



**Fondazione
Umberto Veronesi**
– per il progresso
delle scienze

La moda e l'informazione sul «free from»: quando il messaggio diventa ingannevole?



Fabio Di Todaro

Giornalista scientifico Fondazione Umberto Veronesi
Istituto Superiore di Sanità, 20 maggio 2016, Roma

Di cosa parliamo?

- ✓ La dieta nel terzo millennio
- ✓ Il «caso» celiachia
- ✓ La dieta senza glutine: un farmaco che diventa «mito»
- ✓ Quanto vale il mercato del senza glutine?
- ✓ Il ruolo dell'informazione
- ✓ Conclusioni



I «nemici» del terzo millennio

- Glutine
- Lattosio
- Ogm
- Grassi animali
- Antibiotici
- Conservanti
- Cereali raffinati
- Olio di palma



Se una volta eravamo noi a fare la nostra dieta, ora è la nostra dieta a fare noi



Le ragioni alla base del «free from»

Affermazione di
nuovi stili di vita

Cambiamento delle **esigenze**
del consumatore

Vengono a galla
nuovi **bisogni**

La domanda
si fa più **complessa**

Yum!

So these organic cupcakes
are good for me right?



I'm low-fat!
Eat me!



Cosa chiede il consumatore moderno?

Informazione

- Informazione sulla filiera
- Composizione degli alimenti
- Proprietà nutritive
- Procedure di lavorazione e conservazione

Salute

- Prevenzione
- Fitness
- Bellezza

Etica

- Tutela degli animali
- Condizioni dei lavoratori
- Da dove arrivano le materie prime?



Cosa conta oggi a tavola?

«Per i consumatori è importante l'assenza di colesterolo nei cibi (per il 35% degli intervistati), di grassi (29%), di sodio (28%), di zucchero (27%), di calorie (22%). Gli italiani sono interessati alle porzioni controllate (21%), senza carboidrati (18%), a basso contenuto di fruttosio (16%), senza caffeina (12%) e glutine (11%)». (Nielsen 2015)



L'evidenza scientifica

Negli ultimi trent'anni è aumentato il numero di persone che soffrono di disturbi correlati all'alimentazione (fonte Ministero della Salute)

ALLERGIE: il sistema immunitario reagisce contro un alimento o contro una sostanza in esso contenuta. Gli alimenti maggiormente allergizzanti sono latte, uova, pesci, crostacei, arachidi, soia, frutta secca in generale, ananas, sedano, pomodoro, banana, fragola, kiwi, pesca, carota



INTOLLERANZE: causano sintomi spesso simili a quelli delle allergie (prevalentemente gastrointestinali). Ma sono causate da carenze enzimatiche o, più in generale, dalla difficoltà da parte dell'organismo di metabolizzare determinate sostanze

Questa tendenza crescente ha portato alla diffusione e al consumo di cibi su «misura»



Di cosa parliamo?

- ✓ La dieta nel terzo millennio
- ✓ Il «caso» celiachia
- ✓ La dieta senza glutine: un farmaco che diventa «mito»
- ✓ Quanto vale il mercato del senza glutine?
- ✓ Il ruolo dell'informazione
- ✓ Conclusioni



Il «caso» celiachia

- **DEFINIZIONE 1:**

La celiachia è un'intolleranza al glutine geneticamente determinata (HLA DQ2-DQ8). Si tratta della più frequente intolleranza alimentare a livello mondiale (prevalenza stimata: un per cento) e il numero delle diagnosi è in continuo aumento. In Italia si stima che soltanto tre celiaci su dieci ne abbiano ricevuta una corretta (172mila i celiaci con diagnosi corretta nel 2014).

- **DEFINIZIONE 2:**

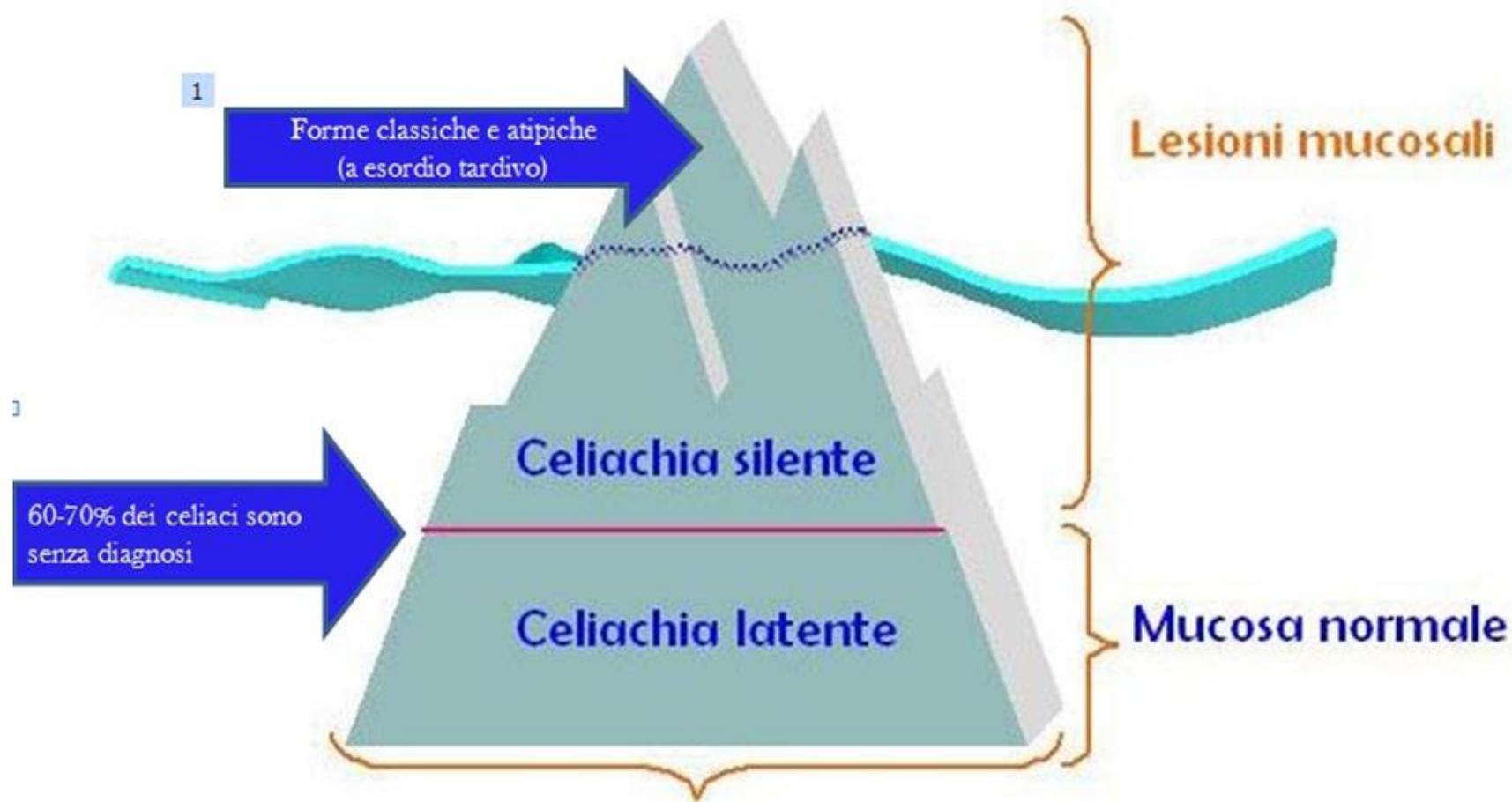
La celiachia è una condizione permanente di danno intestinale indotta dall'ingestione, in soggetti geneticamente predisposti, di proteine, definite prolamine, contenute nel grano, nell'orzo e nella segale

