Grani Antichi, sindrome metabolica e celiachia

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 04 Ottobre 2017 12:13



I Grani Antichi e le problematiche legate al glutine, ipersensibilità allo stesso e celiachia, nonchè la sindrome metabolica sono indubbiamente argomenti caldi tra scienziati del settore e medici, pertanto, vederli trattati tutti nello stesso convegno è stato sicuramente di grande richiamo e interesse sia per questi ultimi e perchè no anche per gli operatori dell'agroalimentare siciliano, sempre più proiettati verso la qualità. L'occasione è stata creata dall'**Ordine dei Medici** della provincia di **Palermo** con il coordinamento scientifico di **Antonio Carroccio**, direttore U.O.C. medicina interna dell'Ospedale Giovanni Paolo II di Sciacca, Giuseppe Disclafani, dell'area Gastroenterologia Nazionale SIMG e Giuseppe Russo, biologo ricercatore del Consorzio di Ricerca Gian Pietro Ballatore di Palermo, i quali hanno organizzato per il **15 e 16 Settembre 2017** presso l'**Astoria Palace Hotel** di Palermo, il convegno "**Grani Antichi, i cereali nella sindrome metabolica: focus su ipersensibilità al glutine**".



Per quanto riguarda la scelta dei relatori non si è badato a risparmiare il tiro, ci si è quindi rivolti al massimo oggi disponibile a livello mondiale, ma pur riferendosi all'estero, alla fine questi blasonati e apprezzati ricercatori hanno parlato tutti in italiano poichè esponenti di quella categoria di "cervelli" che ormai da troppo tempo sono costretti ad emigrare lontano dall'Italia. C'è comunque da evidenziare la rete che collega questi luminari a coloro che sono rimasti in **Sicilia,** solo grazie al rapporto di stima reciproca è stato possibile organizzare il convegno.

Ecco il programma e l'elenco dei relatori in ordine di intervento, ad ognuno di loro, ove disponibile, ho collegato un link che permette di scaricare il proprio "abstract", gentilmente fornito dall'**Ordine dei Medici di Palermo.**

Venerdì 15 Settembre
I SESSIONE: RUOLO DEI CEREALI NELLA SINDROME METABOLICA: GRANO DURO-GRANO TENERO

14:30 Presentazione del corso e saluto delle Autorità:

Giuseppe Disclafani - area Gastroenterologia Nazionale SIMG
Salvatore Amato - Presidente dell'OMCeO provincia di Palermo
Baldassarre Gucciardi - Assessore della Salute Regione Sicilia
Antonello Cracolici – Assessore Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca
Salvatore Giglione - Dirigente Generale DASOE Assessorato della Salute
Salvatore Requirez - Dirigente responsabile Promozione della salute, Prevenzione malattie professionali e degli infortuni sul lavoro, Assessorato della Salute
Luigi Galvano, Segretario Provinciale FIMMG Palermo

Moderatori:
Luigi Spicola - Presidente SIMG Regione Sicilia
Paolo Inglese - Professore Ordinario Dipartimento Scienze Agrarie e Forestali dell'Università di Palermo

Relatori:
15:00 **Domenico Lafiandra** - Professore ordinario Università degli Studi della Tuscia di Viterbo
"Miglioramento delle caratteristiche nutrizionali del frumento"

15:35 **Giuseppe Russo** - Biologo Ricercatore Consorzio di Ricerca Gian Pietro Ballatore di Palermo
"Introduzione allo studio della correlazione tra variabili tecnologiche e di processo ed indice glicemico dei derivati del grano"
16:10 **Ligia** Dominguez - Professore Aggregato della Scuola di Medicina Università degli Studi di Palermo
"Grani Raffinati, grani integrali e infiammazione cronica"
16:45 Coffee Break
17:15 Tindaro Iraci - Area Diabetologica SIMG Ordine dei Medici-Chirurghi e degli Odontoiatri della Provincia di Palermo
"Dalla iperglicemia e la sindrome metabolica al diabete mellito e le malattie cardiovascolari"
17:50 **Giuseppe Carruba** – Dirigente Medico ARNAS Civico di Palermo
"Dieta Mediterranea, sindrome metabolica e patologie cronico degenerative".
18:25 Conclusioni
19:00 Fine Lavori

Sabato 16 Settembre
II SESSIONE: FOCUS SU IPERSENSIBILITÀ AL GLUTINE. QUALE RUOLO DEI GRANI ANTICHI?

