

Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 3320 del 11/12/2017

Coinvolge 9 enti di ricerca, 3 territori sotto la guida della Fondazione Edmund Mach

Ambiente, cibo e salute: parte il progetto Euregio

E' partito ufficialmente oggi, con una presentazione e un seminario a San Michele all'Adige, il progetto "EFH Environment, Food & Health" per uno stile di vita sano basato su ambiente, cibo e salute. Il progetto, coordinato dalla Fondazione Edmund Mach, coinvolge nove centri di ricerca dei tre territori e le Province di Trento, Bolzano e del Tirolo con la collaborazione del GECT Euregio Tirolo-Alto Adige-Trentino.

Le istituzioni di ricerca protagoniste di questo progetto sono la Fondazione Edmund Mach, il Servizio di Nutrizione Clinica dell'Ospedale di Bolzano, il Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica dell'Ospedale Santa Chiara, la Libera Università di Bolzano, l'Università degli studi di Trento, l'Accademia Europea di Bolzano (EURAC), la Leopold Franzens University Innsbruck, il Centro di Sperimentazione Laimburg e University for Health Sciences, Medical Sciences and Technology di Hall in Tirol. "Un grazie va tutti coloro che partecipano a questo progetto - ha sottolineato il presidente Rossi a nome anche dei colleghi Arno Kompatscher e Günther Platter - ne siamo particolarmente orgogliosi perché è la dimostrazione che l'Euregio è qualcosa di concreto, frutto della capacità dei tre territori di confrontarsi e lavorare assieme".

“Questo progetto - ha spiegato il presidente della Fondazione Edmund Mach, Andrea Segrè - fa bene al territorio in due modi: incentivando il consumo di prodotti locali si va ad aumentare il reddito delle imprese agricole trentine, altoatesine e tirolesi.

Contestualmente, promuovendo uno stile di vita sano, diminuisce la spesa sanitaria pubblica. A questo dobbiamo aggiungere i riflessi positivi di una dieta sostenibile sull'ambiente".

"Siamo lieti anche del fatto che con questo progetto - ha detto il presidente Ugo Rossi - si riconosca alla Fondazione Edmund Mach il ruolo di presidio dell'Euregio sul tema della ricerca che si affianca a quello del centro di Alpbach in Tirolo ove si sviluppano competenze e possibilità d'incontro linguistiche e culturali". "Alla base di "EFH" - ha spiegato il presidente della Fondazione Edmund Mach **Andrea Segrè** - c'è il concetto circolare "One Health": la salute dell'essere umano e degli ecosistemi, infatti, è strettamente legata. Per accompagnarci in questo percorso di ricerca e formazione intrapreso con i nostri 12 partner euroregionali, oggi abbiamo invitato a San Michele tre dei maggiori esperti europei della dieta mediterranea e della nutrizione. Con loro certificheremo la possibilità di declinare lo stile di vita mediterraneo a livello alpino".

Il progetto, coordinato da Kieran Tuohy, responsabile del dipartimento qualità alimentare e nutrizione del Centro Ricerca e Innovazione FEM, si occupa delle crescenti sfide socioeconomiche delle malattie croniche legate all'età e all'obesità, e affronta l'interfaccia di ambiente, genetica, metaboloma, microbioma, cibo e salute, legata all'obesità e all'invecchiamento. "Sono importanti priorità di ricerca identificate all'interno degli attuali piani di ricerca europei, nazionali e regionali, che verranno affrontati con una nuova strategia - ha evidenziato il professore **Fulvio Mattivi** del Centro Agricoltura Alimenti Ambiente FEM-UniTrento -, strategia che passa tramite la costruzione di un consorzio interdisciplinare che include competenze di medicina, biologia, agricoltura, informatica, nutrizione, chimica degli alimenti e transregionale per unire e guidare le forze regionali in una lotta comune contro l'obesità e le malattie legate all'età. "La missione del

