



**Audizione del Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR)**  
*(Disposizioni per la valorizzazione e la promozione della dieta mediterranea)*

**9a Commissione (Agricoltura e produzione agroalimentare)**  
**Senato della Repubblica, 9 marzo 2016**

Dr. Mauro Gamboni, Dipartimento di Scienze Bio-Agroalimentari (CNR-DiSBA)  
Dr. Gian Luigi Russo, Istituto di Scienze dell'Alimentazione (CNR-ISA)  
Dr. Silvana Moscatelli, Dipartimento di Scienze Bio-Agroalimentari (CNR-DiSBA)

\*\* \* \* \* \*

**1. Il valore della Dieta Mediterranea**

Gli effetti benefici della Dieta Mediterranea, una dei modelli alimentari più accreditati dal punto di vista nutrizionale, emersero per la prima volta negli anni 60-70 a seguito del famoso studio che prese il nome di “*Seven Countries Study*” progettato e condotto dal medico americano, Ancel Keys. Tale studio epidemiologico mise per la prima volta in relazione stili di vita, abitudini alimentari, incidenza e mortalità per cardiopatie coronariche e altre malattie cardiovascolari. L’indagine dimostrò con chiarezza che i Paesi dell’area Mediterranea (ma anche il Giappone) presentavano una mortalità cardiovascolare inferiore rispetto a quella rilevata nei paesi nord-europei e negli USA, che si associava ad un più basso consumo di grassi saturi e diminuiti livelli di colesterolo ematico. Tali studi consentirono la definizione del modello alimentare “Dieta Mediterranea” come lo conosciamo oggi<sup>1</sup>.

Sebbene il progredire delle metodiche d’indagine epidemiologica abbia evidenziato alcune criticità nelle impostazioni del *Seven Countries Study*, esso conserva un valore storico, in quanto rappresenta il primo esempio di studio in cui fu analizzata sistematicamente la relazione tra stili di vita, dieta e patologie cardiovascolari in diverse regioni del mondo, sia a livello di popolazione che individuale. D’altro canto, la correttezza dell’intuizione di Ancel Keys è stata dimostrata da recenti e importanti studi epidemiologici pubblicati su prestigiose riviste scientifiche. Uno fra tutti è lo studio PREDIMED (*Prevenzione con Dieta MEDiterranea*) del 2013 che ha evidenziato come, in soli 5 anni, l’aderenza alla Dieta Mediterranea arricchita con olio extra vergine d’oliva (4

<sup>1</sup> Ancel Keys, Margaret Keys. *How to Eat Well and Stay Well the Mediterranean Way*. Doubleday, 1975.



cucchiari al giorno) o noci (circa 30 g al giorno) comporta una riduzione del rischio di infarto del miocardio, ictus o morte per eventi cardiovascolari di circa il 30% in soggetti classificati a medio-elevato rischio cardiovascolare<sup>2</sup>. A ulteriore conferma della validità del modello Dieta Mediterranea, le linee guida 2015-2020 dell'USDA (*U.S. Department of Agriculture*) hanno espresso la necessità di "adattare la dieta degli Americani al modello della Dieta Mediterranea tradizionale modificando quantità e tipologia di alimenti al fine di ottenerne gli stessi effetti salutistici"<sup>3</sup>.

I benefici per la salute legati alla Dieta Mediterranea dipendono da numerosi fattori che vanno dalla composizione degli alimenti interessati, prevalentemente di origine vegetale, alla loro equilibrata combinazione. Aderire al modello dietetico definito dalla Dieta Mediterranea significa seguire due o più delle seguenti indicazioni: 1. consumo prevalente, se non esclusivo, di olio extravergine d'oliva come fonte di grasso di condimento (alto rapporto grassi monoinsaturi/saturi); 2. elevato consumo di legumi; 3. elevato consumo di cereali integrali; 4. elevato consumo di frutta e verdura; 5. basso consumo di carni rosse e processate ed elevato consumo di pesce; 6. moderato consumo di latte e latticini; 7. basso-moderato consumo di vino rosso. Ma il valore della Dieta Mediterranea va oltre quello salutistico. Esso non risiede infatti solo nel raccogliere una lista diversificata di cibi, per lo più freschi, stagionali, locali e spesso tradizionali, ma anche nelle modalità con le quali essi sono cucinati, abbinati, presentati e condivisi a tavola e nel ruolo identitario e di coesione che la Dieta assume nei contesti geografici ed ambientali in cui essa viene adottata, componenti questi peculiari del modello alimentare mediterraneo.

