



*Tematica affrontata a Bari a “Mediterranea”, dove gli esperti della Società Italiana di Pediatria Preventiva e Sociale (SIPPS) hanno discusso l’impatto dell’olio di palma assunto dai primi mesi di vita*



Roma, 6 aprile 2016 – Si è da poco conclusa a Bari la 9a edizione del Congresso nazionale “Mediterranea”, nel corso del quale sono state presentate numerose tematiche di nutrizione dell’età evolutiva. Di particolare attualità quella relativa all’utilizzo di olio di palma nei prodotti alimentari dei bambini. Fino ad un passato relativamente recente, alimentarsi significava soddisfare i fabbisogni nutritivi. Solide evidenze scientifiche emerse nel corso degli ultimi anni hanno dimostrato che soprattutto durante le prime fasi della vita una sana ed equilibrata alimentazione rappresenta una condizione imprescindibile per garantire un buono stato di salute, a breve e lungo termine.

“Una storia decisamente bizzarra quella relativa ai cosiddetti oli tropicali (olio di palma, palmisto e cocco) che imperversano nel nostro quotidiano alimentare – spiega il prof. Vito Leonardo Miniello, docente di Nutrizione Pediatrica presso l’Università di Bari e vicepresidente nazionale della Società Italiana di Pediatria Preventiva e Sociale (SIPPS) – Benché portati sul banco degli imputati di recente, tali grassi sono stati per decenni sdoganati nelle etichette nutrizionali dei prodotti alimentari più disparati con la dicitura ‘oli vegetali’, complice una lacuna normativa Comunitaria. Considerando la loro origine, nulla da eccepire sul termine ‘vegetale’, ma al fine di garantire trasparenza per il consumatore è necessario ricordare che in realtà hanno una composizione simile ai grassi animali. Una vasta letteratura scientifica ha messo in evidenza l’associazione tra eccessiva assunzione di grassi saturi e aumento del rischio di sviluppare patologie quali obesità, diabete non insulino-dipendente e malattie cardiovascolari. Nel corso degli ultimi decenni è stato registrato in tutto il mondo un inquietante incremento della prevalenza di

obesità che non risparmia, tra l'altro, l'età evolutiva.

“In ambito europeo – prosegue il prof. Miniello – il nostro Paese detiene il primato, decisamente non invidiabile, di sovrappeso/obesità in bambini di età scolare. È opportuno precisare che l'assunzione eccessiva di grassi saturi comporta ricadute metaboliche a prescindere dalla loro origine (vegetale come l'olio di palma o animale come burro e derivati del latte). Entrambi, difatti, incrementano i livelli di colesterolo e i relativi rischi per la salute. Pertanto, l'olio di palma non deve essere demonizzato, ma considerato al pari di un ingrediente alimentare quale il burro. Tali grassi incriminati andrebbero assunti con ragionevolezza”.

L'utilizzo di oli tropicali anche nella composizione dei latti artificiali ha creato legittime perplessità tra le mamme che non possono allattare il proprio bebè. “Al fine di contrastare la saga della disinformazione – precisa il pediatra nutrizionista – è doveroso considerare che nel latte materno (inimitabile alimento che Madre Natura ha riservato per il cucciolo umano) il 40% dei grassi totali è costituito da grassi saturi e tra questi il 50% è rappresentato da acido palmitico, particolarmente presente nell'oleina di palma. In caso di indisponibilità del latte materno (condizione che dovrebbe essere accertata dal pediatra) è necessario ricorrere ai latti formulati, unica alternativa nutrizionalmente adeguata nel corso del primo anno di vita. A fronte di una consolidata eccellenza nutrizionale e tecnologica, tali alimenti rimangono funzionalmente ancora distanti dal modello ideale rappresentato dal latte materno”.

“Per i latti formulati vengono utilizzati oli tropicali al fine di assicurare una fondamentale quota calorica che solo gli acidi grassi garantiscono e di mimare un profilo lipidico simile a quello che si riscontra nei piccoli allattati al seno. Oltre l'aspetto nutrizionale, una Società preventiva e sociale quale la SIPPS non deve trascurare un altro fronte: la sostenibilità ambientale. Il WWF e altre organizzazioni non governative internazionali hanno da tempo denunciato il devastante impatto della deforestazione a favore coltivazione della palma oleaginosa. Il cosiddetto *olio di palma sostenibile*, viene prodotto senza convertire foreste sottoposte ad incendi volontari nel rispetto degli ecosistemi ad alto valore di conservazione. Un mondo migliore – conclude il prof. Miniello – si realizza anche attraverso un corale impegno per affidare un pianeta meno malato alle future generazioni”.

L'utilizzo dell'olio di palma nei latti formulati deve quindi tranquillizzare le mamme? “Certo! – informa il dott. Giuseppe Di Mauro, Presidente SIPPS – A fronte delle modeste quantità di olio di palma utilizzate nei latti artificiali per mutuare un adeguato apporto energetico, l'imputazione a carico degli oli tropicali andrebbe piuttosto indirizzata sul loro uso e abuso in epoche successive della vita, quando imperversano ‘consigli per gli acquisti’ su merendine farcite e patatine dorate, quando l'acquisto di uno snack non viene indotto dalla composizione espressa sul prodotto, ma condizionato dal gadget di turno”.

“La moderazione rappresenta l'alternativa razionale a una dieta di negazione e alla demonizzazione di componenti alimentari naturali quali i grassi. I genitori – conclude il Presidente Di Mauro – dovrebbero sollecitare la curiosità dei bambini verso la scoperta gastronomica di quegli alimenti, compresi i dolci, che fanno parte della nostra cultura, rilanciando il valore del dialogo familiare, la gratificazione visiva e gustativa della nostra tavola. Fattori che rappresentano le fondamenta del rito alimentare dell'antico focolare”.

*fonte: ufficio stampa*