

Alimentazione, salute e benessere.  
Prevenzione, qualità ed etica dell'informazione

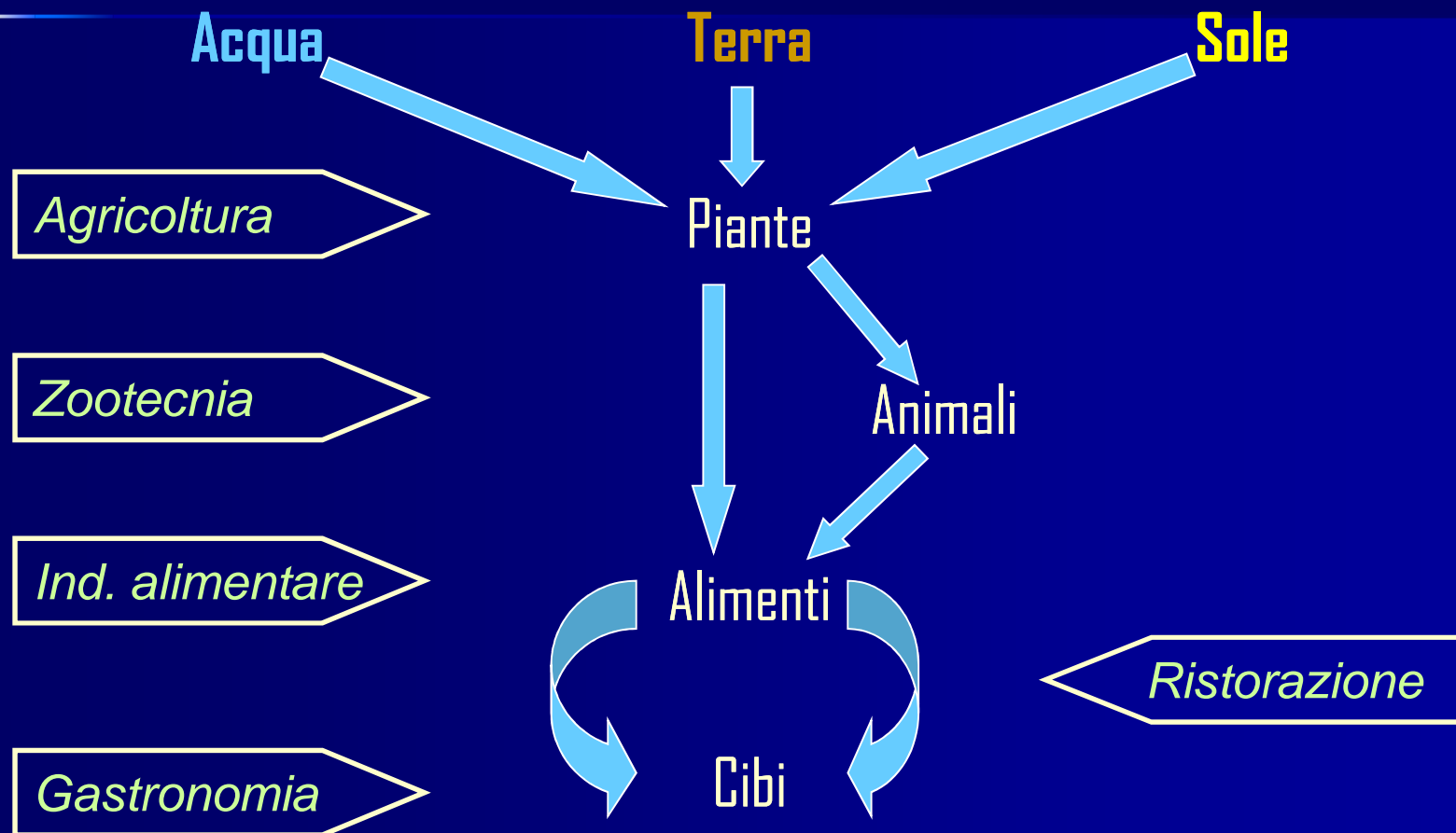
# Cibo come benessere: Gusto e cultura a tavola

Prof. Giovanni Bittante

Presidente del Consiglio di corso di laurea in:  
“Scienze e Cultura della Gastronomia e della Ristorazione”  
Università di Padova