La Dieta Mediterranea, infatti, trova radici nel territorio e nelle attività condotte dalle comunità locali, comprendenti raccolta, pesca, conservazione, trasformazione, preparazione e consumo del cibo con tecniche e metodi legati alla tradizione. La Dieta Mediterranea è anche un *modus vivendi* che incorpora saperi, sapori, metodi di coltivazione e spazi sociali legati ai territori. Per queste sue caratteristiche, nel 2010, è stata riconosciuta dall'UNESCO come patrimonio culturale immateriale dell'Umanità.

In tale contesto, assume rilevanza la dimensione sociale e culturale associata alla Dieta Mediterranea. Essa raccoglie un patrimonio ricchissimo e diversificato di tradizioni, non solo gastronomiche, e di comportamenti nei diversi Paesi del Mediterraneo. Il bacino del Mediterraneo si caratterizza infatti per riti e consuetudini, talvolta millenari, che sono stati perpetuati fino ad oggi, attraverso culture diverse e che costituiscono parte essenziale del modo di vivere mediterraneo. In tale contesto, un concetto unificante è rappresentato dal consumo di cibo concepito come atto sociale ed interpretato come esperienza partecipata.

---

<sup>2</sup> Estruch R, Ros E, Salas-Salvadó J, Covas MI, Corella D, Arós F, Gómez-Gracia E, Ruiz-Gutiérrez V, Fiol M, Lapetra J, Lamuela-Raventós RM, Serra-Majem L, Pintó X, Basora J, Muñoz MA, Sorlí JV, Martínez JA, Martínez-González MA; PREDIMED Study Investigators. Primary prevention of cardiovascular disease with a Mediterranean diet. *N Engl J Med.* 2013;368:1279-90

<sup>3</sup> <http://health.gov/dietaryguidelines/2015/guidelines/appendix-4/>



La Dieta Mediterranea, inoltre, prediligendo il consumo di prodotti vegetali freschi e un moderato impiego di cibo di origine animale (solo 1/3 delle proteine totali proviene da quelle animali), ha ricadute ambientali decisamente minori rispetto ad altre diete che si basano prevalentemente sul consumo di proteine animali. Va ricordato infatti che, secondo i dati della FAO, l'allevamento animale sottrae territorio utile per le coltivazioni a scopo alimentare, occupando circa il 70% di tutte le terre agricole<sup>4</sup>. La Dieta Mediterranea, dunque, per le sue intrinseche caratteristiche, determina un impatto sugli ecosistemi decisamente più limitato. La varietà delle proposte alimentari contenute nella Dieta Mediterranea favorisce inoltre il mantenimento della biodiversità, aiuta a valorizzare i cibi locali, a preservare le tradizionali e a conservare le risorse naturali.

## 2. La Dieta Mediterranea come modello di dieta sostenibile

Recenti studi affrontano le problematiche connesse alle diete, secondo un nuovo approccio multidimensionale che permette di ricondurle entro lo schema unificante della sostenibilità. In questo contesto, da alcuni anni, la FAO, in collaborazione con il CIHEAM di Bari (IAMB) e con la partecipazioni di CNR, ENEA e CREA, sta conducendo una serie di ricerche per la valutazione della sostenibilità delle diete e dei consumi alimentari, prendendo la Dieta Mediterranea come caso di studio.

