



Accademia di Medicina  
di Torino

**MARTEDÌ 26 MARZO, ORE 21.00**

**SEDUTA IN PRESENZA E MODALITA' WEBINAR**

## **NUOVE FONTI ALIMENTARI E RISCHIO ALLERGOLOGICO**

### **INTRODUCE**

Concetta FINOCCHIARO – Dirigente Medico SC Dietetica e Nutrizione Clinica – Città della Salute e della Scienza di Torino

### **RELATORI**

Laura GASCO – Professore Ordinario di Zoocolture – Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari – Università di Torino

Giovanni ROLLA – Direttore della Scuola di Specializzazione in Allergologia e Immunologia Clinica – Università di Torino.

Concetta FINOCCHIARO - Negli ultimi decenni, l'espansione demografica mondiale e della classe media, con il suo desiderio di carne, latticini e alimenti ad alto contenuto proteico-calorico, ha continuamente aumentato la domanda di cibo creando una domanda eccessiva rispetto all'offerta. È fondamentale distinguere tra sicurezza alimentare e sicurezza nutrizionale. Le Nazioni Unite stimano che l'obesità oggi supera numericamente la sottoalimentazione cronica e che un terzo di tutti gli alimenti coltivati viene sprecato. Una relazione della Commissione Lancet nel 2019 ha stimato che, in tutto il mondo, le diete poco salutari occidentali possono causare fino a cinque morti premature ogni anno dovute alla malattia metabolica e quella oncologica.

Per questo stanno nascendo delle nuove fonti alimentari e nel prossimo futuro bisognerà valutare il potenziale delle proteine degli insetti, dei prodotti a base di micro e macro alghe, delle proteine microbiche e/o dei sottoprodotti alimentari/dell'acquacoltura in termini di sicurezza alimentare. Sul potenziale allergenico di questi nuovi alimenti o cosiddetti "novel food" ci sono ancora scarse evidenze nella letteratura esistente e dovremmo aspettare qualche anno per avere delle evidenze di peso scientifico.

Giovanni ROLLA - La produzione di cibo è tra i fattori maggiormente responsabili del cambiamento ambientale. Vi è pertanto l'impellente necessità di individuare e sviluppare fonti alternative di proteine, prodotte localmente ed ecosostenibili. Tra le fonti alternative di proteine quelle che maggiormente a oggi sembrano essere più promettenti sono gli insetti, le microalghe e i legumi diversi dalla soia e dalle arachidi.

La relazione affronterà il rischio allergologico connesso alla diffusione di queste nuove fonti proteiche.