- **DEFINIZIONE 3:**

La celiachia è una condizione definitiva, che si cura con una dieta strettamente priva di glutine, ma da cui non si guarisce e pertanto dura per tutta la vita



L'«iceberg» della celiachia



Predisposizione genetica -HLA DQ2, DQ8
Esami sierologici positivi

Linee guida per la dieta dei pazienti

- Cereali vietati: frumento, orzo, segale, farro
- L'avena è a basso contenuto di glutine, ma l'Associazione Italiana Celiachia suggerisce il consumo solo per quei prodotti a base di o contenenti avena presenti nel Registro Nazionale dei prodotti senza glutine del Ministero della Salute, che garantisce sull'idoneità dell'avena impiegata
- Fare attenzione alla presenza di glutine negli alimenti trasformati (presenza glutine come ingrediente o per contaminazione)
- Utilizzare prodotti commerciali con il claim gluten-free (contenuto in glutine < 20 ppm, 20 mg/kg)
- Introduzione del glutine tra il quarto e il settimo mese di vita del neonato (fonte Espghan)



Alimenti permessi

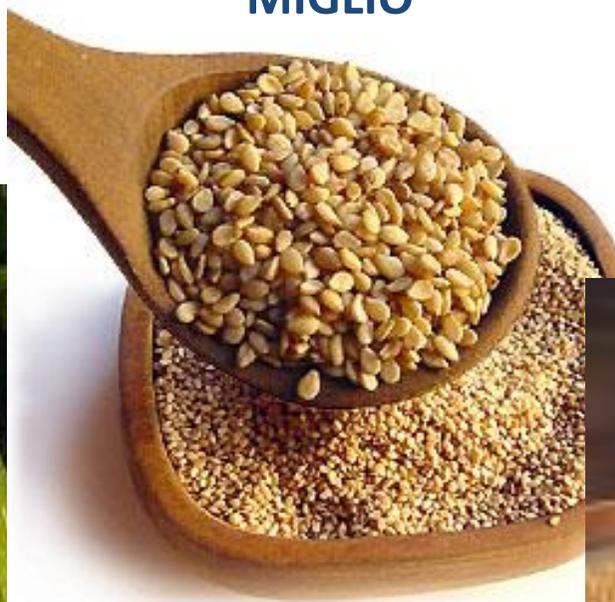
RISO



SESAMO



MIGLIO



MAIS



LEGUMI



Tra le pieghe della dieta senza glutine

C Berti et al *Eur J Nutr* 2004

La rimozione del glutine dai prodotti per celiaci può causare un'alta risposta glicemica

Segura ME et al *Plant Foods Hum Nutr* 2011

L'analisi di prodotti senza glutine ha svelato che il pane ha un elevato indice glicemico (87-91)



Tabbani T et al *Gastroenterology* 2013

Diabete mellito e sindrome metabolica meno frequenti tra i celiaci a dieta senza glutine rispetto al gruppo di controllo (bambini sani)

Brambilla P et al *Nutr Metab Cardiovasc Dis* 2013

Meno frequenti sovrappeso e obesità tra i bambini celiaci seguiti dai pediatri rispetto ai dati riferiti da centri di cura terziari



Di cosa parliamo?

- ✓ La dieta nel terzo millennio
- ✓ Il «caso» celiachia
- ✓ La dieta senza glutine: un farmaco che diventa «mito»
- ✓ Quanto vale il mercato del senza glutine?
- ✓ Il ruolo dell'informazione
- ✓ Conclusioni



Come nasce il «mito» della dieta gluten free

E' glutenfobia: 2 milioni di famiglie acquistano prodotti 'gluten free'

ECONOMIA
Mi piace Condividi (45) Tweet! Condividi



Pubblicato il: 23/03/14
Il gluten free è un fenomeno, da prodotti medicali, è scelta dettata dalle ultime tendenze alimentari. Secondo il **Salute**, che ha evidenze preventive del glutine da **celiaci diagnosticati** e acquistano prodotti senza glutine per **milioni di euro** ed è creata la propria **'glutenfobia'**



Cardiologist William Davis, MD

No exercise. No counting calories. No deprivation.

When my patients gave up wheat, they lost an average of 26.7 lbs each!***

*"They also beat diabetes, joint pain, colitis, fatigue, blood sugar problems...and more!***"*



Convinzione smentita dagli esperti, che sottolineano i rischi di una dieta gluten free per chi non è celiaco. **OGGI** ATTUALITÀ PEOPLE GOSSIP MODA BELLEZZA

Speciale Celiachia
Per godersi la vita **senza glutine** e senza pensieri

Celiachia: 9 storie di vip che hanno imparato a vivere gluten free

10 giugno 2014
Condividi f 20 t 4 g 2



10 giorni senza glutine

RIZA Perdi subito 3 chili!

100 ricette utili contro

- sovrappeso
- cellulite
- psoriasi
- celiachia

ATTUALITÀ PERSONAGGI MODA BELLEZZA LIFESTYLE BENESSERE OROSCOPO VIDEO SPECIALI SHOP

HOME, LIFESTYLE, CUCINA / 4 giugno 2015
Gluten free: fuga dalla farina in 14 mosse
Giugno 2015: mese dell'intolleranza al glutine. Ecco le materie prime che vi servono per voltare pagina in tavola. Senza rinunciare al gusto
di Allen Gambertoni

Il posto migliore per muoversi E OVUNQUE
Champion ALPHA
10

Tweets di @idondainive

Salute

Home → Salute → Alimentazione

Diete-fai-da-te senza glutine, dilaga la moda fra i non celiaci

Numerose persone si convincono di essere sensibili al glutine senza aver effettuato nessuna diagnosi che confermi la presenza del disturbo

Il semplice sospetto di essere sensibili al glutine spinge molti italiani a seguire la dieta dei celiaci. Cresce, infatti, il numero di persone che decide di eliminare la "proteina del grano" dal proprio regime alimentare, anche se non è intollerante o allergico. Lo riferisce il professor Italo De Vitis, Presidente del Comitato scientifico Aic Lazio e specialista in Gastroenterologia ed endoscopia digestiva presso l'Uoc di Medicina Interna e gastroenterologia del policlinico "Agostino Gemelli" di Roma.

Articoli Correlati
Salute della pelle: 7 sintomi da non sottovalutare
Celiachia in Italia: donne colpite il doppio degli uomini

La «moda» nasce negli Stati Uniti

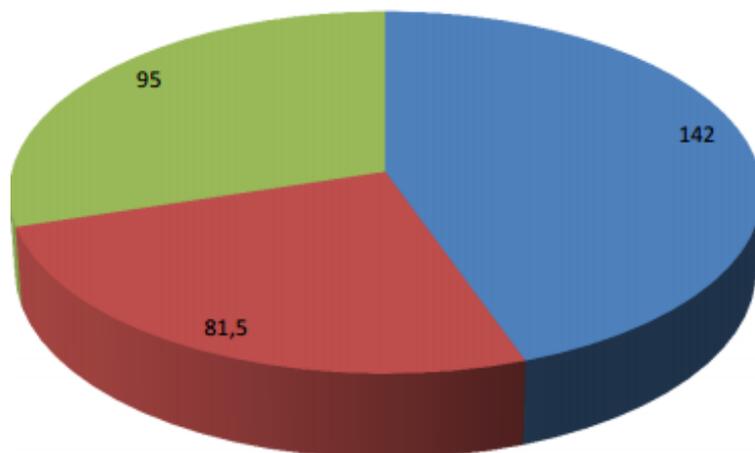
- Negli Stati Uniti quasi un adulto su tre vorrebbe eliminare il glutine dalla propria dieta
- Ammonta a 23,3 miliardi di dollari il volume delle vendite di prodotti con il claim «gluten-free» (dato Nielsen)