Aula magna, Palazzo del Bò, Padova, 31/1/2009

# Filiera agroalimentare



## Filiera agro-alimentare: spesa delle famiglie

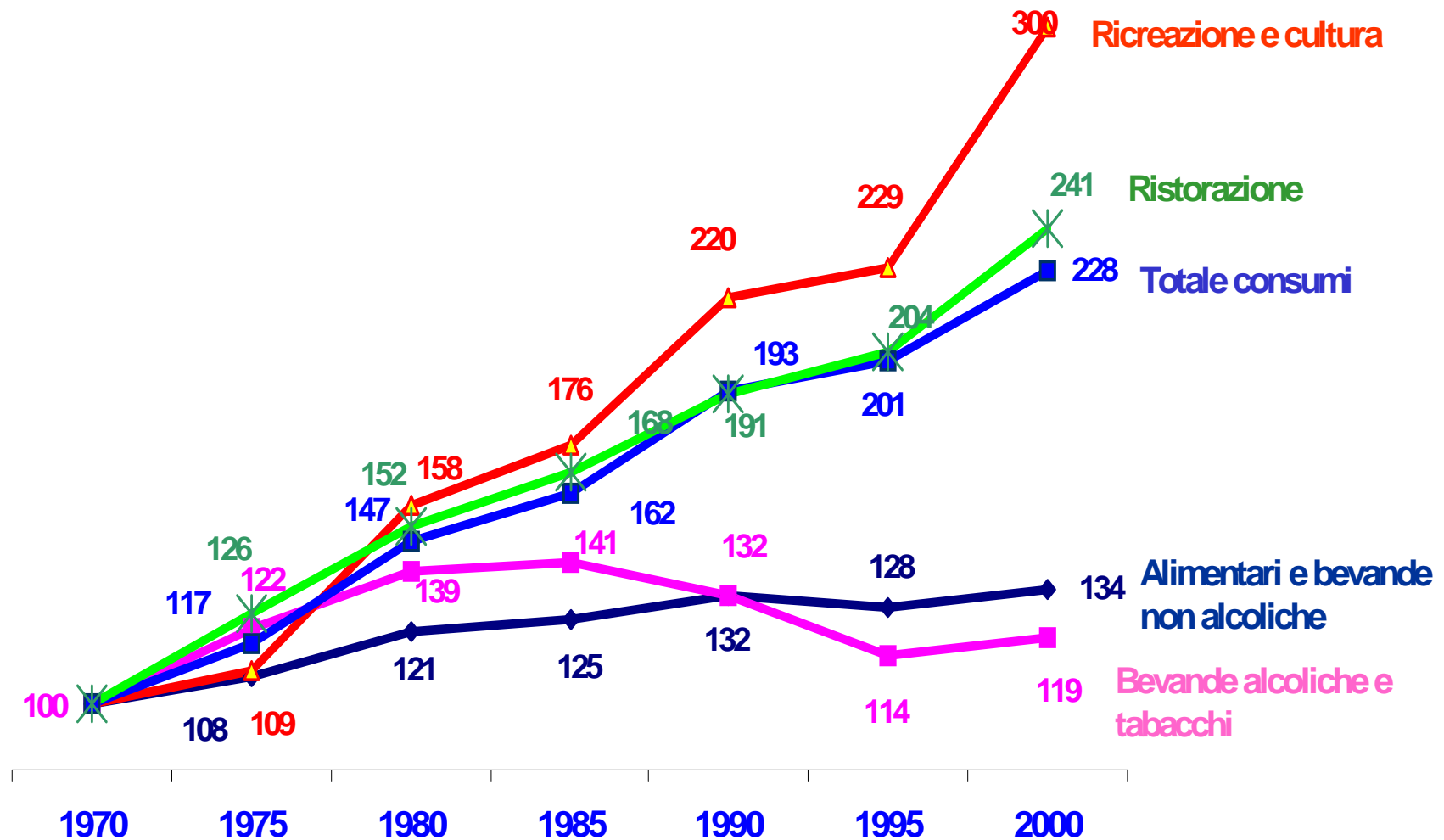
	2000	2005
■ Alimentari	102	116
■ Bevande	26	31
■ Ristoranti+bar	51	62
■ Totale filiera	179	209
■ Totale generale	727	844
	<i>24,6%</i>	<i>24,8%</i>

