

*Come quelli che compongono il microbiota intestinale. Un argomento che riempie le pagine delle più prestigiose riviste scientifiche, ma anche gli scaffali dei supermercati e che richiede un approccio sistemico. Se ne parla a Milano – Expo il 16 settembre*



Roma, 15 settembre 2015 – Prevenire le malattie attraverso l'alimentazione. È uno degli aspetti della medicina del futuro che parte dallo studio del microbiota intestinale. L'Italia è il secondo paese al mondo per questa tipo di ricerca seconda solo agli USA.

Molte Università, fra cui l'Università Cattolica di Piacenza e Cremona e diversi istituti afferenti al Dipartimento di scienze bio-agroalimentari del Consiglio nazionale delle ricerche sono impegnati nel comprendere il funzionamento di questo complesso sistema di centinaia di specie di batteri che hanno effetti benefici per la nostra salute ma la cui alterazione può dar luogo ad infiammazioni e disfunzioni. La strada aperta dalle ricerche è il miglioramento dei cosiddetti cibi “funzionali” arricchiti con probiotici, ovvero diverse popolazioni di lattobacilli e bifidobatteri che, introdotti nell'organismo con gli alimenti, possono contribuire a ripristinare l'equilibrio del microbiota.

Alle nuove frontiere della ricerca nel settore è dedicato il workshop: “Microbiota, nutrition and wellness: a system based approach” coordinato per il Cnr da Mauro Rossi e Filomena Nazzaro dell'Istituto di scienze dell'alimentazione (Isa-Cnr), da Enzo Grossi per Padiglione Italia e Lorenzo Morelli per l'Università Cattolica e grazie al supporto di Fondazione Invernizzi, che avrà luogo il 16 settembre, alle ore 10.00, presso Padiglione Italia, Expo-Milano.

“Il workshop ha l'obiettivo di illustrare l'importante funzione del microbiota per lo sviluppo e la protezione del sistema immune, ci sono chiare evidenze sperimentali in questo senso – spiega Mauro Rossi – Esiste inoltre un equilibrio dinamico tra il microbiota e il sistema immunitario: in certe condizioni patologiche alcuni batteri del microbiota possono diventare patogeni, stimolando la risposta infiammatoria. Una non corretta alimentazione, poi, può indurre disbiosi, cioè alterare l'equilibrio

intestinale tra le diverse specie microbiche, anche qui con un rischio di infiammazione: è quanto accade ad esempio nella celiachia”.

Il microbiota, localizzato principalmente nel colon, riveste quindi un ruolo centrale nel regolare la tolleranza immunologica, facendo sì che il nostro organismo non sviluppi risposte avverse verso gli antigeni alimentari che sono continuamente introdotti con la dieta. “Quest’attività, è regolata principalmente dalle popolazioni di lattobacilli e bifidobatteri presenti nella mucosa intestinale – conclude Rossi – In particolare, nostre recenti ricerche svolte in collaborazione con l’azienda giapponese Meiji hanno dimostrato le notevoli potenzialità antiinfiammatorie di uno specifico ceppo di *Lactobacillus gasseri*, che può essere somministrato con l’alimentazione, utili per contrastare allergie o intolleranze alimentari su base immune”.

Di seguito il programma del workshop:

[76 Cnr\\_Microbiota program updated \(2\)](#)

*fonte: ufficio stampa*