Premio Andrea Ghiselli, Fondazione Danone e Sinu per giovani ricercatori

Descrizione

default watermark

(Adnkronos) â?? Come si sviluppano e si consolidano le evidenze scientifiche sui temi, sempre piÃ¹ complessi, della nutrizione umana? E quale ruolo compete alla comunitÃ scientifica nel preservare il rigore del metodo e la qualitÃ del dibattito? Sono alcune delle domande che hanno ispirato la prima edizione dei â??Dialoghi sullâ??alimentazioneâ??, iniziativa promossa dalla Fondazione Istituto Danone e dalla SocietÃ italiana di nutrizione umana (Sinu), che si Ã¨ svolta ieri a Roma presso lâ??Istituto dellâ??Enciclopedia Italiana Treccani. Lâ??evento nasce per ricordare e celebrare, nel giorno della sua nascita, il 17 febbraio, Andrea Ghiselli, figura di riferimento della nutrizione italiana che ha contribuito in maniera determinante alla ricerca e alla diffusione delle tematiche legate alla sana alimentazione, coniugando rigore metodologico, responsabilitÃ pubblica e attenzione alla dimensione culturale del cibo. Questo modello di scienza trova oggi continuitÃ nellâ??iniziativa, che mira a valorizzare il sapere scientifico e il progresso della ricerca.

â??Questa iniziativa non celebra solo la memoria di un grande ricercatore, ma incarna lo spirito concreto del suo lavoro: tradurre le evidenze scientifiche in strumenti concreti â?? ha affermato Lorenzo Morelli, presidente scientifico della Fondazione Istituto Danone â?? Abbiamo voluto istituire, in collaborazione con Sinu, un appuntamento che si affermi come autorevole luogo di confronto, capace di intrecciare dimensione scientifica, culturale e sociale. In unâ??epoca in cui la disinformazione si diffonde con rapiditÃ , Ã¨ essenziale tutelare la credibilitÃ del metodo scientifico. Allo stesso tempo, Ã¨ fondamentale sostenere le nuove generazioni di ricercatori, chiamate a raccogliere lâ??ereditÃ di maestri come Andrea Ghiselli e a svilupparla in risposte innovative alle emergenti sfide di salute pubblica, alla luce di un Paese che invecchia sempre piÃ¹. Investire nei giovani significa rafforzare il futuro della ricerca e avvicinare le persone a una cultura scientifica solida e consapevoleâ?•.

Il premio â?? informano gli organizzatori in una nota â?? inaugura un appuntamento annuale concepito come un autentico cenacolo a piÃ¹ voci: uno spazio stabile di confronto tra accademia, istituzioni, societÃ scientifiche, esperti di salute pubblica, studiosi delle scienze sociali e organismi internazionali. Ogni anno il format proporrÃ un focus diverso, affrontato con uno sguardo integrato che coniuga evidenze scientifiche e contesti culturali. Lâ??edizione inaugurale ha avuto come tema le linee guida per una sana alimentazione, oggetto dellâ??impegno costante di Andrea Ghiselli, che le considerava come leve strategiche fondamentali per prevenzione, salute pubblica e longevitÃ in salute. â??Il

EI SRL - P.IVA IT16017671005

complesso Larn â?? Linee guida e la reciproca collaborazione tra Sinu e Crea-alimenti e nutrizione hanno messo la propria esperienza al servizio dellâ??elaborazione di entrambi i documenti â?? ha spiegato Anna Tagliabue, presidente Sinu â?? I Larn, elaborati e aggiornati periodicamente dalla Sinu sulla base delle piÃ¹ recenti evidenze scientifiche, forniscono i valori di riferimento dei nutrienti ed energia per la popolazione sana e formano la base per definire strumenti come linee guida e obiettivi nutrizionali che traducono tali riferimenti in alimenti e consigli per lâ??alimentazione quotidianaâ?•.