Ma l'Italia non è da meno

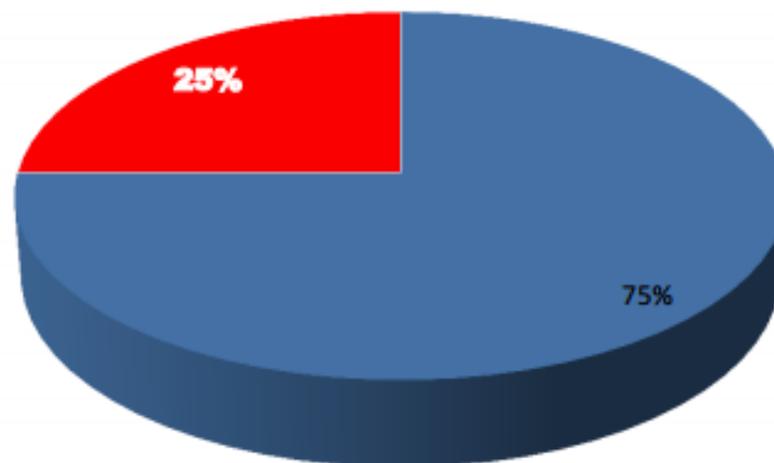
Non va evidentemente meglio in Italia. La spesa per il senza glutine a carico del SSN ammonta a 240 milioni di euro/anno, mentre la spesa complessiva sugli alimenti gluten free ammonta a 320 milioni di euro (fonte Associazione Italiana Celiachia)

DOVE COMPRANO IL «GLUTEN FREE» GLI ITALIANI?



- Farmacie 45%
- Gdo 25%
- Negozi specializzati 30%

LA SPESA DEL SSN E I «LIBERI» ACQUISTI



- Erogazione SSN 75%
- Acquisto 25%



Glutine e sport: quale relazione?

Nasce l'«effetto Djokovic»



Addio glutine! Così Djokovic è diventato il numero uno

novak
café & restaurant

[Home](#) [About us](#) [Menu](#) [Gallery](#) [Links](#) [Contact](#)

The restaurant chain belonging to the best tennis player in the world, Novak Djokovic.

The international cuisine restaurant with an extraordinary combination of different flavours, authentic interior and excellent service make it unique and favourite among all generations.
More...

The restaurant chain belonging to the best player in the world, Novak Djokovic, attracts with its pleasant, tennis atmosphere.

Ma cosa dice la scienza?

Lis DM et al *Med Sci Sports Exerc* 2015

Nessuna differenza nel rendimento, nella sintomatologia, nella presenza di marker infiammatori tra ciclisti (non celiaci) alimentati con dieta GF e altri con dieta tradizionale (studio in doppio cieco)

Lis DM et al *Int J Sport Nutr Metab Exerc* 2015

Su mille atleti australiani, il 41 per cento segue una dieta senza glutine convinto di poter migliorare le proprie performance

Coattrevec Y et al *Rev Med Suisse* 2015

L'indice glicemico del pane privo di glutine risulta più alto di quello rilevato nel pane tradizionale



Fondazione
Umberto Veronesi
— per il progresso
delle scienze

L'«ascesa» della gluten sensitivity

• Di cosa si tratta?

La sensibilità al glutine è una reazione al glutine i cui meccanismi sono ancora ignoti. La sensibilità al glutine non celiaca non provoca danni alla mucosa intestinale (come nella celiachia) e non sono disponibili marcatori per identificare questa condizione.

• Non è un'allergia e non è una malattia

La cosiddetta *gluten sensitivity* è diversa dall'allergia vera e propria al grano (che è caratterizzata da particolari anticorpi, chiamati IgE diretti contro le sue proteine) ed è diversa anche dalla celiachia (malattia autoimmune nella quale le cellule del sistema immunitario attaccano i villi intestinali).

• E la diagnosi?

Al momento non esiste un marcatore certo per la diagnosi. Si procede quasi sempre per esclusione. Ma alla base della malattia potrebbe non esserci soltanto il glutine



The screenshot shows the website of Fondazione Umberto Veronesi, with the tagline "PER IL PROGRESSO DELLE SCIENZE". The navigation menu includes Oncologia, Cardiologia, Neuroscienze, Alimentazione, Pediatria, Ginecologia, and L'esperto risponde. The article is titled "Sensibili al glutine? Forse è 'colpa' degli zuccheri" and is categorized under "Alimentazione". The article text discusses the "gluten sensitivity" condition, noting it is distinct from celiac disease and involves FODMAPs. It includes a "Lo leggo dopo" section with a link to "Scopri la ricetta senza glutine di Marco Bianchi" and a photograph of a person's abdomen. The article is dated 28/07/15 and has 0 comments.

Fondazione Umberto Veronesi
PER IL PROGRESSO DELLE SCIENZE

Oncologia Cardiologia Neuroscienze Alimentazione Pediatria Ginecologia L'esperto risponde

Alimentazione

HOME > Articoli > Alimentazione > Sensibili al glutine? Forse è "...

Sensibili al glutine? Forse è "colpa" degli zuccheri

Ridimensionati i numeri della "sorella minore" della celiachia. La responsabilità sarebbe non del glutine ma dei FODMAP, piccoli zuccheri che possono irritare l'intestino

Publicato il 28/07/15

0 commenti

Lo leggo dopo

- Scopri la ricetta senza glutine di Marco Bianchi



È ancora oggetto di studio, benché molti pazienti se la diagnosticano da sé. La **gluten sensitivity**, nota anche come **sensibilità al glutine non celiaca**, nasce da una condizione descritta dai pazienti e successivamente indagata dai medici. In assenza di **marcatori** specifici, l'esistenza stessa della malattia è molto dubbia. E qualora fosse confermata, comunque, sono sempre di più le evidenze che scagionerebbero la principale componente proteica dei semi di frumento (e di altri cereali).

- **Gluten sensitivity: di cosa si tratta?**

Le ricadute sul glutine

Nel caso del glutine l'effetto «alone» si è tradotto nella rinuncia al consumo dei prodotti naturalmente contenenti glutine da parte di persone sane



L'Espresso food&wine

HOME PAGE | **ATTUALITÀ** | RICETTE | BERE | RISTORANTI | PRODOTTI | LIBRI | PERSON

cerca tutto il sito Cosa hai in frigo?

ATTUALITÀ STAMPA INVIA CONDIVIDI Consiglia 78

 **Per 3 italiani su 10 il gluten-free fa dimagrire. Falso**

Con un aumento record del 50 per cento negli acquisti, gli alimenti senza glutine sono quelli a far registrare il maggior tasso di incremento dei consumi alimentari nell'ultimo anno. Ma li scelgono anche i non celiaci. Credendo a torto che un regime gluten free possa aiutare a perder peso



T&G Cibo&Salute

Prodotti tipici | Vino | Dal Mare | Cibo&Salute | Fiere&Eventi | Business | A Tavola con ANSA | Ortofrutta | In Breve | Libri | VIDEO

ANSA.it | Tema&Gusto | Cibo & Salute | Nutrizionista, "glutenfobia" per 2 milioni famiglie

Nutrizionista, "glutenfobia" per 2 milioni famiglie

Piretta, errore cibi gluten free ai non celiaci, troppe calorie

Redazione ANSA - ROMA - 28 marzo 2016 14:23

GUARDARE NEGLI OCCHI
UNA FOCA VALE PIÙ DI MILLE DOCUMENTARI

RECUPERO NUTRIZIONE
LE CORNELLE

DALLA HOME TERRA&GUSTO

A tavola si cambia, autorità Usa si definiscono il "salutare"
Cibo & Salute

Eppure nel 1847...



