culturale

-**GARANZIA** di **sostenibilità ambientale**

-Prerequisito per dotazione **nutrizionale**

Necessità di **EVOLUZIONE** del Modello:

- GARANZIA di sostenibilità
Eccesso d'uso di derivati del rame:
a rischio autofertilità del suolo
- Prerequisito nutrizionale
conservanti come bisolfiti:
a rischio la salubrità

IL BIOLOGICO

Necessità di diffusione del MODELLO

Un fiore all'occhiello

che posson permettersi in pochi ?

sia Produttori, sia Consumatori

- per i rischi produttivi

- per i costi e quindi per i prezzi ?

BIO:MODELLO

per alleanza e sinergia con

ECOSOSTENIBILITA' DIFFUSA

MODELLO per alleanza e sinergia

1) Il Protocollo vite del
Trentino: patrimonio
sperimentale di ecosostenibilità

Testo unico sicurezza
D.Lgs. 81/08 art.15 e 225 e seg

OBBLIGO di “SOSTITUZIONE”

degli agenti chimici pericolosi con altri meno pericolosi per la salute

qualora la natura dell'attività lo consenta,

La SOSTENIBILITA'

PRINCIPI DI RILEVAZA SANITARIA

- 1) Sostituire
i pesticidi a maggior rischio per la salute degli agricoltori
garantendo l'efficacia agronomica
contro le patologie vegetali della vite

La SOSTENIBILITA'

2.utilizzo di quantità ridotta

e comunque quantificata
dei

conservanti chimici di

sintesi

nei derivati dell'uva,

La SOSTENIBILITA'

**3. mantenimento della
fertilità biologica del suolo,**

terra madre da trasmettere alle generazioni future

Regolamento n.1107/2009 del Parlamento Europeo (AUTORIZZAZIONE PER IMMISIONE MERCATO FITOSANITARI)

'utilizzo di “**Sostanze attive a basso rischio**”:

S. non a basso rischio se classificata come :

- **CANCEROGENA**
- **MUTAGENA**

“Sostanze attive a basso rischio”:

S. non a basso rischio se classificata come :

- **Tossica per la riproduzione**
- **Chimica sensibilizzante**
- **Molto tossica o tossica**



“Sostanze attive a basso rischio”:

5. non a a basso rischio se classificata come :

- ⑥ **Effetti neurotossici**
- ⑥ **Effetti immunotossici**
- ⑥ **Altera il sistema endocrino**





OBBLIGHI

INNOVATIVI DI LEGGE

 **OSTACOLI** per
aziende agricole

se scelte tardive

obblighi innovativi di legge

OPPORTUNITA'



SE SCELTE TEMPESTIVE DI
AGRICOLTURA SALUBRE E
SOSTENIBILE

RISULTATI DI RILEVANZA PER LA SALUTE

SOSTITUZIONE DI AGENTI PIU' PERICOLOSI

Da anni in Trentino
Sperimentazione VITICOLA
avanzata ed EFFICACE



RISULTATI DI RILEVANZA PER LA SALUTE

SOSTITUZIONE DI AGENTI PIU' PERICOLOSI

SI PUO'!!!

RISULTATI

PATRIMONIO SPERIMENTALE

- **PREZIOSO** per la **SALUTE**
- **ORIGINALE** per **AGRONOMIA**

VITICOLTURA ECOSOSTENIBILE

interesse dei consumatori per prodotti

- non solo dal 3% dei “biologici”

RISULTATO DI GRANDE RILEVANZA PER LA SALUTE

- ma dal 97% dei quelli ad

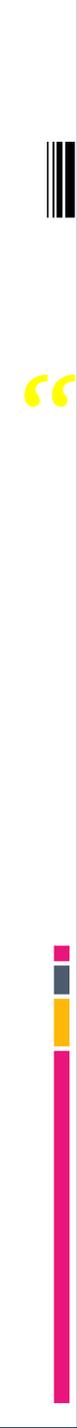


BIO MODELLO

per alleanza e sinergia con

2) Progetto **“TERRE SALUBRI
ALPINE”**





“ TERRE SALUBRI ALPINE ”