Le linee guida â??sono state peraltro tenute presenti nella preparazione della quinta e ultima revisione dei Larn (2024) â?? ha precisato Tagliabue â?? che Ã¨ stata molto ampliata rispetto alle precedenti edizioni coinvolgendo il lavoro di oltre 100 esperti divisi per gruppi di lavoro: Andrea Ghiselli ha fatto parte del comitato di coordinamento di questa edizione. Lâ??impegno della Sinu va molto oltre la stesura dei Larn, perchÃ© si esplica anche nella corretta informazione e divulgazione scientifica attraverso convegni e collaborazioni con enti e Istituzioni e altre societÃ scientifiche del settoreâ?•. Nel corso dellâ??evento Laura Rossi, direttrice reparto Alimentazione nutrizione e salute dellâ??Istituto superiore di sanitÃ , ha ricordato che â??le linee guida sono un documento di salute pubblica e, per propria natura, non sono statiche, ma soggette a un processo continuo di revisione che riflette lâ??evoluzione della scienza dellâ??alimentazione e della societÃ Lâ??ereditÃ piÃ¹ forte di Andrea Ghiselli non Ã¨ solo nei documenti che ha contribuito a scrivere, ma nel metodo: una scienza solida, condivisa e capace di parlare alle persone. E questo Ã¨ ciÃ² che deve continuare a guidare lâ??evoluzione delle linee guidaâ?•.

default watermark

Gli esperti concordano sul fatto che â??le linee guida abbiano un grande potenziale per diventare piÃ¹ efficaci, ma devono essere implementate al massimo delle loro potenzialitÃ â?? ha puntualizzato Ana Islas Ramos, funzionario per la Nutrizione, divisione Alimentazione e Nutrizione Fao â?? Per incidere sullâ??alimentazione non possono limitarsi a informare i consumatori: devono anche orientare politiche, programmi e investimenti nel sistema alimentare e considerare, oltre alla salute, la sostenibilitÃ sociale, economica e ambientale. La Fao Ã¨ pronta a sostenere i Paesi in questo percorso grazie a una nuova metodologia per lo sviluppo di linee guida basate sui sistemi alimentariâ?•. Oggi â??il rapporto con il cibo Ã¨ al centro dellâ??attenzione individuale e collettiva per le sue implicazioni sulla salute del singolo e quella dellâ??ambiente â?? ha osservato Marino Niola, antropologo, divulgatore scientifico, universitÃ di Napoli Suor Orsola Benincasa â?? Il risultato Ã¨ un rapporto delicato con lâ??alimentazione, con un effetto divisivo che puÃ² sconnettere la persona da sÃ© stessa e la isola dagli altri. Ecco perchÃ© oggi siamo divisi in tante tribÃ¹ alimentari. Ciascuna con le sue passioni e ossessioni, i suoi totem e i suoi tabÃ¹â?•.

Lâ??evento si Ã¨ concluso con la consegna del Premio Andrea Ghiselli 2026 a Sofia Lotti, ricercatrice dellâ??universitÃ di Firenze, per la tesi â??Chronodietâ??, uno studio clinico randomizzato che dimostra come una dieta ipocalorica adattata al cronotipo individuale possa migliorare significativamente la composizione corporea e i parametri metabolici nei soggetti sovrappeso e obesi. Questa tesi â?? secondo gli esperti â?? Ã¨ un buon esempio di ricerca nellâ??ambito della â??nutrizione di precisioneâ?? e ha il pregio aggiunto di raccordarsi con una ricerca pubblicata da Andrea Ghiselli nel 2019, dove giÃ si segnalava lâ??importanza del fattore temporale nellâ??organizzazione dei pasti. Il premio si afferma cosÃ¬ non solo come riconoscimento accademico, ma come piattaforma culturale permanente. In unâ??epoca di sovra-informazione e false credenze, in cui lâ??alimentazione Ã¨ spesso soggetta a semplificazioni fuorvianti e fake news â?? concludono gli specialisti â?? lâ??iniziativa riporta la cultura scientifica al centro del dibattito, riconosciuta come investimento strategico per il benessere e il futuro del Paese.

EI SRL - P.IVA IT16017671005

â??

salute

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione
Febbraio 18, 2026
Autore
redazione

default watermark