«Il miglior alimento per bambini, ammalati e convalescenti, prodotto di regime per obesi, gottosi, uricemici e diabetici»

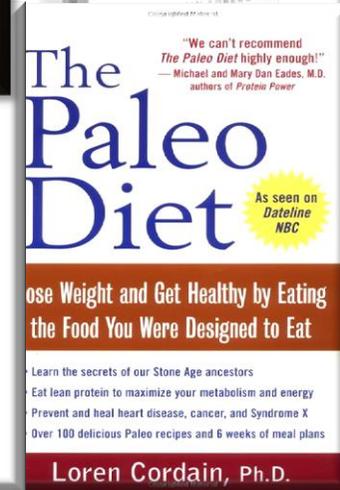
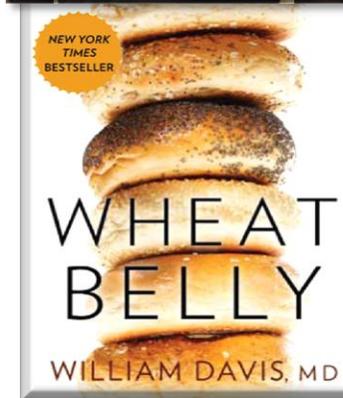
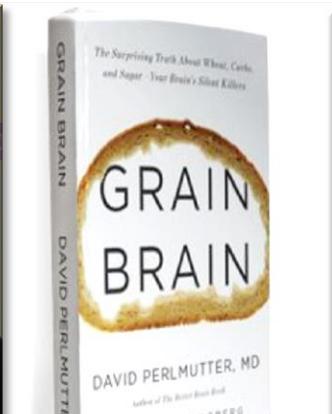


Gluten free: solo una moda?

- Si tratta soltanto di una moda passeggera o è destinata a durare nel tempo?
- Su Instagram quasi 14mila post #glutenfree
- La tendenza a mangiare alimenti poveri di grassi, diffusasi a partire dagli Stati Uniti negli anni '90, ha resistito fino a oggi, anche se con meno enfasi rispetto al passato



MILEY CYRUS



Gluten free: l'attenzione degli scienziati

La maggiore attenzione nei confronti delle malattie correlate al glutine è accompagnata da un miglioramento delle tecnologie produttive. Ciò comporterà:

- incremento dei volumi di produzione
- miglior rapporto qualità-prezzo dei prodotti senza glutine
- informatizzazione dei processi



Sicurezza Alimentare · Etichette & Prodotti · Pubblicità & Bufale · Nutrizione · Pianeta

Home / Tecnologia e Test /

Celiachia: l'Università di Foggia propone un nuovo modo per trattare la farina e rendere inoffensivo il glutine (da Gluten free a Gluten Friendly)

Beniamino Bonardi · 23 ottobre 2015 · Tecnologia e Test · Commenti · 5,193 Visto



I cambiamenti del glutine sono il frutto di un trattamento chimico-fisico sulla granella

Un gruppo di ricerca del Dipartimento di Scienze agrarie, degli alimenti e dell'ambiente dell'Università di Foggia ha messo a punto un metodo innovativo metodo per modificare le proteine del glutine, in modo tale da non scatenare reazioni nei soggetti affetti da celiachia. Le modifiche apportate al glutine, permetterebbero agli alimenti oggi categoricamente vietati ai celiaci di diventare commestibili. La novità consiste nel trattamento a cui vengono sottoposte le proteine del glutine. La modifica non è opera di enzimi microbici ma determinata da un trattamento chimico-fisico (acqua e microonde per pochi secondi) applicato sulla granella (seme) prima della molitura. Il sistema non influenza negativamente le proprietà tecnologiche delle farine che formano l'impasto, permettendo così la preparazione di prodotti assimilabili per gusto e aspetto a quelli comunemente utilizzati nell'alimentazione mediterranea.

0 STAMPA 56/2015



Consiglio Nazionale delle Ricerche
Ufficio Stampa

Arriva il glutine digeribile

Ricercatori dell'Isa-Cnr e Ibp-Cnr hanno dimostrato che il piccolo farro contiene un glutine più digeribile rispetto al grano tenero e potrebbe essere adatto per soggetti sensibili a questa sostanza. Lo studio è pubblicato su *Molecular Nutrition and Food Research* e apre nuove prospettive di prevenzione della celiachia

Il grano monococco, ossia il *Triticum monococcum*, anche noto come piccolo farro, pur essendo un cereale che contiene glutine, cioè la sostanza proteica che in soggetti geneticamente predisposti scatena allergie e intolleranze, potrebbe essere un alimento adatto a prevenire la celiachia. Sembra una contraddizione, si tratta invece della conclusione a cui è giunto un team di ricercatori del Consiglio nazionale delle ricerche coordinati da Gianfranco Mamone dell'Istituto di scienze dell'alimentazione (Isa-Cnr) di Avellino e da Carmen Gianfrani dell'Istituto di biochimica delle proteine (Ibp-Cnr) di Napoli con un articolo pubblicato sulla rivista *Molecular Nutrition and Food Research*.



NAZIONALE · LECCE · BRINDISI · TARANTO · BARI · BAT · FOGGIA · REGIONE

Università, a Bari realizzato il primo pane di grano senza glutine



Nasce da una collaborazione tra l'università di Bari ed una azienda, la 'Giuliani spa' il primo pane di grano per celiaci, con glutine "non mascherato" ma "completamente degradato". La 'Giuliani spa' - rende noto l'Università di Bari - sta già commercializzando 'Bonta' di Pane-il primo di frumento deglutinato- e lo scorso 18 aprile ha ricevuto il premio per l'innovazione e la ricerca 2015, nell'ambito di 'CosmoPharma' a Bologna. Per il professore Marco Gobetti, che ha coordinato la ricerca, si è "abbattuta una barriera nutrizionale" e "da oggi gli intolleranti e i soggetti sensibili al glutine, potranno nutrirsi con prodotti a base di grano e di cereali simili, con vantaggi di tipo sensoriale, nutrizionale, sociale, igienico e di servizio".

CALEIDOSCOPIO

- L'IMBARAZZO: L'amatore inrompe alle nozze: «Ecco perché stamani sei scappato dal mio letto» Video
- TRICASE: Bloccato un natante con 15 migranti somali, arrestato lo scorfista 56enne brindisino
- BASKET: Marina Tagliamento piazza un doppio colpo
- MOTOGP: Ducati conferma Dovizioso, sarà lui ad affiancare Lorenzo dal 2017. Innone verso la Suzuki
- GRANDI VIAGGI: In Kamchatka come sulla Luna: viaggio alla scoperta della Russia più estrema

Di cosa parliamo?

- ✓ La dieta nel terzo millennio
- ✓ Il «caso» celiachia
- ✓ La dieta senza glutine: un farmaco che diventa «mito»
- ✓ Quanto vale il mercato del senza glutine?
- ✓ Il ruolo dell'informazione
- ✓ Conclusioni



Il marketing delle imprese del senza glutine

In Italia il mercato del senza glutine vale 250 milioni di euro/anno (fonte Coop 2015). È cresciuto del 57% tra il 2007 e il 2011 e continua a farlo (15-30%), con un ritmo che varia a seconda dei canali di distribuzione (negozi specializzati, farmacie o Grande Distribuzione Organizzata).