La definizione di "dieta sostenibile" è stata introdotta durante il Simposio scientifico internazionale, *Biodiversità e diete sostenibili uniti contro la fame*, tenutosi il 3-5 novembre 2010, presso la FAO. Secondo tale definizione, per "diete sostenibili" si intendono «diete a basso impatto ambientale che contribuiscono alla sicurezza alimentare e nutrizionale nonché ad una vita sana per le generazioni future. Le diete sostenibili concorrono alla protezione e al rispetto della biodiversità e degli ecosistemi, sono accettabili culturalmente, economicamente eque e accessibili, adeguate, sicure e sane, sotto il profilo nutrizionale e, contemporaneamente, ottimizzano le risorse naturali e umane»<sup>5</sup>.

Considerata nelle sue quattro dimensioni, nutrizionale, economica, ambientale e socio-culturale, la Dieta Mediterranea presenta caratteristiche tali da riconoscerle un valore complessivo in termini di sostenibilità.

---

<sup>4</sup> FAO (2007) *Livestock's long shadow – Environmental issues and options*.

<sup>5</sup> FAO, Bioersivity International, *Sustainable Diets and Biodiversity*, Rome, 2012.



### **3. Le preoccupazioni attuali concernenti la Dieta Mediterranea e la necessità di una sua diffusa promozione**

Recenti stime della FAO e dell'OMS indicano che nel 2050 la popolazione mondiale raggiungerà i 9 miliardi di individui. Questo dovrà necessariamente comportare un adeguato aumento della produzione alimentare per soddisfare le crescenti esigenze dell'umanità, tenendo conto che, già oggi, nel mondo 795 milioni persone soffrono la fame<sup>6</sup>. Tutto questo comporterà una maggior impiego di risorse naturali con evidenti ripercussioni negative sul lato ambientale.

Va inoltre aggiunto il fatto che quasi 2 miliardi le persone sono in sovrappeso (e di queste 600 milioni sono obese)<sup>7</sup> a causa di cattive abitudini alimentari. È dunque evidente che per affrontare adeguatamente tali sfide occorre intervenire in modo integrato, non solo attraverso l'aumento della produzione di cibo, ma anche salvaguardando le risorse e rivedendo, allo stesso tempo, alcuni diffusi modelli di comportamento alimentare.

Va dunque riaffermato che, per le sue qualità sul lato salutistico e ambientale, la Dieta Mediterranea può fornire un valido contribuire nella direzione poc' anzi indicata. Tuttavia, da diversi anni si assiste, in quasi tutti i paesi mediterranei, ad un progressivo e preoccupante allontanamento da questo sano modello alimentare con molteplici ripercussioni negative.

Diversi e complessi fattori economici e sociali, intervenuti in tempi recenti, hanno infatti influito negativamente sulle abitudini alimentari dei popoli del Mediterraneo, portando a modificare, in molti casi, la natura e composizione degli alimenti, la scansione temporale dei pasti durante la giornata, le modalità e i luoghi di consumo del cibo. Ciò ha determinato un'erosione della Dieta Mediterranea proprio in quelle aree in cui essa è sorta.

Oggi, si va affermando la tendenza al consumo di cibo in una forma diversa rispetto al passato, con una sempre più scarsa attenzione alla sua preparazione. Il consolidarsi di certe modalità lavorative, come lo svolgimento di un impiego d'ufficio a tempo pieno, ha infatti fortemente condizionato il modello di dieta adottato dagli individui, i quali sono costretti a dedicare al pasto un tempo limitato.