# Filiera agro-alimentare: valore aggiunto

	2000	2005
■ Agricoltura	30	29
■ Industria alimentare	18	19
■ Industria bevande	3	4
■ Ristorazione+bar	27	33
■ Totale generale	78	85

# SPESA DELLE FAMIGLIE

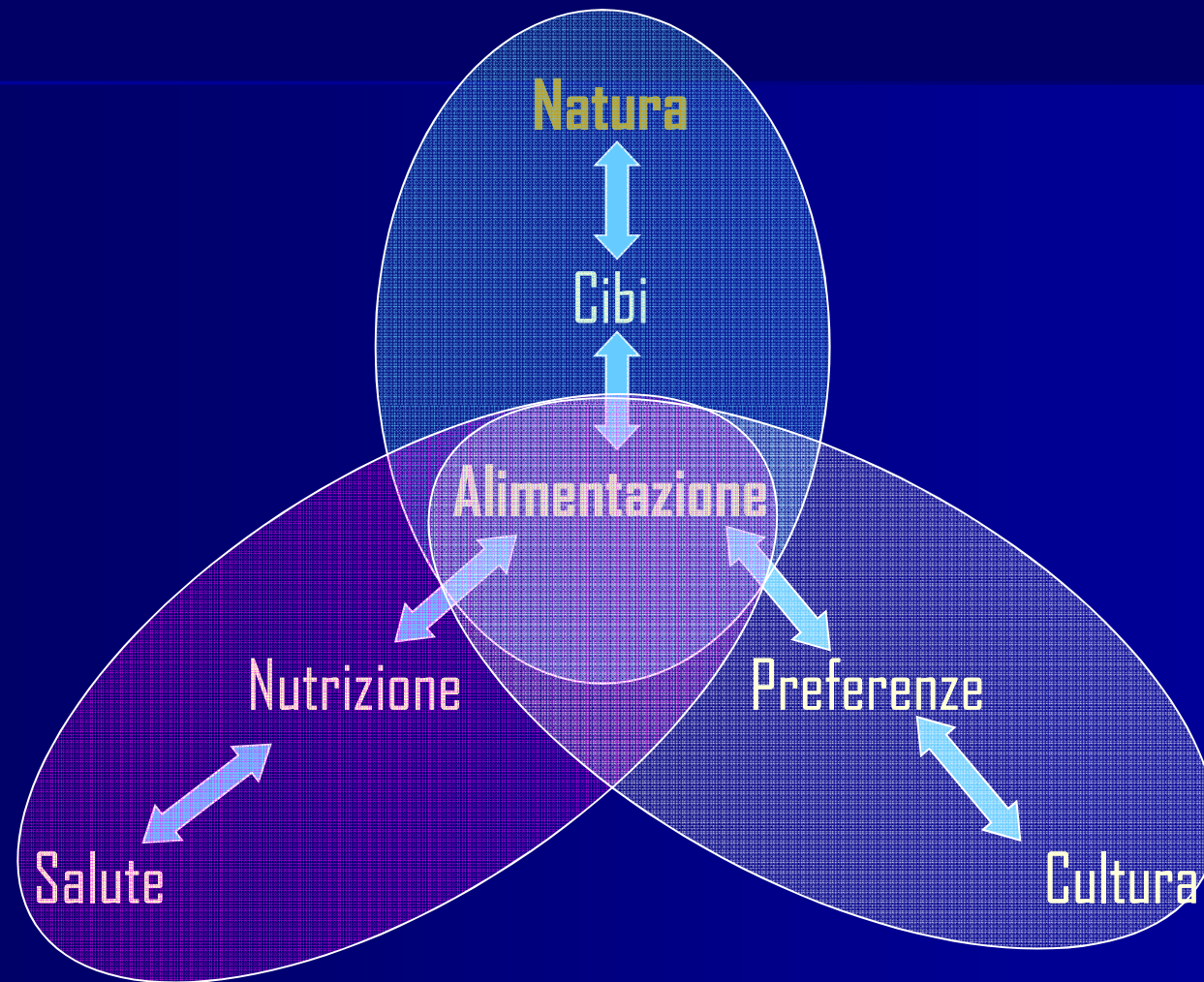
(prezzi 1995 - N.I. 1970=100)



# Filiera agro-alimentare: Occupati totali (1.000)

	2000	2005
■ Agricoltura	1.044	904
■ Industria alimentare	430	434
■ Industria bevande	46	38
■ Ristorazione+bar	704	856
■ Totale generale	22.930	24.280