Il numero di imprese operanti nel mercato del senza glutine è passato da dieci (1980) a 123 (2014)



Riconosci i disturbi correlati al glutine

L'ultima campagna promossa da Dr. Shar è stata trasmessa anche in tv e promossa nelle farmacie



Fondazione
Umberto Veronesi
— per il progresso
delle scienze

Il marketing delle imprese del senza glutine

Le prime dieci aziende del senza glutine in Italia

E i loro fatturati

	Pezzi	Diff. % rispetto al 2011	Quota %
SCHAER	1.484	+2,2	47,9
BI-AGLUT	315	+0,4	10,2
GIULIANI	195	+18,2	6,3
MOLINO DI FERRO	178	+3,5	5,7
NUOVA TERRA	129	+2,8	4,2
LINDE MEDICALE	86	-24,7	2,8
EUROSPITAL	60	+87,4	1,9
NOVE ALPI	53	+40,9	1,7
DIETETICA	52	-6,9	1,7
KONSUM	49	+25,1	1,6
TOTALE CELIACHIA	3.097	+3,0	100

	2013 (in Euro)	2012 (in Euro)
DR. SCHAER	128.843.488	111.398.638
BI-AGLUT		
GIULIANI	96.582.137	100.343.277
MOLINO DI FERRO	17.944.053	17.309.310
NUOVA TERRA		3.500.000
LINDEE MEDICALE	17.047.000	16.655.000
EUROSPITAL	25.779.954	25.638.317
NOVE ALPI	10.481.953	9.727.453
DIETETICA		13.413.006
KONSUM		



Il marketing delle imprese del senza glutine

Più di così...



GIORNATA MONDIALE DELLA CELIACHIA – 16 maggio 2016

Bimbi e celiachia: pubblicate le linee guida per lo svezzamento

Al via oggi la 5° edizione de “L’Esperto Risponde”

Promosso da ADI Associazione Italiana di Dietetica e di Nutrizione Clinica e Schär, leader europeo del senza glutine.

5 giornate di consulti telefonici con 120 specialisti gastroenterologi, dietologi e dietisti

Per informazioni consultare www.megliosenzaglutine.it

Finalmente una buona notizia per le mamme italiane. In occasione della giornata mondiale della celiachia, arriva la conferma, che, secondo gli esperti, **non esiste nessun rischio aggiuntivo di celiachia ad introdurre il glutine nella dieta dei bambini tra i 4 e i 12 mesi di età**. La certezza arriva dalle nuove linee guida recentemente pubblicate sul *Journal of Pediatric Gastroenterology and Nutrition* [1] a cura della Società Europea di Pediatria, Gastroenterologia, Epatologia e Nutrizione (ESPGHAN)[2].

Il marketing delle «altre» imprese



«Celiachia?
Ce l'ho
anche io!»

La dieta senza glutine non è una moda.

La dieta senza glutine non è "più leggera" né dimagrante: è l'unica terapia oggi conosciuta per la celiachia, una malattia sistemica cronica scatenata dall'ingestione di cereali contenenti glutine in chi è geneticamente predisposto. Adottare autonomamente la dieta senza glutine rende impossibile la diagnosi corretta di celiachia, che prevede semplici esami del sangue e una biopsia intestinale. **Non metterti a dieta senza glutine prima di aver ricevuto la tua diagnosi, per evitare di esporti in futuro a complicanze, anche gravi.**

Informati, visita www.settimanadellaceliachia.it

Settimana Nazionale della Celiachia
16-22 Maggio 2018

Entro il 2050 gli abitanti del Pianeta saranno 9 miliardi, l'1% dovrà nutrirsi senza glutine. Le persone celiache saranno 80.000.000.

È una iniziativa **AiC** Associazione Italiana Celiachia

Se il glutine sbarca nella cosmetica



Are Gluten-Free Cosmetics Necessary?

Research is scant, but some say makeup that contains gluten triggers celiac disease symptoms.



Eat + Run

Now serving fresh diet and fitness advice.

Decision 2016: Food Choices, Not Just Politics
Americans have submitted their ballots for all things related to food.

The Vitamin D and Sun Safety Dilemma
Don't neglect this nutrient as you protect your skin this summer.

Is a Calorie a Calorie?
'The Biggest Loser' raises the question again, but the answer remains the same.

Emergency Dinners That Are Actually Healthy
Tired and low on ingredients? Here's what six dietitians make in a pinch.

How Sore Should You Be After a Workout?
There's some truth to 'no pain, no gain' – and



«L'applicazione cutanea non dovrebbe causare disturbi, specie se il cosmetico in questione viene applicato su cute integra. Anche un prodotto più a rischio, come un lipstick, non arriva a una concentrazione di glutine sufficiente a scatenare una reazione allergica». (Silvia Ferrara, Università di Ferrara, Oggiscienza.it, 19 marzo 2003)

Se il glutine sbarca nella cosmetica



- L'Antitrust ha dato ragione all'azienda Bionike che utilizza il claim gluten free sui propri prodotti —————> Una scelta per tutelare chi soffre di dermatite atopica

Tutti i detergenti (inclusi i dentifrici, i colluttori e le paste per dentiera), i cosmetici (inclusi rossetto e burro di cacao) e i prodotti per uso esterno non comportano rischi per il celiaco e possono essere utilizzati in tranquillità



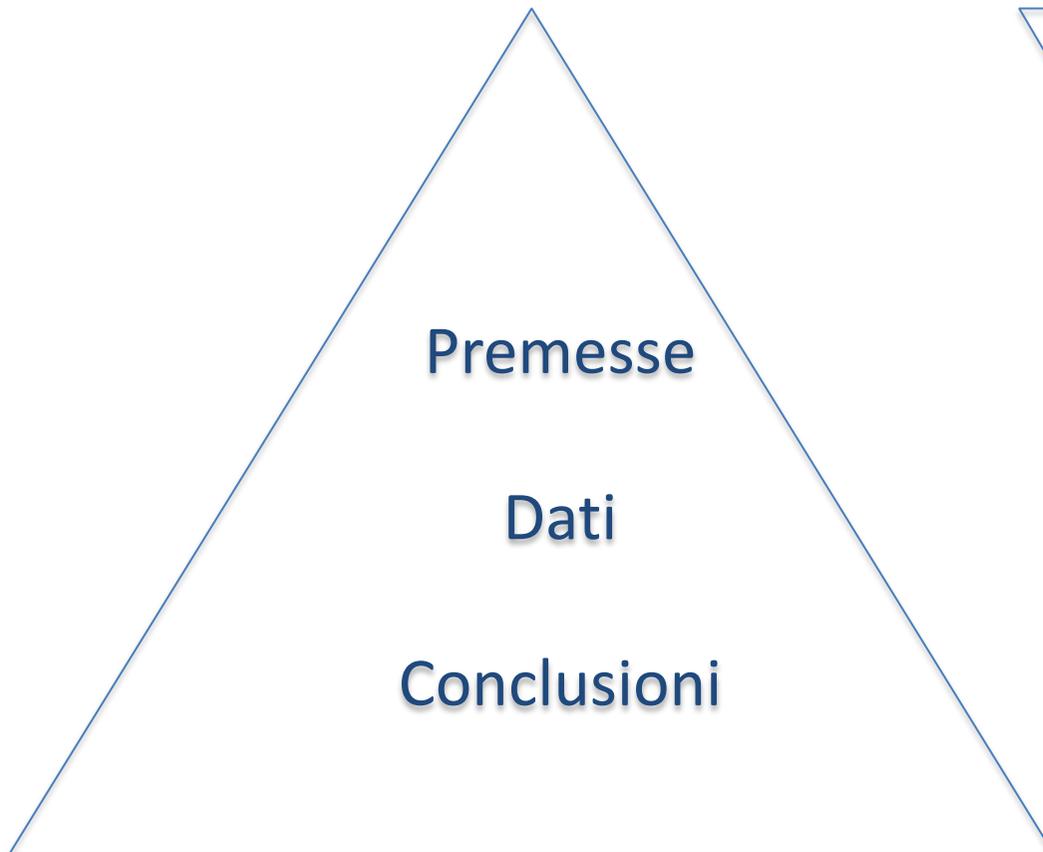
Di cosa parliamo?