Assistiamo così al fatto che, mentre la Dieta Mediterranea sta riscuotendo un deciso successo presso le élite di ogni parte del mondo, ampi strati di popolazione proprio nei territori dove essa è nata e si è sviluppata, la stanno progressivamente abbandonando. Questo allarmante allontanamento mostra negative ripercussioni anche sul lato

---

<sup>6</sup> FAO, *The State of World Food Insecurity in the World*, 2015, p.8, <http://www.fao.org/3/a-i4646e.pdf>

<sup>7</sup> WHO, *Obesity and overweight*, Fact Sheet No. 311, 2015, [www.who.int/mediacentre/factsheets/fs311/en/](http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs311/en/)



ambientale e richiama la necessità di una nuova visione della Dieta Mediterranea in grado di ricondurla al suo valore popolare originario.

Ciò può dipendere dal fatto che, a tutt'oggi, non esistono dati certi che dimostrino quanto la Dieta Mediterranea sia "praticabile" nel mondo Occidentale, rispetto ad altri modelli. I principali ostacoli sono rappresentati da: 1. valori socio-culturali; 2. palatabilità e reperibilità degli alimenti; 3. costi. Come detto sopra, negli ultimi 30 anni, la dieta di giovani, adulti e anziani nei paesi del Mediterraneo si è lentamente evoluta verso lo stile "dieta occidentale", caratterizzata un elevato consumo di alimenti trasformati, carne rossa, latticini, carni trasformate, grassi saturi, zuccheri raffinati e basso apporto di frutta e verdura, fibre e carboidrati complessi. Da un'indagine condotta nel Regno Unito è emerso che le principali ragioni che impediscono alle persone di cambiare la propria dieta verso una più salutistica sono: 1. "è troppo difficile cambiare le mie abitudini alimentari"; 2. "non ho tempo"; 3. "costa troppo". C'è poi il discorso della palatabilità: gli alimenti ricchi in grassi e zuccheri semplici, esercitano un'attrazione "sensoriale" alla quale è difficile resistere e le multinazionali del cibo sono estremamente efficaci, investendo enormi capitali, nell'esaltare il *bliss-point* dei propri prodotti. A ciò si aggiungono le difficoltà spesso nel reperire sugli scaffali dei supermercati di molti Paesi Occidentali i prodotti della tradizione mediterranea rendendo difficile individuare e acquistare regolarmente alimenti e condimenti specifici della Dieta Mediterranea. Infine, non va trascurato l'aspetto dei relativi costi. Diversi studi hanno chiaramente dimostrato che i parametri qualità della dieta, morbilità e mortalità nei Paesi industrializzati segue un gradiente socio-economico. Gli alimenti più salutistici tendono ad essere più costosi rispetto a quelli ad alta densità energetica e ciò spiega perché fasce di popolazione più deboli economicamente (es. gli anziani) scelgono alimenti meno costosi, più gradevole al palato sacrificando la qualità. È necessario, quindi, elaborare un nuovo modello *bio-psico-sociale* che, utilizzando percorsi diversi, sostenga e promuova la Dieta Mediterranea rispetto ad altri regimi meno salutistici e, soprattutto, eviti che divenga, come già detto sopra, una dieta d'élite<sup>8</sup>.

I due Disegni di legge sulla Dieta Mediterranea hanno il pregio di affrontare queste problematiche in quanto guardano con particolare attenzione all'educazione alimentare nelle scuole. Tuttavia, questi aspetti vanno forse allargati, con iniziative *ad hoc*, ad altre fasce di popolazioni (adulti, anziani) che potrebbero fortemente beneficiare di una corretta e costante aderenza alla Dieta Mediterranea. Se, infatti, la Dieta Mediterranea può aiutare a migliorare la funzionalità cognitiva nell'anziano<sup>9</sup>, i riflessi socio-economici

---

<sup>8</sup> A. Knight, J. Bryan, K. Murphy. Is the Mediterranean diet a feasible approach to preserving cognitive function and reducing risk of dementia for older adults in Western countries? *New insights and future directions*. *Ageing Research Reviews* 25 (2016) 85–101.