# Alimentazione



**La giornata dell'Airc** Non solo arance e frutti rossi. «Gli chef adattino i piatti alle scoperte»

# Il cioccolato, i semi di lino e la soia prevengono 3 casi di tumore su dieci

*E avere la pancetta aumenta di un terzo il rischio d'ammalarsi*

**I nuovi cibi della salute. Le nuove ricerche provano che gli alimenti incidono sul Dna e le trasformazioni possono diventare ereditarie**

MILANO — Un pezzo di cioccolato fondente. Piacevole, stimolante, un bel riconciliarsi con la vita dopo una giornata stressante. Caratteristiche già sufficienti per non farne a meno, ancora di più oggi dopo essere risultato (in laboratorio) un anticancro. Inibisce la crescita delle cellule tumorali.

Non soltanto il cioccolato. Molti cibi sono allo studio nei laboratori di mezzo mondo: sia quelli pro cancro, da evitare, sia quelli anti, da non dimenticare nel menù quotidiano. Il cibo agisce sul Dna cellulare: può mutarlo, cambiarne l'azione. I gastronomi sono avvertiti. Più gli

Il futuro a tavola si delinea con un menù quotidiano preventivo, se non terapeutico. Tre casi di tumore su dieci sono evitabili facendo attenzione a che cosa si mette nel piatto. Non deve mancare l'arancia rossa di Sicilia, simbolo da anni della campagna di prevenzione dell'Associazione per la ricerca sul cancro (Airc). La molecola attiva è l'antocianina, la stessa del mais rosso. Pier Giuseppe Pelicci, direttore del Dipartimento di oncologia sperimentale dello Ieo di Milano e componente l'*Advisory board* di Airc, si sente mezzo cuoco e mezzo scienziato: «Gli alimenti che consumiamo agiscono sul nostro corpo attraverso la modulazione e la regolazione del metabolismo. Ciò significa che, in base a ciò che mangiamo, favoriamo o disincentiviamo la produzione di determinate sostanze (ormoni, mediatori, neurotrasmettitori eccetera) che a lungo andare

ca il rischio tumore. È risultato da uno studio su mezzo milione di europei. Essere in linea, a parte i vantaggi estetici, abbatte del 30 per cento il rischio di ammalarsi di un qualsiasi tipo di tumore. In particolare a seno, colon e prostata: i cosiddetti big killer. Paolo Vineis, epidemiologo dell'*Imperial College* di Londra e dell'università di Torino, spiega il maxi studio chiamato *Epic* (*European prospective investigation into cancer and nutrition*): «Un progetto, cofinanziato dall'Airc e dalla Comunità europea, avviato nei primi anni '90 reclutando circa 500 mila persone in 10 Paesi europei. I primi risultati sono stati pubblicati sul *New England Journal of Medicine*: evidente il collegamento tra cattiva alimentazione e sovrappeso con l'aumento dei casi di cancro». Indice di massa corporea (il Bmi, che valuta il peso globale del-



» | **Padova** | ricercatori: insieme a smog e ambiente familiare sviluppano la predisposizione genetica

# «L'omosessualità dipende anche dal cibo» Soia, patate e cavoli influenzano il maschio

PADOVA — Che l'omosessualità maschile abbia una predisposizione genetica ereditata dalla madre lo avevano già dimostrato con un modello matematico, lo scorso giugno, i ricercatori dell'Università di Padova Andrea Camperio Ciani e Giovanni Zanzotto. Ora però ricercatori veneti e stranieri, partiti da quello studio, sono andati oltre, appurando che tale «orientamento sessuale» può nascere dalla concomitanza di quattro fattori: genetico, ambientale, familiare e alimentare.

«È una conclusione emersa dall'analisi di un consistente numero di coppie di gemelli con diverso grado di uguaglianza genetica — spiega il professor Carlo Foresta, direttore del Centro di crioconservazione dei gameti maschili dell'Azienda ospedaliera e dell'Università di Padova —. La ricerca ha dimostrato che, per

cisione con la mano destra.