- ✓ La dieta nel terzo millennio
- ✓ Il «caso» celiachia
- ✓ La dieta senza glutine: un farmaco che diventa «mito»
- ✓ Quanto vale il mercato del senza glutine?
- ✓ Il ruolo dell'informazione
- ✓ Conclusioni

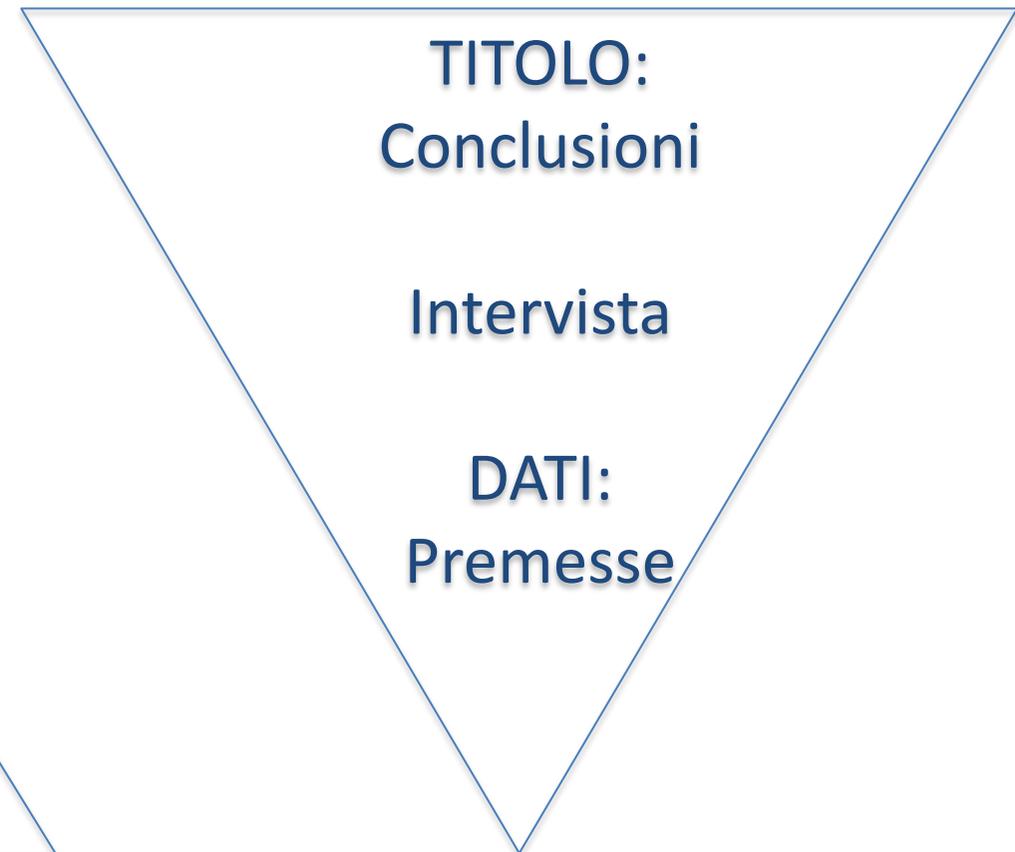


L'approccio alla notizia

Metodo scientifico



Metodo giornalistico



Occorrerebbe trovare un punto di incontro tra la piramide del **metodo scientifico** e la piramide del **metodo giornalistico**

Vita, morte e miracoli della notizia scientifica

- Le fonti
- I percorsi
- Le declinazioni



Le fonti - 1

Eurekalert è un'agenzia di stampa dell'American Association for the Advancement of Science (AAAS) che ogni giorno presenta soltanto ai giornalisti che risultano iscritti le principali novità in ambito scientifico.

The screenshot shows the home page of EurekAlert!, featuring a red header with the logo and navigation menu. The main content area is divided into several sections: 'For Reporters' with a yellow 'Embargoed News & Journals' button, 'Breaking News' with a link to 'Blackouts and near drownings may signal sudden death risk', 'Meeting Announcements' with a link to 'The New York Stem Cell Foundation 10th Annual Conference', 'Media Contacts' with a link to 'Science Sources', 'Portals' with links for 'Climate Change', 'Cancer Research', and 'Marine Science', and 'Multi-Language News' with links for 'Nachrichten in Deutsch', 'Noticias en Español', and 'Nouvelles en Français'. A 'Sponsored Content' section features an image of salmon and a link to 'What's this?'. The footer includes a 'LOG OUT' link.

The screenshot shows a news article titled 'In US, celiac disease diagnosis is most common among patients with Punjabi ancestry'. The article is dated 'PUBLIC RELEASE: 9-MAY-2016' and is from the 'AMERICAN GASTROENTEROLOGICAL ASSOCIATION'. The text states: 'Bethesda, MD (May 9, 2016) -- About 1.8 million Americans have celiac disease, an immune-based condition brought on by the consumption of gluten in genetically susceptible patients. Among patients diagnosed with celiac disease by small intestinal biopsy in the U.S., those from the Punjab region of India have the highest rates of disease, according to new research published in *Clinical Gastroenterology and Hepatology*, the official clinical practice journal of the American Gastroenterological Association.' The article includes social media sharing icons (Facebook, Twitter, YouTube, LinkedIn) and a 'SHARE' button. A 'Media Contact' section lists Rachel Shubert at media@gastro.org. A 'More on this News Release' section repeats the article title. The footer includes 'PRINT' and 'E-MAIL' options.

Le fonti - 2



Comunicato Stampa terra dei fuochi

ufficio stampa <ufficio.stampa@iss.it>

12 gen

Cari colleghi
Vi inviamo in allegato il Comunicato stampa relativo al Rapporto sulla Terra dei fuochi
Cordiali saluti

Ufficio Stampa
Istituto Superiore di Sanità
www.iss.it
Tel 06 49906601



COMUNICATO STAMPA

Al Senato convegno sullo “Stato dell’oncologia” con l’intervento del Ministro Beatrice Lorenzin
**AIOM: “IL 70% DEGLI ITALIANI SCONFIGGE IL CANCRO
UN FONDO NAZIONALE PER L’ONCOLOGIA PER GARANTIRE LE CURE A TUTTI”**
Il presidente Carmine Pinto: “Il 40% dei casi è evitabile con la prevenzione, le nostre campagne per sensibilizzare i cittadini. Le terapie innovative sono sempre più efficaci ma servono risorse dedicate. Più impegno per l’appropriatezza: no all’uso dei marcatori tumorali per la diagnosi”

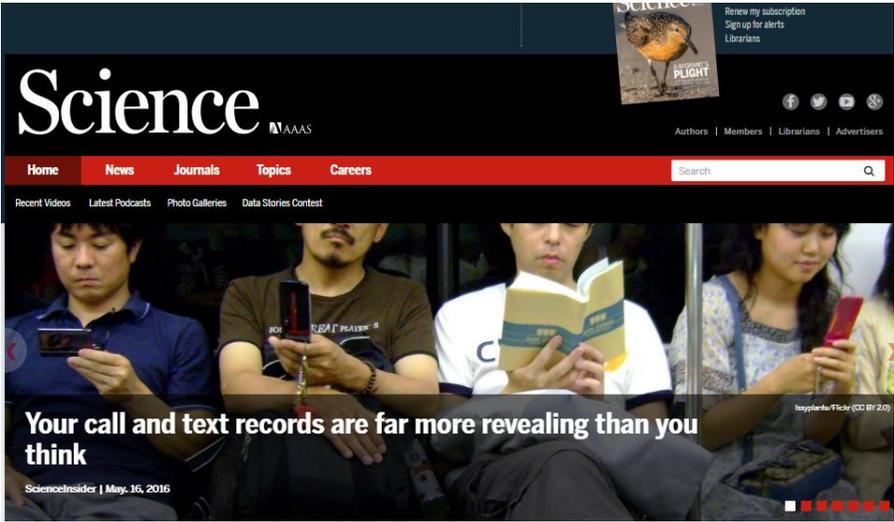
[COMUNICATO STAMPA](#)

BANCA DEL LATTE, BAMBINO GESU’: PREMIATE LE MAMME DONATRICI

Il riconoscimento verrà consegnato nel corso dell’appuntamento Dieta Live

Domani, **Sabato 28 marzo**, saranno premiate le **mamme romane** che hanno donato alla **Banca del Latte** dell’Ospedale Pediatrico Bambino Gesù il nutrimento per i piccoli che non possono essere allattati. La consegna del riconoscimento è prevista **alle ore 15**, nel corso di **Dieta Live (28 e 29 marzo)** presso il **Palazzo dei Congressi** – Piazza John Kennedy, 1 - Roma), l’appuntamento su dieta, salute e benessere nel terzo millennio.