<sup>9</sup> Valls-Pedret C, Sala-Vila A, Serra-Mir M, Corella D, de la Torre R, Martínez-González MÁ, Martínez-Lapiscina EH, Fitó M, Pérez-Heras A, Salas-Salvadó J, Estruch R, Ros E. Mediterranean Diet and Age-Related Cognitive Decline: A Randomized Clinical Trial. *JAMA Intern Med*. 2015 Jul 1;175(7):1094-103.



potrebbero essere enormi considerando lo sbilanciamento della popolazione verso le fasce di età più anziane.

Per affrontare queste sfide, dal punto di vista della ricerca, occorre allargare gli studi sulle diete per un loro esame omnicomprensivo che abbracci gli aspetti nutrizionali e che sappia anche valutarle sotto il profilo della sostenibilità sia nelle tre dimensioni classiche (ambientale, economica e sociale), sia nella nuova dimensione socio-culturale.

In questa ottica, il CNR<sup>10</sup> insieme ad altre Istituzioni pubbliche ha promosso anche nell'ambito del recente EXPO 2015 una rivisitazione della Dieta Mediterranea per renderla più "moderna" e "praticabile", alla stregua di quanto avviene per altri modelli alimentari, quali la cucina tradizionale giapponese (*washoku*), anch'essa ritenuta salutistica già all'epoca del *Seven Countries Study* e che, come la Dieta Mediterranea, è entrata nel 2011 nella lista UNESCO dei patrimoni culturali immateriali dell'umanità. Un esempio pratico di "modernizzazione" potrebbe riguardare l'impiego degli "smart foods", un insieme di alimenti funzionalizzati con composti/organismi bioattivi al fine di completare e fortificare una dieta bilanciata dal punto di vista calorico e nutrizionale. Tuttavia, fare un uso intelligente di questi cibi significa utilizzarli come "adiuvanti" di un corretto regime dietetico, in modo da renderlo più dinamico e in linea con i ritmi della società moderna, ma assolutamente non "sostitutivi" della dieta, o peggio, come palliativi per saziare i sensi di colpa provocati da una dieta squilibrata. Inoltre, fondamentale è la dimostrazione della loro efficacia attraverso studi clinici e pre-clinici validati dalla comunità scientifica e da agenzie internazionali accreditate (esempio, l'*European Food Safety Authority*).

#### 4. Considerazioni sui Disegni di legge nn. 313 e 926

Alla luce delle considerazioni esposte, la presentazione dei due Disegni di legge sulla Dieta Mediterranea, rispettivamente n. 313 e n. 926, costituisce una chiara volontà di fornire alla Dieta Mediterranea, e alla sua tutela, un effettivo riconoscimento sul piano nazionale, anche sotto il profilo politico-istituzionale, con l'obiettivo di poter maggiormente incidere in direzione di una sua più ampia diffusione presso tutti gli strati della popolazione. A tale riguardo, si esprimono le considerazioni sotto riportate:

- a. Apprezzabile e condivisibile appare l'obiettivo previsto nei due Disegni di legge relativo alla elaborazione di modelli innovativi di attrazione economica (art. 2 del DDL n. 313 e DDL n. 926) e turistica. La possibilità infatti di favorire la fruizione non solo di prodotti della Dieta Mediterranea ma anche di tutto il patrimonio sociale e culturale ad essa associato, si colloca in perfetta coerenza con i principi della Dieta mediterranea e tende a valorizzare, sia a livello nazionale sia internazionale, uno stile di vita basato sulle eccellenze del *made in Italy*;

---

<sup>10</sup> Le attività del CNR in tema di Dieta Mediterranea sono indicate nell'Allegato n. 1.