Dopodiché interviene l'«habitat» nell'ambito del quale si sviluppa il feto maschile. Basandosi anche sull'osservazione degli animali, gli studiosi hanno osservato che l'omosessualità maschile ha più probabilità di svilupparsi in soggetti esposti a sostanze inquinanti che simulano l'efficacia degli ormoni, come idrocarburi, diossina ma anche insetticidi, prodotti chimici, fertilizzanti e altri composti usati in agricoltura. «In animali a contatto con tali sostanze si sono notati il cambiamento dell'orientamento sessuale — rivela Foresta — e la trasformazione degli organi riproduttivi, diventati intersessuali. Tornando all'uo-

mo, altrettanto determinanti sono il condizionamento familiare e le abitudini alimentari».

Secondo questi studi, se una donna in attesa di un bambino maschio assume cibi ricchi di fitoestrogeni, molecole dotate di azione estrogenica (gli estrogeni sono i principali ormoni sessuali femminili), rischia di influenzare l'orientamento sessuale del feto. Gli alimenti che contengono i fitoestrogeni sono la soia (per eccellenza, viene infatti consigliata alle donne in menopausa), legumi, oli di semi di lino, cavolfetti di Bruxelles, grano saraceno e patate dolci. «L'insieme di tutti questi fattori può portare all'omosessualità maschile — conclude Foresta —. E anche il mio gruppo di ricerca lo sta appurando, su un campione di duemila studenti diciottenni padovani. A breve elaboreremo i risultati, intanto il 5% di loro ha già ammesso di essere



**Il medico**

# Master a chilometro zero

*Al via il corso di Cultura del cibo e del vino  
Università, lezioni e stage nelle aziende*

«**I**l baccalà alla vicentina, battuto a lungo con un martello di legno, messo a bagno 36 ore, tagliato a pezzetti, cosperso di formaggio e soffritto di burro, olio, acciuga e cipolle, cotto poi a fuoco lento, condito ancora di prezzemolo, pepe e latte, è un'intera, raffinata civiltà che bolle a fuoco lento». Così scriveva nel 1957, con la penna intinta nel sentimento più profondo, il grande Guido Piovene, indimenticato giornalista del *Corriere della Sera* (il passo è tratto dal suo libro *Viaggio in Italia*). Quelle parole riecheggiano ancora i profumi e gli aromi del tempo, tuttavia sembrano provenire da un'altra epoca. Perché oggi viene subito da chiedersi dove sia finita quella «raffinata civiltà che bolle a fuoco lento». Dove sia finita, anzi, quella capacità di comunicare certi valori, legati alla tradizione e all'identità, che se si fosse persa, sarebbe davvero un danno per tutti.

Ecco allora perché l'istituzione del primo Master in cultura del cibo e del vino, realizzato dal Centro interdipar-

ti prodotti delle nostre origini», ha spiegato il professor Gianni Moriani (l'ideatore del progetto, affidato alla responsabilità del professor Roberto Stevanato). L'iniziativa, una sorta di «ateneo a chilometro zero», si spera sia destinata a fare scuola. Lo ha scritto anche il ministro Luca Zaia, che con il suo dicastero ha deciso di patrocinare proprio questo Master: «L'idea di strutturare il corso di studi nei territori di produzione e non solo in aula, seguendo i prodotti agroalimentari nella loro filiera fino al consumatore finale è particolarmente innovativa e appropriata». Anzi, come ha detto Gianluca Bisol, che con l'azienda di famiglia (viticoltori dal 1542) è uno dei principali finanziatori del corso, è forse l'unico modo per affrontare la crisi. E magari fare un passo in avanti per superarla. Il Master, che vedrà al via 27 studenti provenienti da tutta Italia, durerà sei mesi: 360 ore di lezioni divise in sette moduli (Territorio e alimentazione; Storia e cultura dell'alimentazione e della ristorazione; Cibo, vino e comunicazione; Convivialità; Natura,

risorse enogastronomiche, consulenti di enti pubblici e aziende private, valorizzatori e conservatori di testimonianze della cultura alimentare in archivi e musei etnografici, ricercatori e pubblicisti specializzati», ha spiegato il professor Gianni Moriani. E ad aprire le lezioni si è tenuta una tavola rotonda sul tema della «comunicazione e il cibo», a cui ha partecipato tra gli altri anche il direttore del *Corriere del Veneto* Ugo Savoia. «I giornali stanno capendo sempre di più come sia fondamentale affidarsi a determinate professionalità per affrontare un argomento così importante come quello della cultura agroalimentare — ha detto il direttore —. Tema che, per altro, trova un grande seguito nei lettori e nella gente». Il *Corriere del Veneto*, che seguirà da vicino il Master, ha deciso tra l'altro di riservare anche un premio allo studente o al gruppo di studenti che si distingueranno maggiormente nell'elaborazione di alcuni argomenti specifici del corso di studi. Potrebbe essere il primo passo per riscoprire quella capacità di valorizzare