L’Ospedale sarà presente con un **convegno** di due giorni e con uno **stand** della Banca del Latte, dove verranno fornite tutte le informazioni alle mamme che vogliono diventare donatrici.



Le fonti - 3

Home Notifiche Messaggi Cerca su Twitter

HarvardPublicHealth
@HarvardChanSPH
The official account of the Harvard T.H. Chan School of Public Health.
Boston, MA
hsph.harvard.edu

TWEET 15100 FOLLOWING 2.225 FOLLOWER 165000 MI PIACE 1.074 LISTE 5

Following

Tweet Tweet e risposte Contenuto

Tweet fissato

HarvardPublicHealth @HarvardChanSPH · 13 mag
This Week in Health: How @HHI prepares aid workers to respond to disasters
http://www.hsph.harvard.edu/this-week-in-health/2016/05/13/

Chi seguire - Aggiorna - Visualizza tutto

- EcoLife @EcoLife_12 Segui
- marco stefano vitelli @mar... Seguito da Mimmo Mazza e...
- Segui

Home Notifiche Messaggi Cerca su Twitter

American Gastroenterological Association

TWEET 10100 FOLLOWING 1.949 FOLLOWER 13900 MI PIACE 681 LISTE 13

Following

Tweet Tweet e risposte Contenuto

AGA @AmerGastroAssn · 57 min
In preparation for #DDW16, you can watch videos from poster presenters on the @DDWMeeting YouTube channel

Chi seguire - Aggiorna - Visualizza tutto

- GIMBE @GIMBE Segui
- EcoLife @EcoLife_12 Segui
- itbfatMD @itbfatMD Segui

Home Notifiche Messaggi Cerca su Twitter

Settimana Nazionale della Celiachia
16-22 Maggio 2016

La dieta senza glutine è una terapia, non uno stile di vita
Una Settimana per dire no alla cattiva informazione e accendere i riflettori sulla diagnosi di celiachia

AiC
Associazione Italiana Celiachia
35 anni
www.celiachia.it

TWEET 4.791 FOLLOWING 909 FOLLOWER 5.178 MI PIACE 1.570 LISTE 14

Following

Tweet Tweet e risposte Contenuto

AIC Celiachia Onlus ha ribettato

AIC Lombardia ONLUS @AICLomb · 2 h
La #settimanadellaceliachia e gli eventi in Lombardia anche sul @giornalemetro giornalemetropolitano.it/settimana-nazi...
@AIC_celiachia @virtuaibonzi

Chi seguire - Aggiorna - Visualizza tutto

- U.S. FDA @US_FDA Segui
- GIMBE @GIMBE Segui
- itbfatMD @itbfatMD Segui

Le fonti - 4

Caffè, 3-4 tazzine fanno bene, ricerca Mario Negri: Raddoppiano apporto polifenoli; Nelle persone sane il caffè, a dosi moderate di 3-4 tazzine al giorno, non fa male alla salute, anzi potrebbe avere alcuni effetti benefici. Lo si afferma in «Caffè e Salute», l'ultimo booklet scaturito dalle ricerche dell'IRCCS Istituto di Ricerche Farmacologiche «Mario Negri» di Milano. (Aprile 2013)



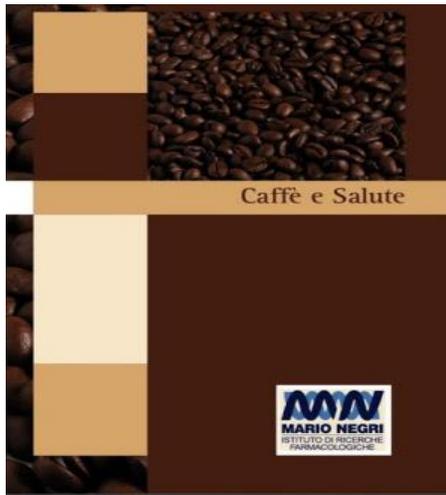
PANORAMA f tw g+ yt rss en ACCEDEI ABBONATI TGCOM24

■ **Caffè: 3 o 4 al giorno consigliati da sette medici su dieci**
I medici non demonizzano la bevanda, ma invitano a non eccedere



Le fonti - 4

Ma qualcuno si è chiesto cosa c'è dietro?



- Weber Shandwick (www.webershandwick.it): «Da anni siamo al fianco dei marchi più prestigiosi del food and beverage (...). Comprendiamo i trend che muovono le notizie sui media, che stimolano gli acquisti, che influenzano le scelte»
- Ufficio Stampa Consorzio Grancaffè e Ufficio Stampa Nespresso
- Responsabili Premio Giornalistico «De Coffea “Caffè...le parole per dirlo»

Con la collaborazione scientifica di:

- FOSAN - fondazione per lo Studio degli Alimenti e della Nutrizione
- SINU - Società Italiana di Nutrizione Umana

I percorsi

Chi decide se un articolo va in pagina oppure no?

- Il rilievo dei criteri di notiziabilità
- La notizia c'è quando il capo decide
- Chi scrive quasi mai ha il controllo delle fotografie, dei titoli e delle didascalie



I percorsi

Gli incidenti di percorso...

MEDIALE TV POLITICA BUSINESS CAPORAL

ORA LETALE – FATE GLI SCONGIURI, MA SAPPIATE CHE PER LA MEDICINA CON L'ORA LEGALE AUMENTA IL RISCHIO DI INCIDENTI E PROBLEMI CARDIOVASCOLARI – UN GRUPPO DI BIOLOGI NE CHIEDE L'ABOLIZIONE AL PARLAMENTO EUROPEO

- Lo chiamano "jat lag sociale" ed è lo sfasamento del ritmo sonno-veglia che patiamo per le convenzioni. Alla lunga diventa uno stress cronico per il nostro organismo ed è associato al consumo di nicotina, alcol, caffeina e all'essere sovrappeso o depressi. -

Condividi questo articolo

Facebook Twitter Google+ Email

← →

Pupo @pupoghinazzi · 2 h
A pag.23 di @repubblica di oggi continente a spostato le lancette

silvia bencivelli @sbencivu · 2 h
@pupoghinazzi @repubblica pupo, verificato ma le mie dita hanno scritte

Problemi con erezione?
Metodo domestico per migliorare la potenza. Prolunga l'erezione.