“Terra, Madre,

Origine di tutta la vita,

Provvede a tutti i suoi figli,

Richiede armonia e rispetto di tutte le forme in essa viventi,

Specie nell’ambiente difficile e generoso della montagna alpina”

Finalità

- valorizzazione dei prodotti da agricoltura sostenibile e di montagna
- evidenziandone il valore aggiunto Nutrizionale e Terapeutico
- nel quadro di una
DIETA MEDITERRANEA DI MONTAGNA

Paniere di Prodotti agricoli di montagna
valorizzati per:
“ IDENTITA' NUTRIZIONALE GARANTITA”





Contratto di RICERCA NUTRIZIONALE con ISTITUTO SUPERIORE di SANITA'

- Per validazione scientifica di identità nutraceutiche
- da produzioni agricole di montagna
- bio o ecosostenibili



PRODUZIONI ESEMPLIFICATIVE

CARTA di IDENTITA' NUTRIZIONALE

Prodotti agricoli

Tipologie esemplificative

Uva e derivati

Varie

Olio Trentino

Casaliva

Piccoli frutti

Mirtillo, prugna

Frutti

Mela renetta

Ortaggi di montagna

Cavolo cappuccio,

**Piante aromatiche di
montagna**

**Buon enrico, rosa
canina..**

Antiossidanti e NUTRIZIONE

- Endogeni
- Esogeni:
 - acido ascorbico
 - vitamina E
 - carotenoidi
 - polifenoli**

| COLORI | ALIMENTI | ANTIOSSIDANTI |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| ROSSO | Pomodori, ciliegie, <u>fragole</u> , <u>mele</u> rosse, peperoni rossi, <u>lamponi</u> , cavolo rosso, radicchio, ecc... | Licopene, <u>antociani</u> , <u>ellagitannini</u> |
| ARANCIO/GIALLO | <u>Carote</u> , mandarini, arance, zucca, limoni, ananas, <u>mele</u> gialle, pesche, albicocche, peperoni gialli, ecc... | Betacarotene, bioflavonoidi, vitamina C, vitamina E |
| VERDE | Broccoli, asparagi, insalate, verza, peperoni verdi, <u>cavoli</u> , spinaci, kiwi, ecc... | Luteina, indoli |
| BLU/PORPORA VIOLA | Melanzane, <u>mirtilli</u> , prugne, <u>uva</u> , ecc... | <u>Antociani</u> , fenoli |
| BIANCO | Aglio, cipolle, porri, ecc... | Allicina |



ALMENO 5.000 UNITA' ORAC / DIE

OBIEITIVO NUTRIZIONALE:

ATTIVITA' ANTIOSSIDANTE

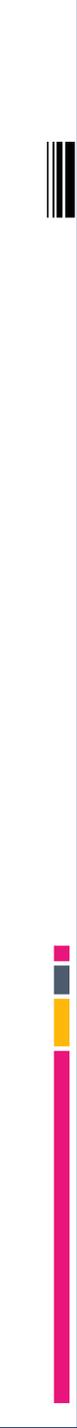
- Vitamina E (olio extravergine oliva) 1.350 unità
- Prugne nere (3) 1454 unità
- More (1 tazza) 1466 unità
- Barbabietole rosse cotte (porzione) 1782 unità
- Aaglio 1939 unità
- Spinaci cotte (1 porzione) 2042 unità
- Cavolo verde cotto (1 porzione) 2048 unità
- Mirtilli (1 tazza) 3480 unità**
- Succo di uva nera (1 bicchiere) 5216 unità**

ATTIVITA' ANTIOSSIDANTE

Succo d'uva:

polifenoli totali 3767 mg /l

antociani 1143 mg/l



CARTA di IDENTITA' NUTRIZIONALE Esemplificativa



Esempio **VINO**:

CARTA DI IDENTITA' GENERICA

Alcool % vol
Provenienza
Caratteri organolettici

CONSERVANTI

- **Solfiti**



Esempio VINO:

“ALIMENTO DIETA MEDITERRANEA DI MONTAGNA”

CARTA DI
IDENTITÀ
NUTRIZIONALE

I SOLFITI NEL VINO

Si trovano anche naturalmente nel vino.