## La scheda

Il primo Master in Cultura del Cibo e del Vino dell'Università Ca' Foscari di Venezia ha preso il via ieri a Valdobbiadene (Treviso): durerà sei mesi (per un totale di 360 ore di lezione). Ventisette gli studenti iscritti, provenienti da varie regioni d'Italia: dal Piemonte alla Sardegna, dalla Puglia al Veneto. Al termine dei corsi è previsto un

# L'accademia del saper mangiare

di G. B.

Attraverso un **campus** universitario di Castelfranco si entra nel complesso mondo del **cibo** e della ristorazione che è **cultura** e non solo semplice business. Per questo richiede una **formazione** libera e critica



territorio, ad uno specifico modo di produzione, ad una cultura». La partnership con Slow food - con cui è aperto un vivace canale di collaborazione e scambio - in qualche modo certifica questa tensione.

Tra gli studenti non mancano gli stranieri che garantiscono così anche «uno scambio tra le diverse culture alimentari - racconta Bittante -, il cibo può divenire un pre-testo per ragionare sui problemi del mondo, sulle differenze e le assonanze, le ingiustizie e le identità. In uno scenario in veloce cambiamento il cibo rapprenseta un importante ancoraggio alla realtà».

«**L'alimentazione è un fattore economico e culturale fondamentale eppure il suo mondo è spesso autoreferenziale ed estraneo al mondo della ricerca - racconta Bittante -, così come il mondo della ricerca ha, troppo spesso, un atteggiamento 'snob' nei confronti dell'alimentazione. Noi vogliamo sanare questa incomunicabilità formando bravi professionisti, sensibili alla ricerca e alla provocazione culturale».**

# Dimensioni della ricerca

## Google scholar:

■ Gastronomy	4.300
■ Food service	791.000
■ Agriculture	2.890.000
■ Food	7.470.000
■ DNA	10.900.000

# Facoltà e corsi di laurea

24 Facoltà di Agraria :	Lauree	Lauree m.
■ Totale corsi di laurea	128	106
■ Tecnologie alimentari	23	24
■ Enologia	18	6
■ Ristorazione	3	-
■ Gastronomia	3	-
<b>Interfacoltà :</b>		
■ Gastronomia e ristorazione	1	-

# Insegnamenti del primo anno

Primo semestre	CFU	Secondo semestre	CFU
Matematica	8	Biologia applicata	8
Informatica applicata	8	Tecnol. gastronomiche	4
Impiantistica e infortun.	8	Lab. di tecnol. gastron.	4
Chimica applicata	8	Lingua inglese	4
Storia dell'alimentazione	4	Summer school I	8
<b>TOTALE</b>	<b>36</b>	<b>TOTALE</b>	<b>28</b>

# Insegnamenti del secondo anno

<b>Terzo semestre</b>	<b>CFU</b>	<b>Quarto semestre</b>	<b>CFU</b>
Alimenti orig. vegetale	8	Alimentazione e salute	8
Alimenti orig. animale	4	Economia aziendale	8
Ispezione degli alimenti	4	Ist. di Diritto alimentare	8
Microbiologia degli alim.	4	Cultura e simbol. dei cibi	8
Valutazione nutrizionale	4	Summer school 2	4
<b>TOTALE</b>	<b>24</b>	<b>TOTALE</b>	<b>36</b>

# Insegnamenti del terzo anno

Quinto semestre	CFU	Sesto semestre	CFU
Business plan	4	Gastronomy lectures	8
Human resources	4	Tirocinio	15
Restaurant management	4	Prova finale	5
Food on line	4		
Economic history of food	4		
Foodservice english	4		
<b>TOTALE</b>	<b>24</b>	<b>TOTALE</b>	<b>28</b>



# Le prime lauree



# I primi laureati

a, 31/1/2009

# Arcimboldo "Il giardiniere"



Aula magna, Palazzo del Bò, Pa

# Arcimboldo "Il cuoco"



**Grazie !**

Aula magna, Palazzo del Bò, Pa