Ti meriti una vacanza!
Gioca d'anticipo: scegli ora la tua casa vacanza su Subito.it e risparmi

Ads by

Silvia Bencivelli per "la Repubblica"

UN INTERO continente che sposta **le lancette indietro di un'ora** — come è avvenuto stanotte — è un intero continente che mette a rischio la propria salute. È il monito di un gruppo di esperti di ritmi biologici, che rivolgono un appello al Parlamento europeo, chiedendo l'abolizione dell'ora legale. Si tratta di un orario artificiale, spiegano, a cui il nostro organismo non può in nessun modo adattarsi. E le conseguenze possono durare fino a sette mesi, cioè fino al momento del ritorno

la Repubblica.it Salute

Home Politica Economia&Finanza Sport Spettacoli Cultura Motori Viaggi D-Repubblica

Alimentazione Forma & Bellezza Medicina Prevenzione Ricerca Benessere donna OncoLine

ALTRI ARTICOLI DI Salute

Santoro compra il 7% del Fatto. Libero, Feltri al posto di Belpietro

Glifosato, l'Oms frena: "Improbabile che sia cancerogeno"

Rai, in tv la provocazione sui vaccini: "Sbagliare a giocare con la scienza"

Sei in: Repubblica > Salute > "Abolite l'ora legale, sconvolge i nostri ritmi": l'appello degli scienziati

G+1 68 Tweet Consiglia 17 mila

"Abolite l'ora legale, sconvolge i nostri ritmi": l'appello degli scienziati

Un gruppo di cronobiologi scrive al Parlamento europeo: lo stress cronico sarebbe uno dei costi pesanti in termini di salute

di SILVIA BENCIVELLI

Lo leggo dopo



UN INTERO continente che sposta le lancette avanti di un'ora - come è avvenuto stanotte - è un intero continente che mette a rischio la propria salute. È il monito di un gruppo di esperti di ritmi biologici, che rivolgono un appello al Parlamento europeo, chiedendo l'abolizione dell'ora legale. Si tratta di un orario artificiale, spiegano, a cui il nostro organismo non può in nessun modo adattarsi. E le conseguenze possono

Le declinazioni - La buona informazione in Italia



Home / Nutrizione /

Eliminare il glutine dalla propria dieta è l'ultima tendenza che sta iniziando a diffondersi in Italia. Ma è una scelta sana o nasconde gli interessi delle aziende?

Giulia Bottaro - 20 luglio 2015 - Nutrizione - Commenti - 18,708 Visto



La dieta senza glutine è molto seguita negli Stati Uniti e sta iniziando a diffondersi anche in Italia

Gli alimenti senza glutine si stanno diffondendo sempre più anche nelle diete di persone non celiache ma che sono convinte di fare una scelta salutare. È davvero così?

L'alimentazione "gluten free" è stata sdoganata da ormai cinque anni ed è la più diffusa negli Stati Uniti. Viene elogiata da celebrità come Gwyneth Paltrow e Oprah Winfrey, diffusa attraverso centinaia di libri, alcuni anche per bambini (con titoli come

"Freddy ha male al pancino"). In Italia iniziano a vedersi i primi segni di questa tendenza ed è solo questione di tempo prima che raggiunga lo stesso livello di popolarità.

La foto del giorno



Le donne che hanno fatto l'arte in mostra alla Triennale di Milano. La nona edizione dell'esposizione W. Women in Italian Design

Iscriviti alla newsletter

Email: *

Ho letto l'Informativa sulla Privacy ed accetto le condizioni


 CERCA

Sei qui: Home - Alimentazione - Sicurezza alimentare - Smascheriamo le bufale sul cibo più diffuse

- Alimentazione
- Dimagrire
- Vino
- Acqua
- Sicurezza alimentare**
- Prodotti alimentari
- Caffè

NEWS Smascheriamo le bufale sul cibo più diffuse

7 luglio 2015



Devo eliminare il glutine dalla dieta? L'olio di palma fa così male? Le bacche di Goji sono miracolose? Ce ne sono tanti e spopolano (soprattutto sul web): sono i falsi miti sul cibo. E, soprattutto perché sono duri a morire, purtroppo, sono in molti a crederci, spesso rischiando la salute. Vediamo uno a uno quelli più diffusi e diciamo tutta la verità.

ELIMINIAMO IL GLUTINE DALLA DIETA

Un'alimentazione senza glutine aiuta a mantenere la linea, fa funzionare meglio l'intestino, disintossica e migliora l'aspetto della pelle? Non è vero. Se non ci sono reali problemi di salute, come la celiachia, ridurre, o addirittura eliminare, il glutine dalla propria dieta può condurre a un regime dietetico molto restrittivo in alcuni casi sbilanciato perché quasi del tutto privo di **carboidrati**, la nostra fonte principale di energia. Non solo: se non si è celiaci non si accede ai rimborsi Ssn e si pagano moltissimo i prodotti gluten free.

- Bufale alimentari
- Eliminiamo il glutine dalla dieta**
- L'olio di palma è da evitare
- I succhi detox per purificarsi

HOT TOPIC WIRED NEXT FEST 2016 GAME OF THRONES FACEBOOK SPAZI

HOME ECONOMIA **BUSINESS**

583 CONDIVISIONI   

Mancano 16 giorni al Wired Next Fest.



Senza glutine, boom di diagnosi e moda spingono il business



Giulia Annovi
Pubblicato gennaio 2, 2015

Con una crescita del 57% il mercato dei prodotti senza glutine che non conosce crisi, complice anche l'aumento costante delle diagnosi di celiachia e di intolleranza alimentare



La Repubblica CUCINA

D • CUCINA • **SENZA GLUTINE: UNA NECESSITÀ. UNA MODA O UN BUSINESS?**



Senza glutine: una necessità, una moda o un business?

Nasce da una patologia o da un'intolleranza, può diventare uno stile di vita. Negli anni Sessanta si contava un celiaco ogni 4mila persone, oggi uno ogni 120. E l'offerta di prodotti dedicati è ormai milionaria

DI LIDIA BARATTA



Fondazione Umberto Veronesi
- per il progresso delle scienze

Le declinazioni – La buona informazione in Italia

LA SALUTE IN TAVOLA.
I CONSIGLI
ALIMENTARI DELLA
FONDAZIONE
UMBERTO VERONESI.

SPECIALE
ALIMENTAZIONE
E CELIACHIA



Fondazione
Umberto Veronesi
– per il progresso
delle scienze

Il quaderno, realizzato in collaborazione con l'Associazione Italiana Celiachia e scaricabile gratuitamente attraverso <http://www.fondazioneveronesi.it/multimedia/area-download/> (previa registrazione al sito), è uno strumento per i celiaci e per le loro famiglie, ma anche per chiunque intenda farsi un'idea sulle malattie correlate al glutine



Fondazione
Umberto Veronesi
– per il progresso
delle scienze

Sommario

- ✓ La dieta nel terzo millennio
- ✓ Il «caso» celiachia
- ✓ La dieta senza glutine: un farmaco che diventa «mito»
- ✓ Quanto vale il mercato del senza glutine?
- ✓ Il ruolo dell'informazione
- ✓ Conclusioni



Conclusioni

- La **dieta senza glutine** è l'unica terapia che, se seguita in maniera stringente per tutta la vita, è in grado di attenuare i sintomi della celiachia
- La **dieta senza glutine** non è una dieta dimagrante. Se seguita da persone sane, può portare anche a un aumento di peso
- Per un celiaco i **prodotti naturalmente privi di glutine** (frutta, verdura, legumi, pseudocereali) assumono un'importanza maggiore rispetto al resto della popolazione. La loro densità energetica, il contenuto in fibre vegetali e vitamine, la composizione dei grassi prevalentemente di origine vegetale hanno un ruolo protettivo verso molte patologie e favoriscono un buon stato di salute generale
- I celiaci devono acquisire la capacità di far proprie le scelte alimentari ed essere in grado di individuare gli alimenti in base al loro contenuto nutrizionale, all'apporto di grassi (saturi e insaturi) e di fibre. Fondamentale è perciò una buona comprensione delle etichette alimentari
- Non è la scelta dei singoli alimenti (o nutrienti) a fare la differenza. A determinare lo stato di salute è la **qualità complessiva della dieta**



Grazie per l'attenzione



Fa che il cibo sia la tua medicina e la medicina sia il tuo cibo (Ippocrate)



Fondazione
Umberto Veronesi
— per il progresso
delle scienze

Fabio Di Todaro
Giornalista scientifico
Fondazione Umberto Veronesi

fabio.ditodaro@fondazioneveronesi.it

