



MENU

INCHIESTE

OPINIONI

BLOG



Cerca



Sei in: HOME > ATTUALITÀ > Allarme glutine, crudismo e diete...

IL CONVEGNO

Allarme glutine, crudismo e diete insensate: quante bufale in campo alimentare

Questo fine settimana, a Bologna, il Festival della Scienza Medica affronterà faccia a faccia il problema delle fake news nella sanità. Tra disinformazione e miti da sfatare. Bressanini: «Soprattutto quelli legati alla moda del “senza”»

02 maggio 2018

Il problema di una corretta informazione scientifica è cruciale anche ai fini di una corretta alimentazione. Spesso però gli italiani, piuttosto che consultare i medici, preferiscono fare da soli. Il 90 per cento dei nostri connazionali effettua ricerche sul web in proposito, mentre il 25 per cento partecipa ad appositi gruppi di discussione online. E le fake news proliferano: a diete fantasiose e allarmi privi di fondamento viene dato credito anche quando la scienza non vi attribuisce alcuna affidabilità. Se ne parlerà al Festival della Scienza Medica di Bologna, in programma tra il 3 e il 6 maggio, nelle giornate di venerdì 4 e sabato 5.



Il pomodoro fa bene anche cotto, assicura Bressanini. Il crudismo ha torto

Il festival si occuperà di vari temi, ci racconta il direttore del Festival, Gilberto Corbellini, direttore del Dipartimento Scienze Umane e Sociali del Cnr. «Tra gli altri

argomenti, parleremo di neuroscienze, medicina interna, cure immunologiche, colesterolo, menopausa, alimentazione, storia dell'aspirina, disturbi del sonno». E, ovviamente, di falsi scientifici. «Lo scopo in questo senso sarà fare corretta divulgazione. E' difficile dire quale possa essere il metodo definitivo per combattere le fake news: dal mio punto di vista, occorre soprattutto molta buona istruzione che stimoli il pensiero critico», è l'opinione di Corbellini.

Venerdì **Giorgio Cantelli Forti**, Professore Emerito dell'Università di Bologna e presidente della Società Italiana di Farmacologia, terrà un incontro su «**Fake news e sicurezza alimentare**» assieme a **Patrizia Hrelia**, docente di Tossicologia di Unibo, e **Silvana Hrelia**, Professore Ordinario di Biochimica sempre all'Unibo. Il professor Cantelli Forti presenterà la tematica, mentre la prof.ssa Patrizia Hrelia, che è anche presidente della Società Italiana di Tossicologia, tratterà casi specifici. Ad esempio, parlerà del consumo di farmaci fraudolenti come quelli usati nelle palestre per aiutare a "gonfiare" i muscoli. Silvana Hrelia, biochimica del Centro Nutrizione di Bologna, si occuperà invece di mode alimentari (come quella vegana). «Carni rosse, olio di palma, uova al fipronil e relativi allarmismi diffusi non solo da siti spregiudicati ma pure da prestigiose testate saranno al centro della discussione», spiegano gli organizzatori dell'incontro. «Un problema di difficile soluzione: se infatti è sempre esistito, nel mondo della diffusione incontrollata delle notizie via web solo in pochissimi casi è possibile ripristinare la verità e spingere le persone a diffidare dai titoli sensazionalistici per affidarsi a interlocutori istituzionali e qualificati».

Sabato 5 maggio, infine, alle 15:30 la Sala dello Stabat Mater della Biblioteca dell'Archiginnasio (piazza Galvani, 1) ospiterà **Dario Bressanini**, professore di Chimica e Tecnologica degli Alimenti all'Università dell'Insubria e noto divulgatore scientifico. Bressanini tenterà di guidare il pubblico nella selva delle informazioni sull'alimentazione, spesso tirate in ballo su problemi legati al sovrappeso e ad altri disturbi di varia natura. «E' necessario che alcuni miti riguardanti l'alimentazione vengano sfatati», ci spiega. Quali miti? «Soprattutto quelli legati alla moda del "senza"; il "senza glutine", ad esempio. Non esistono prove scientifiche che dimostrino che il glutine sia di per sé dannoso o che faccia sicuramente ingrassare. L'approccio secondo il quale esistono alimenti sempre dannosi o sempre benefici è sbagliato».