progetto è creare le basi scientifiche per nuovi protocolli clinici per combattere l'obesità e le malattie croniche legate all'età, fornendo soluzioni innovative e nuovi prodotti, valorizzando le catene di produzione alimentare regionale salvaguardando l'ambiente naturale". Gli obiettivi verranno realizzati, ha proseguito Mattivi- dispiegando tre linee di attività: un ciclo di conferenze che costituiranno un corso avanzato teorico-pratico su "Alimentazione, nutrizione e salute - prevenzione delle malattie croniche"; una rete di formazione a livello di dottorato dove i gruppi di ricerca sui tre territori partner verranno integrati da 12 giovani ricercatori: 8 dottorati di formazione triennale e in aggiunta due dietologi, un assistente di ricerca e un clinico; un cluster di ricerca che fornirà periodicamente informazioni approfondite sugli sviluppi e le sfide della ricerca in materia di ambiente, produzione alimentare e implicazioni cliniche e fornirà un punto di accesso alle informazioni per le parti interessate, i principali responsabili delle decisioni e la popolazione. "Si tratta di un progetto molto interessante - ha sottolineato **Beatrix Grubeck Loebenstein** dell'Università di Innsbruck - e rappresenta una sfida importante per tutti e tre i territori. Si tratta di un tema strategico, in quanto riguarda la salute dei nostri cittadini con una prospettiva nuova, che è quella di capire come i prodotti e in generale l'alimentazione possano avere effetti su di essa. Ci aspettiamo risultati interessanti e siamo lieti di collaborare".

Carlo Pedrolli, dietologo dell'Azienda provincia per i servizi sanitari di Trento, ha evidenziato l'attenzione del progetto ai prodotti locali, come base di un adattamento al modello mediterraneo di una dieta da sottoporre ad attento studio. **Peter Robatscher** del Centro di Laimburg ha spiegato che i quattro partner di progetto altoatesini (Ospedale di Bolzano, Libera Università di Bolzano, Eurac e Centro di Sperimentazione Laimburg) esamineranno in un approccio interdisciplinare i seguenti aspetti: gli effetti delle influenze ambientali sul sistema di gestione sostenibile del bestiame all'aperto; la riduzione dell'incidenza dell'obesità in persone che seguono una dieta a base di prodotti provenienti dall'Euregio; l'influenza del suolo sulla crescita e la qualità di piante e animali in agricoltura e zootecnia; l'analisi della composizione e valutazione dei nutrienti salutari negli alimenti utilizzati. Il progetto si concentra sulla produzione sostenibile di alimenti provenienti dall'Euregio che, con il loro alto valore nutrizionale, possono aiutare a condurre uno stile di vita più sano. Obiettivo principale sarà sviluppare, attraverso un approccio scientifico, strategie innovative per la produzione sostenibile di alimenti locali.

Il seminario: "La versione alpina della dieta mediterranea. Salute e territorio nello stesso piatto"

Sempre oggi si è svolto a San Michele il seminario "La versione alpina della dieta mediterranea. Salute e territorio nello stesso piatto" al quale sono intervenuti gli esperti **Marino Niola, Elisabetta Moro, Daniele Del Rio**, con la moderazione di Carlo Pedrolli. In quella che Marino Niola, antropologo e giornalista, direttore di MedEatResearch dell'Università di Napoli, ha definito l'era dell'Homo dieteticus, la ricerca del modello alimentare virtuoso è diventata la nuova religione globale. "Il progetto EFH - ha detto Niola - consente di coniugare le vocazioni del territorio con evidenze scientifiche emerse dagli studi sulla dieta mediterranea", stile di vita proclamato dall'Unesco nel 2010 patrimonio dell'Umanità e fondato sugli alimenti simbolo della triade mediterranea, cereali, olio e vino. "Si può aderire al modello eco-socio-gastronomico di questa dieta anche vivendo sulle Alpi" ha proseguito Elisabetta Moro, antropologa e divulgatrice scientifica e condirettore di MedEatResearch. Daniele Del Rio, docente di alimentazione e nutrizione umana dell'Università di Parma, ha spiegato l'importanza della ricerca sulle strategie nutrizionali per correggere la tendenza all'aumento dei fattori di rischio per le malattie cronico-degenerative sia per ridurre il carico della spesa pubblica che tali patologie portano con sé. (sc)

Intervista al presidente della Provincia autonoma di Trento Ugo Rossi:

<https://www.youtube.com/watch?v=a4EJXpeT9k4>

Intervista al presidente della Fondazione Edmund Mach, Andrea Segrè:

https://www.youtube.com/watch?v=B5YAF6D_1M4

Intervista al Centro Agricoltura Alimenti Ambiente FEM-UniTrento, Fulvio Mattivi:

https://www.youtube.com/watch?v=pAYUEz_8KA8

Immagini e interviste a cura dell'Ufficio stampa

Per rivedere gli interventi del seminario live.fmach.it e la pagina Facebook FEM

(gz)