Moderatori:
Antonio Craxì - Professore Ordinario Direttore Dipartimento Biomedico di Medicina Interna e Specialistica (Di.Bi. M.I.S.)
Antonio Carroccio - Direttore U.O.C. Gastrenterologia, AOUP, "Paolo Giaccone" Palermo

Relatori:
9:00 **Giovanni Dinelli** – Prof. Ordinario Dipartimento di Scienze Agrarie, Università di Bologna,Coordinatore del Corso di Dottorato in Scienze e tecnologie agrarie, ambientali e alimentari. "Coltivare Salute: il frumento Virgo"
9:35 **Stefania Masci** - Professore associato Università degli Studi della Tuscia di Viterbo, coordinatricedel corso di dottorato in Scienze delle produzioni vegetali e animali "Ruolo del miglioramento genetico nel supposto aumento delle intolleranze al frumento"
10:10 **Antonio Di Sabatino** – Unità di Medicina Interna e Gastroenterologia - Clinica Medica Policlinico San Matteo di Pavia "NCWS: Presentazione Clinica"
10:45 Coffee Break
11:15 **Anna Sapone** – Massachusetts General Hospital Boston "NCWS: tra immunità innata ed adattativa"
11:50 **Alessio Fasano** – Massachusetts General Hospital Boston "NCWS: ruolo di ATIS e permeabilità intestinale"
12:25 **Laura Gazza** – Ricercatore presso Consiglio per la Ricerca in Agricoltura, Unità per la Valorizzazione Qualitativa dei cereali "Celiachia e Non Celiac Wheat Sensitivity: il caso studio del grano monococco".

Alla fine dei lavori si sono svolti i test ECM per gli abilitati ad essi, inoltre qui di seguito troverete una serie di interviste ai relatori e immagini dei lavori rese gentilmente disponibili da GranVia.

{youtube}wfv4jYNm6Uk{/youtube}



Le conclusioni del convegno e bene o male si potevano comunque immaginare: sulla sensibilità al glutine non abbiamo ancora dei marcatori che ci consentono di diagnosticarla, per quanto riguarda la sindrome metabolica si può ridurre la sua incidenza alimentandosi con la dieta mediterranea, eseguita ovviamente con il consumo di alimenti non raffinati e quindi anche grani antichi moliti a pietra, infine per quanto riguarda la

celiachia si stanno ancora indagando le cause che ad oggi si possono solo ipotizzare, tuttavia all'orizzonte è comparsa la **Zonulina**, un'interessante proteina che potrebbe aiutarci molto con le intolleranze alimentari in questione.

Personalmente però ho acquisito delle nuove importanti informazioni correlate all'aspetto gastronomico e quindi salutistico che vi illustrerò, spero più chiaramente possibile. La prima informazione riguarda il rapporto tra i grani antichi e la sensibilità al glutine presentato dalla Dott.ssa Laura Gazza del **CREA-IT**, infatti è emerso che per i soggetti predisposti non sempre questi tipi di cereali possono essere meglio tollerati, in quanto diverse ricerche hanno dimostrato che gli epitoti "tossici" per i celiaci sono trasversalmente distribuiti tra i grani moderni e gli antichi, mentre invece un miglioramento sostanziale nei soggetti predisposti alla celiachia o sensibili al glutine si può ottenere con il consumo del grano monococco, cioè una sorta di frumento "selvatico" primordiale, geneticamente molto più semplice rispetto a tutti gli altri, che in alcune sue varietà possiede addirittura proprietà antinfiammatorie nei confronti del nostro intestino, abbassandone la permeabilità e quindi diminuendo la possibilità di intolleranze.

Rimangono ovviamente valide tutte le altre proprietà dei Grani Antichi, ma bisogna pur precisare che la parola "antichi" è particolarmente relativa in quanto bisogna considerare che tali cereali sono comunque geneticamente moderni, in quanto grani duri essi fanno parte dei tratraploidi con 22 cromosomi e 100.000 geni, a cui bisogna aggiungere anche anche il farro o grano dicocco e il Khorasan (Kamut), mentre invece il grano monococco è un diploide con 14 cromosomi e 50.000 geni, per completezza di informazione i grani teneri sono invece geneticamente i più complessi, fecendo parte della categoria degli esaploidi con 42 cromosomi e 150.000 geni. Da ciò si evince che l'unico vero grano antico, nel senso letterale del termine, è sicuramente il grano monococco, oggi in fase di riscoperta probabilmente anche per queste sue caratteristiche di migliore tollerabilità da parte dei portatori di sensibilità al glutine, bisogna però evidenziare che anche tra i tetraploidi, esistono casi di alta digeribilità del glutine, comunque tra le varietà studiate dalla Dott.ssa Laura Gazza sembra che ci sia il **Norberto** che oltre a confermare la neutralità del monococco sulle infiammazioni del nostro intestino fa anche di più, poichè contiene una prolammina che addirittura rende questo cereale un antagonista per le infiammazioni dell'intestino e gli assegna un'elevata digeribilità.

