

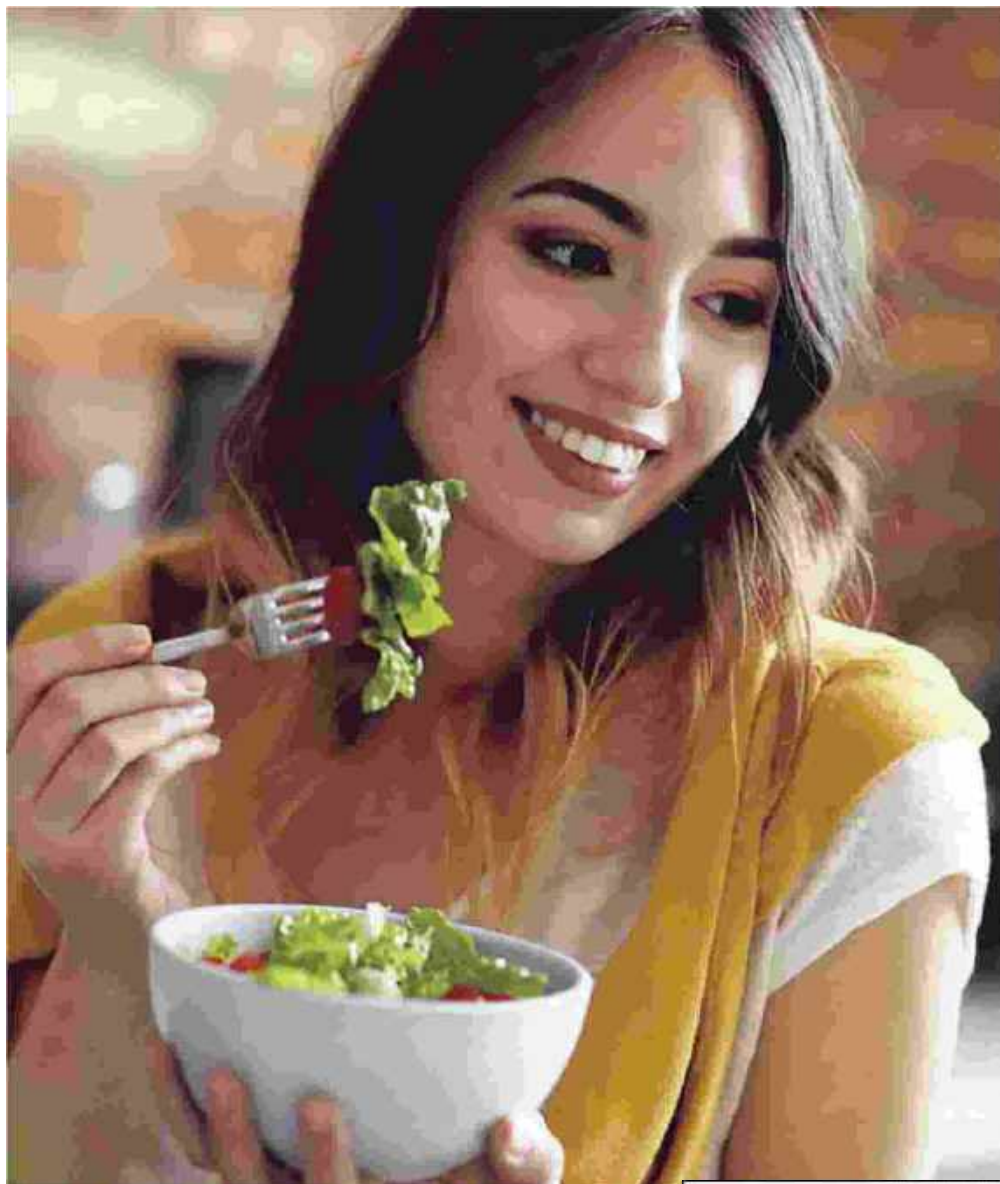
ALIMENTAZIONE > LA PROPOSTA "PIANETERRANEA", VALIDA A LIVELLO GLOBALE, SI BASA SULLA DISPONIBILITÀ DI CIBI NELLE DIVERSE AREE DEL MONDO

Una dieta a chilometro zero riduce il rischio di malattia

E la dieta globale del futuro, l'alimentazione salva-salute che chiunque, in tutto il mondo, potrà fare sua e seguire con la certezza di poter così prevenire in maniera efficace la maggior parte delle patologie croniche come molti tumori, il diabete, le malattie cardiovascolari. È stata appena proposta sulle pagine della prestigiosa rivista Nature dalla Cattedra Unesco di Educazione alla Salute e allo Sviluppo Sostenibile dell'Università Federico II di Napoli, unica in Europa a essere dedicata alla prevenzione dello stato di salute della popolazione, agendo su fattori nutrizionali, ambientali e culturali. Coordinata da Annamaria Colao, Ordinario di Endocrinologia e presidente della Società Italiana di Endocrinologia (SIE), assieme a uno staff di scienziati ricercatori in ambito medico, agroalimentare e ingegneristico, che per questo nuovo modello alimentare hanno coniato il termine "dieta pianeterranea", a indicarne la portata globale e la validità ovunque nel mondo.

DALLE AMERICHE ALL'ASIA

Sana e sostenibile perché basata sulle proprietà nutrizionali della dieta mediterranea, potrà essere declinata a livello locale utilizzando i cibi disponibili nelle diverse aree del mondo, creando tante nuove piramidi alimentari "locali": dall'avocado e la papaya dell'America Latina alla manioca e il teff in Africa centrale, dall'olio di canola e le noci pecan in Canada al sesamo e la soia dell'Asia, fino alla noce di macadamia australiana, in ogni angolo della Terra sarà possibile rispettare i canoni della dieta pianeterranea e restare in salute.



La prevenzione dello stato di salute della popolazione parte dalle proprietà nutrizionali e ambientali



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

185481