- b. L'istituzione di una *Giornata nazionale della Dieta mediterranea – patrimonio dell'umanità* (art. 4 del DDL n. 313 e art. 4 del DDL n. 926) rappresenta un'occasione di valorizzazione del patrimonio, alimentare, sociale e culturale che ha da sempre caratterizzato il nostro Paese;
- c. Di grande rilievo risulta la realizzazione di programmi scolastici *ad hoc* (art. 5 del DDL 313 e art. art. 5-6 del DDL n. 926) e la promozione della Dieta Mediterranea nei servizi di mensa scolastica nonché presso gli apparecchi di distribuzioni automatica di prodotti alimentari ubicati presso gli istituti scolastici (e per analogia potremmo dire presso tutti gli enti pubblici). Certamente ciò costituisce un modo concreto ed efficace per riportare sulle tavole, a partire dell'ambiente scolastico, i prodotti della Dieta Mediterranea ed un corretto stile di vita. Tuttavia, restano non ben definite le modalità di attuazione di tali iniziative. Difficile, ad esempio, immaginare come *i servizi di refezione scolastica e di fornitura di alimenti e prodotti alimentari ... [possano] programmare attività di informazione dei valori dello stile di vita della Dieta Mediterranea*. Potrebbe essere di supporto a tali attività le competenze di rappresentanti del settore della ricerca e delle Società Scientifiche accreditate del settore;
- d. Benché si ritenga che il marchio "Dieta Mediterranea patrimonio dell'umanità", previsto dall'art.6 del DDL n. 313 e dall'art. 7 del DDL 926, possa avere favorevoli ripercussioni sulla diffusione della Dieta Mediterranea, si esprime qualche perplessità su come esso possa essere concepito, sui destinatari, sulle modalità di concessione e di controllo. Infatti, l'attribuzione del "marchio" a singoli prodotti può apparire in parziale contraddizione con il concetto stesso di Dieta Mediterranea, ovvero l'aderenza ad uno specifico modello alimentare, così come sopra definito, e non il ricorso a singoli, *super*-alimenti. D'altro canto, eccedere *anche* in alimenti tipici della Dieta Mediterranea, quali vino rosso, pasta, olio d'oliva può avere gli stessi effetti deleteri, in termini di sana alimentazione, dei cosiddetti *junk-food*. Infine, la Dieta Mediterranea, non trattando solamente di prodotti, ma anche comportamenti e stili di vita, ha necessità di una maggiore riflessione circa la possibilità di attribuzione di un marchio ad essa associato. Si potrebbe pensare ad esempio ad un sistema analogo all'EMAS (*Eco-Management and Audit Scheme*), concesso con apposito logo dagli organismi competenti nazionali. Le caratteristiche dell'EMAS stanno nel fatto che ad esso può aderire volontariamente qualsiasi organizzazione (azienda, ente pubblico, istituto scolastico, ristorante, albergo, associazione, ecc.), la quale è tenuta a dichiarare le proprie prestazioni ambientali, a definire un programma di miglioramento e fornire al pubblico e ad altri soggetti interessati informazioni precise sottoposte a verifica.

## ALLEGATO N. 1 - LE ATTIVITÀ DEL CNR IN TEMA DIETA MEDITERRANEA

Il Dipartimento di Scienze Bio-agroalimentari del CNR (DiSBA) è da anni impegnato in attività di studio e ricerca nel campo della Dieta Mediterranea con particolare riguardo ad aspetti connessi a nutrizione, salute, sicurezza e sostenibilità nelle diverse dimensioni (sociale, economica, ambientale e culturale). Il particolare, a partire dal 2011, il lavoro del DiSBA si è concentrato sulla valutazione della sostenibilità della Dieta mediterranea, partecipando attivamente ai lavori in questo settore sviluppati in collaborazione con FAO, CIHEAM-IAMB, CREA ed ENEA. Nello specifico, gli studi hanno riguardato l'analisi della letteratura nazionale e internazionale sugli aspetti sociali e culturali legati al cibo e alla dieta e la relazione tra questi aspetti e i principi di sostenibilità. Il DiSBA in particolare ha concentrato l'attenzione sull'identificazione di indicatori di sostenibilità socio-culturale della Dieta Mediterranea.

