

# Sommario Rassegna Stampa

<b>Pagina</b>	<b>Testata</b>	<b>Data</b>	<b>Titolo</b>	<b>Pag.</b>
	<b>Rubrica</b>		<b>Alimentazione e salute</b>	
42	La Repubblica	25/02/2014	<i>OBESITA' I CHILI IN PIU' PER L'EFFETTO FAST FOOD (Mp.s.)</i>	2
42	La Repubblica	25/02/2014	<i>SCIOCHEZZE E PREGIUDIZI N UTRIZIONALI SU TV E WEB (E.Del toma)</i>	3

# Obesità

Ricerca in 25 paesi pubblicata sul bollettino dell'Oms: l'influenza sull'indice di massa corporea della deregulation in campo alimentare. Correlazione tra densità di "ristorazione veloce" nel quartiere e sovrappeso. **Serve tassare?**

## I chili in più per l'effetto fast food

**L**a crisi non sfiora il fast food. Cresce il consumo pro capite del cibo espresso e con esso il giro vita dei consumatori. È sufficiente frequentare due volte a settimana (studio osservazionale di coorte, Pereira e altri) per 15 anni i fast food per guadagnare 4,5 chili o più di peso.

Uno studio condotto dal 1999 al 2008 dai ricercatori dell'università californiana di Davis coordinato dall'italiano Roberto Vogli, del Dipartimento Public health sciences, in collaborazione con le università di Belfast (Irlanda del Nord) e Huston (Usa) e pubblicato sul *Bollettino dell'Organizzazione Mondiale della Sanità* ha esaminato un campione di popolazione di 25 paesi "ricchi". I frequentatori di ristoranti fast food hanno aumentato le visite da 26,6 a 32,8 a testa all'anno con conse-

guente incremento dell'indice di massa corporea medio passato da 25,8 a 26,4.

Stretta la correlazione tra obesità rilevata in certi quartieri e densità dei locali fast food. «I risultati dello studio sono sovrapponibili a quanto sta accadendo anche nei paesi in via di sviluppo - afferma Vogli - negli ultimi trent'anni c'è stata una forte deregolamentazione dei mercati dell'agro-alimentare che ha contribuito alla diffusione del fast food e dell'obesità». I paesi con il maggior consumo di cibo pronto sono Canada, Australia, Nuova Zelanda, Irlanda mentre le percentuali si riducono nei paesi con regole di mercato più severe come Italia, Grecia, Paesi Bassi e Belgio. Necessarie, secondo lo studio, politiche restrittive del mercato: incentivi economici per i produttori di alimenti sani e freschi, tasse per le industrie che immettono sul mercato cibi ultra-

trasformati e soft-drinks, tagli dei sussidi agli agricoltori che usano pesticidi, antibiotici e fertilizzanti in eccesso e regolamentazione stretta degli spot pubblicitari. In-

**Minor consumo di piatti pronti in Italia, Grecia, Belgio, Olanda Il caso Svizzera**

siste De Vogli: «Le ricette politiche per risolvere il problema abbondano. Più istruzione. Meno auto. Più biciclette. Meno Tv. La lista è molto lunga. Finora, tuttavia, gli interventi di sanità pubblica hanno clamorosamente fallito». Una "tassa sugli alimenti ultra-processati" come il fast-food, gli snack e le bibite zuccherate non potrebbe

essere considerato, anche dai più accesi ed estremi neoliberalisti come impropria, sostiene De Vogli, «perfino Adam Smith era favorevole a una tassa sullo zucchero. Nel libro *La ricchezza delle nazioni* (1776) scrisse: "Zucchero, rume e tabacco, non essendo merci di prima necessità, sono bersagli estremamente adeguati per la tassazione". Nel nostro studio, tutti i paesi hanno sperimentato incrementi di obesità e consumo di fast-food, ma in alcune nazioni come la Svizzera ci sono state crescite più marginali. Non è un caso se lì la maggior parte degli agricoltori sono piccoli produttori, con forti sovvenzioni governative». Ma i meccanismi che spiegherebbero l'influenza della libertà economica su fast food e obesità non sono ancora sufficientemente studiati, devono ammettere i ricercatori.

(mp. s.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**IL CALCOLO**  
L'indice di massa corporea (Bmi: body mass index) rapporta peso (in kg) e altezza (in cm<sup>2</sup>). L'obesità scatta con Bmi oltre i 30 kg/m<sup>2</sup>



**LO STUDIO**  
Nello studio pubblicato sul Bollettino dell'Oms in dieci anni (1999-2008) aumenta il numero di visite pro-capite nei fast food



**IL PESO**  
Frequentando per anni due volte a settimana un fast food si guadagnano in media 4,5 chili di peso (Pereira et al)



**I PAESI**  
Canada, Australia, Irlanda e Nuova Zelanda risultano le nazioni con il maggior incremento di pasti al fast food in dieci anni



## A TAVOLA



EUGENIO DEL TOMA

### SCIOCCHESSE E PREGIUDIZI NUTRIZIONALI SU TV E WEB

**C**riticare od esaltare quando non si conoscono bene i fatti è un atteggiamento pericoloso che tuttavia coinvolge la nutrizione non meno della politica, dei processi, dello sport o della moda. Nel mondo di Internet si contrappongono le affermazioni più stravaganti ma solo pochi esperti si limitano a frequentare i siti delle Società scientifiche ignorando il plagio pubblicitario o gli estremismi ideologici non certo di stampo galileiano. Per non parlare della Tv dove nel salotto di Vespa è comparso perfino un farmacista a dire agli italiani che mangiare cento grammi o dieci chili di carne non fa ingrassare! In questo turpiloquio parascientifico è quasi inevitabile naufragare nello scetticismo, tra pregiudizi e presunzioni. Limitiamoci all'igiene alimentare, per riconfermare che un prodotto artigianale può avere un gusto preferibile a quello del corrispettivo industriale ma senza offrire la sicurezza degli alimenti garantiti dalle industrie alimentari con il proprio marchio. Le scorzette di arancia fatte in casa con i prodotti acquistati al mercato contengono più residui chimici di quelle industriali. Il latte appena munto è meno "sicuro", per contaminazione batterica, di un latte pastorizzato! Gli esempi potrebbero essere molti, perciò non esaltiamo i prodotti "biologici" più di quanto

meritino, ammesso poi che si tratti sempre di iniziative debitamente controllate. Nessun dubbio che nei primi decenni del dopoguerra le industrie alimentari hanno lavorato sulla quantità piuttosto che sulla qualità, utilizzando a piene mani coloranti e conservanti, ma è ingiusto riferire ancora oggi a tutti i prodotti industriali delle vecchie accuse (eccesso di additivi, materie prime scadenti, ecc.) generalmente risolte da quel progresso tecnologico che non ha dissacrato ma semmai migliorato la sicurezza alimentare.

*edeltoma@gmail.com*

© RIPRODUZIONE RISERVATA