I vini biologici non sono necessariamente privi di solfiti

Etichetta : se il vino stesso contiene più di 10 mg/l di solfiti.

I solfiti sono allergenici e tossici.

In persone particolarmente sensibili i solfiti possono scatenare allergie. Per tutte le persone sono comunque tossici

Nel 1987 la Food and drug Administration degli Usa ne ha vietato l'aggiunta nella frutta e nella verdura fresca.

Valori nutrizionali - Nutrition facts - Ernährungs

| | |
|---------------------------------------------------|------------------------|
| Anidride solforosa totale - Total sulphur dioxide | 0mg/l |
| Anidride solforosa libera - Free sulphur dioxide | 0mg/l |
| Calorie - Calories | 80Kcal/100ml |
| Carboidrati - Carbohydrate | 3.1g/100ml |
| Grassi - Fat | 0mg/l |
| Proteine - Protein | 0mg/l |
| ORAC* | 1206 μ mol TE/100g |
| Polifenoli - Polyphenols ** | 175 mg GAE/100g |

* Oxygen Radicals Absorbance Capacity - Capacità di assorbimento dei radicali dell'ossigeno

** I polifenoli costituiscono un gruppo eterogeneo di sostanze naturali, particolarmente note per la loro azione positiva sulla salute umana (non a caso, sono talvolta indicati con il termine vitamina P)

Polyphenols are a group of various organic substances, particularly known for the beneficial effect they can have on human health. Sometimes they can be referred to as vitamin P

DIETA MEDITERRANEA (ANCEL KEYS 1950 isola Creta)

DIETA MEDITERRANEA

(ANCEL KEYS 1950 isola Creta)

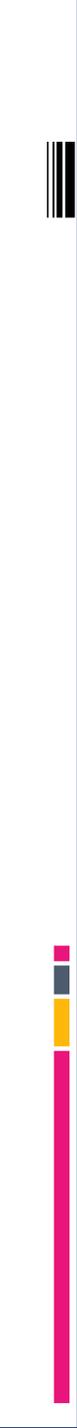
- alto consumo di frutta, ortaggi e verdura
- elevato utilizzo dei grassi monoinsaturi dell'olio d'oliva
- consumo di etanolo moderato e regolare (vino rosso durante i pasti)
- alto consumo di cereali (preferibilmente non raffinati) e legumi
- consumo di carne con bassi livelli di grassi saturi
- basso consumo di alimenti lattiero-caseari

L'ADERENZA ALLA DIETA MEDITERRANEA SI ASSOCIA AD UN SIGNIFICATIVO MIGLIORAMENTO DELLA SALUTE



12 studi, 1.574.299 persone, follow up variabile da 3 a 18 anni

F. Sofriet al. Meta-analysis, BMJ september 2008



CARTA di IDENTITA'
di GUSTO e SALUBRITA'
CONSAPEVOLI

Per tutti, quanti
ne hanno bisogno di salute

IL BIOLOGICO

Necessità di diffusione del MODELLO
senza penalizzare i produttori

Un fiore all'occhiello

che posson permettersi in pochi ?

CONCLUSIONI

Bio, certo !!! Ma

**Necessità di sviluppo del Modello
guida culturale con**

1. **L'ecosostenibile diffuso:
“VITICOLTURA ECOSOSTENIBILE”**
3. **La salubrità! Nutrizionale identificata:
“ TERRE SALUBRI ALPINE “**

In Dieta Mediterranea di montagna

GRAZIE dell'ATTENZIONE

Angelo Giovanazzi

Direttore scientifico

“ Agricoltura salubre e sostenibile di montagna”

LAVIS 26 MAGGIO 2012