Il **Norberto** possiede anche delle interessanti proprietà panificatorie, esso è stata rilasciato dal **CREA-IT** nel 2017 e vanta un W 46 e un P/L di 6/7, pertanto secondo me sarebbe da approfondire molto seriamente dal punto di vista commerciale perchè le sue evidenti caratteristiche salutistiche possono essere d'aiuto a diversi consumatori, non a caso il **Consorzio Gian Pietro Ballatore** ne ha sperimentalmente coltivato qualche ettaro all'interno del **Parco Acheologico** di **Selinunte** (TP), presso il quale ho recentemente assistito alla mietitura. A proposito di grani antichi e varietà da conservazione, Giuseppe Russo nella sua relazione ha illustrato quali sono i percorsi da seguire per la certificazione degli stessi, secondo una ben precisa roadmap a portata di qualsiasi agricoltore.

{youtube}P7jQjHKOiMk{/youtube}



Dei meccanismi della celiachia si è occupato il Prof. Alessio Fasano, dopo una esauriente trattazione sulla permeabilità dell'intestino e della sua scoperta della proteina chiamata **Zonulina** correlata con vari disturbi riguardanti il glutine, **Fasano** ha anche elencato le presunte cause della celiachia, di cui quella che mi preme evidenziare viene attribuita alle lievitazioni condotte troppo velocemente, infatti i processi di fermentazione, se svolti senza rispettare i giusti tempi, come accade nella quasi totalità dell'industria e nella ristorazione, non riesce a predigerire correttamente le eventuali proteine in esso presenti, presunte cause infiammatorie che poi possono generare sensibilità al glutine e/o celiachia**,** pertanto la lievitazione lunga che conducevano le nostre nonne, e oggi la più moderna maturazione da me ormai promossa sin dal 2013 con la rubrica di recensioni "Pizza buona si può", dovrebbero collaborare a diminuire l'insorgere di tali problemi. La Dott.ssa Stefania Masci ha invece illustrato, con dovizia di riferimenti a ricerche scientifiche, quelle che erroneamente si presumono possano essere le cause della celiachia, infatti si crede falsamente che essa è attribuibile ad un aumento del consumo di glutine, invece nelle colture

moderne esso è diminuito, 

poichè si preferisce aumentare gli amidi che incidono positivamente sulla resa totale, di conseguenza è inoltre sensibilmente diminuito negli ultimi decenni il consumo di cereali procapite, soprattutto sottoforma di pasta e pane, è vero però che è aumentata la quantità del glutine "aggiunto" negli alimenti dell'industria alimentare sottoforma di additivo, bisogna tuttavia considerare che il glutine è formato da proteine chiamate Glutenine e Gliadine, le prime sono quelle che l'industria cerca di aumentare in quanto responsabili della tenacità degli impasti che però contengono pochi degli "epiteti" che il celiaco non può assumere, invece maggiormente presenti nelle Gliadine. Infine non ha fondamento scientifico attribuire la celiachia al miglioramento genetico o alla mutagenesi applicate al frumento, quest'ultima tecnica è particolarmente bistrattata per avere creato la varietà **Creso**, pertanto le cause della patologia sono da cercare al di fuori di questi ambiti. In conclusione il convegno, oltre ad aver messo un punto fermo sulla ricerca scientifica sugli argomenti trattati, è stato anche una buona occasione per fare chiarezza sia in ambito cerealicolo che medico su grani antichi e celiachia su cui è possibile trovare sui media e rete Internet, un'infinità di inesattezze, purtroppo non sempre involontarie, riportate in modo fazioso e fuorviante che non aiutano il consumatore nella difesa della propria salute.

Nella sala antistante a quella destinata al convegno, erano presenti anche alcuni operatori del settore granicolo siciliano che hanno esposto i loro prodotti, tra cui **Molini del Ponte** di **Filippo Drago** da **Castelvetrano** (TP), l'**Azienda Vescera** di **Siracusa**, il **Pastificio Feudo Mondello** dei fratelli **Agosta** di **Camporeale** (PA), la **Fattoria Didattica Ruralia** di **Alia** (PA), la **Stazione Sperimentale di Granicoltura** di **Caltagirone** (CT).

moocasa_albumid=6466118313249383041