"Libero da glutine", è la scritta di questo supermercato tedesco. Moda molto diffusa (Foto: AGF)

E non solo: **esistono anche mode piuttosto singolari come il crudismo e addirittura diete basate sul gruppo sanguigno.** Nel primo caso, «si tratta di quella credenza secondo la quale cuocere gli alimenti ad una temperatura superiore a 42 gradi uccide le sostanze nutrienti, e dunque non va fatto. E' una teoria sbagliata due volte: non esiste alcuna prova scientifica riguardo la sensatezza di questa soglia e, sebbene effettivamente sopprime certe sostanze, la cottura ne fa emergere altre. Si pensi per esempio al pomodoro, che quando è cotto presenta il licopene, che aiuta a prevenire i tumori». E nel secondo caso, ci spiega ancora il professore, abbiamo a che fare con ciarlatani secondo i quali si dovrebbe raccomandare una dieta a seconda del gruppo sanguigno. «Esiste un libro che è possibile trovare addirittura tra le prime posizioni della classifica Amazon per libri venduti, "La dieta del dott.Mozzi", che raccomanda questo tipo di condotte alimentari. Prima ancora, Peter d'Adamo ne parlava diffusamente. Anche in questo caso, idee sostenute senza fondamento scientifico».



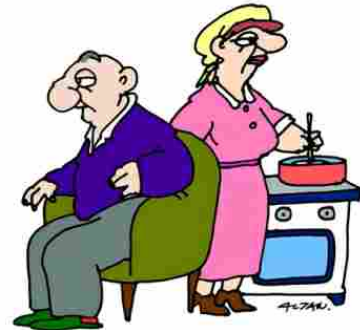
Il pomodoro fa bene anche cotto, assicura Bressanini. Il crudismo ha torto

Cosa dovrebbe fare la stampa per evitare il proliferarsi delle mode infondate? «I giornalisti dovrebbero verificare di più le fonti scientifiche originali piuttosto che fidarsi solamente dell'autorevolezza dell'intervistato», è l'opinione di Bressanini. «Ci sono casi di grandi scienziati che hanno detto idiozie, come Peter Duesberg, che ha negato che l'HIV porti all'insorgenza dell'Aids. Grande eco mediatica, nessun fondamento scientifico. Le testate dovrebbero inoltre prendersi le responsabilità di quello che viene scritto, e non lasciarle tutte sull'autore. Il giornalista purtroppo alle volte, dovendo scrivere velocemente gli articoli, non controlla se la comunità scientifica condivide o no quell'idea della cui divulgazione si sta occupando».

Oltre al fenomeno delle fake news sui mezzi di informazione («non certo nuovo», ci ricorda ancora Bressanini) **c'è anche un'altra questione che riguarda il falso scientifico: quello prodotto dagli stessi ricercatori.** «Per fare carriera, gli scienziati devono scrivere più pubblicazioni possibili, perché è necessario averne fatte un certo numero per essere assunti nei centri di ricerca. A volte, a questo scopo, ne producono deliberatamente di false». E' il direttore del Festival, Corbellini, a parlarci di questo problema. «Addirittura alcuni arrivano a comprare studi fatti in Cina o in India già fatti, magari costruiti in maniera molto sofisticata, ma comunque infondata». Un fenomeno per fortuna non troppo rilevante. «Non parliamo di numeri stratosferici: si tratta del 3-4% di studi in tutto l'ambito scientifico, non solo medico. L'intensità del fenomeno comunque varia da Paese a Paese; governi e accademie stanno emanando codici etici per prevenirlo».

Altan

DOVREI ANDARE AL CESSO.
METTI IL NAVIGATORE.



Galleria fotografica Le altre vignette di Altan

LA COPERTINA »



- ESPRESSO+
- L'ESPRESSO SU IPAD
- ABBONAMENTO CARTACEO
- NEWSLETTER

ILMIOLIBRO



Il Piccolo Goloso Intollerante

Elisabetta Siggia
NARRATIVA