



Sant'Anna
Scuola Universitaria Superiore Pisa

COMUNICATO STAMPA

Da ricerche del Laboratorio di Medicina Critica Traslazionale dell'Istituto di Scienze della Vita della Scuola Superiore Sant'Anna, il coordinatore, prof. Vincenzo Lionetti: "Da orzo beta e grani antichi la combinazione di cibi da gustare fuori casa, pensando al gusto e alla salute".

Presentazione sabato 26 novembre a Pisa

Nutrizione, con la "ristoceutica" la salute aggiunge un posto a tavola: ristoranti e mense con menù su misura per chi è affetto da patologie cardiovascolari o rischia malattie neurodegenerative, obesità, stress sociale

PISA, 25 novembre. La salute aggiunge un posto a tavola grazie alla "ristoceutica", evoluzione della "nutraceutica" per ristoranti e mense, che garantisce la possibilità di gustare un pranzo o una cena a base di "alimenti funzionali", come orzo beta o grano antico, con effetto benefico sulla condizione di salute per chi è esposto a fattori di rischio, come l'obesità e lo stress sociale, o a chi è già affetto da patologie cardiache o neurodegenerative. La "ristoceutica" nasce da ricerche svolte al Trancrilab (Laboratorio di Medicina Critica Traslazionale) dell'[Istituto di Scienze della Vita della Scuola Superiore Sant'Anna](#), coordinato dal prof. [Vincenzo Lionetti](#) e sarà presentata in anteprima, durante la "Settimana della cucina italiana nel mondo", in occasione del congresso sulla pasta italiana, promosso da [Accademia dei Georgofili](#) e [Accademia Italiana della Cucina](#), in programma sabato 26 novembre all'auditorium "Giuseppe Toniolo" di Pisa, dalle ore 10.00.

Se gli italiani tornano al ristorante, come sottolinea un'[indagine svolta dalla Federazione Italiana Pubblici Esercizi](#), tuttavia, mangiare fuori casa per chi è a rischio di malattia oppure ha subito un infarto o è affetto da patologie neurodegenerative può essere una sfida. Trovare la combinazione di cibi adatta a queste esigenze nelle mense, a lavoro, nelle scuole, può diventare un problema, se è alto il rischio cardio- e cerebrovascolare. Da queste considerazioni nasce l'idea della "ristoceutica" ovvero della "nutraceutica" servita sulle tavole dei ristoranti e delle mense.

La "ristoceutica" darà la possibilità a chiunque di accedere agli alimenti funzionali al ristorante, leggendo il menu secondo la prospettiva della prevenzione, e di scegliere sempre il cibo che risulta più adatto per la propria salute, senza dimenticare il gusto. In queste azioni, i cuochi ed il personale addetto alla ristorazione assumeranno un nuovo ruolo nel favorire la selezione dell'alimento funzionale attraverso la sua cottura e la preparazione del piatto, oltre che nel concedere le informazioni necessarie a dirimere i dubbi del cliente.

“E' sempre più evidente che alcuni cereali, come l'orzo beta o il grano antico – commenta il prof. Vincenzo Lionetti - favoriscono meno i processi di malattia in atto fino ad arrestarli. La 'ristoceutica' permette alla prevenzione, basata sull'evidenza scientifica, di non fermarsi nella lotta alle malattie croniche, in particolare quelle dell'asse cuore-cervello, le più comuni, anche quando non è possibile rientrare a casa o non si vuole perdere il piacere di mangiare fuori casa, con la famiglia o gli amici.”.

“In questi anni – continua il prof. Vincenzo Lionetti – , grazie al supporto di [Regione Toscana](#) e aziende toscane e nazionali, stiamo confermando come le proprietà funzionali di alcuni vegetali, come i cereali antichi, permangono biodisponibili nei loro trasformati più comuni, come la pasta ed il pane. La pasta, in particolare, è un alimento a basso indice glicemico, a basso costo e molto versatile, e non solo nella dieta mediterranea. La pasta, grazie alle temperature usate nella sua produzione, si candida ad essere uno tra i migliori veicoli di elementi epigeneticamente attivi, ovvero capaci di favorire l'espressione di geni protettivi, come il beta-glucano idrosolubile contenuto nell'orzo, il primo cereale coltivato dall'uomo”.

Per Scuola Superiore Sant'Anna www.santannapisa.it ; www.santannapisa.it/it/
www.facebook.it/ ; Twitter @ScuolaSantAnna

Francesco Ceccarelli - Responsabile Funzione Ufficio Stampa, Comunicazione – Staff del Rettore

Piazza Martiri della Libertà 33 – 56127 Pisa

Tel. [+39 050 883378](tel:+39050883378) Cell [+39 348 7703786](tel:+393487703786)