Oltre alle attività condotte direttamente dal Dipartimento, è importante sottolineare che afferisce al DiSBA una rete di Istituti all'interno dei quali sono in corso di realizzazione ricerche che hanno ricadute di rilievo sulla Dieta Mediterranea. Tra gli Istituti di afferenza del Dipartimento coinvolti in tale campo, sono da citare l'Istituto di Scienze dell'Alimentazione (ISA), l'Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (ISPA), l'Istituto per i Sistemi Agricoli e Forestali del Mediterraneo (ISAFOM), l'Istituto per i Sistemi di Produzione Animale in Ambiente Mediterraneo (ISPAAM) e l'Istituto di Biometereologia (IBIMET).

L'ISA conduce studi sulle relazioni tra nutrizione, salute e patologie. In quest'ambito si collocano le ricerche sugli effetti metabolici della Dieta Mediterranea. Di particolare importanza sono le ricerche sulle malattie metaboliche (obesità, diabete) e sulle intolleranze alimentari. I risultati raggiunti consentono d'incrementare le conoscenze sulle proprietà salutistiche di alcuni alimenti e fattori dietetici per il benessere della popolazione umana nelle sue diverse età.

L'ISPA concentra le sue attività di ricerca su sicurezza alimentare, sviluppo di metodologie innovative per la determinazione di micotossine, funghi tossigeni, microrganismi patogeni, ed allergeni in materie prime ed alimenti che costituiscono la base di riferimento della Dieta Mediterranea, quali cereali, vino, pasta, frutta secca. L'Istituto affronta inoltre le problematiche legate alle produzioni tipiche della Dieta Mediterranea (filiera vitivinicola, ceralicola, olivicola, lattiero-casearia, ortofrutticola e delle carni) e allo sviluppo di nuovi

alimenti probiotici e funzionali da prodotti tipici locali italiani, in collaborazione con strutture medico-sanitarie, per studiare il binomio alimentazione-salute.

L'ISAFOM sviluppa una serie di attività di studio e ricerca finalizzate alla valorizzazione e all'innovazione dei prodotti agro-alimentari in ambienti a clima mediterraneo, con particolare attenzione alla loro qualità globale. L'Istituto presenta una consolidata storia di ricerca sull'olivicoltura. Da segnalare la conduzione di ricerche sui prodotti tradizionali dell'agroalimentare siciliano, finalizzate a incrementarne il potenziale salutistico e nutraceutico, a validarne clinicamente gli effetti sullo stato di salute e di malattia e a consentirne un rapido sviluppo industriale.

L'ISPAAM, nato con l'obiettivo di studiare l'adattamento di alcuni bovini tipici all'ambiente mediterraneo, ha progressivamente sviluppato conoscenze in diversi ambiti disciplinari che investono il settore dell'alimentazione. Al riguardo, merita particolare menzione il coordinato da parte di questo Istituto, di un vasto progetto che coinvolge tutti gli Istituti afferenti al DiSBA (Progetto CISIA - Conoscenze Integrate per la Sostenibilità e l'Innovazione del made in Italy Agroalimentare -). Il progetto ha per obiettivo la promozione dei prodotti tipici italiani, lo sviluppo delle economie locali, la competitività delle imprese e la valorizzazione della Dieta Mediterranea.

Presso tutti gli Istituti citati sono in corso di realizzazione numerosi progetti a livello regionale, nazionale e comunitario che investono in modo diretto o indiretto la Dieta Mediterranea.

L'IBIMET, ed in particolare il gruppo Gusto, Salute e Qualità (GSQ) dell'Istituto, ha sviluppato competenze nel campo dell'analisi sensoriale dei prodotti, con attività di ricerca, progetti, sviluppi applicativi e protocolli già a partire dai primi anni '90. Attraverso le numerose attività di studio e di analisi sensoriale, l'IBIMET contribuisce alla diffusione di una conoscenza condivisa sull'origine, genuinità e tipicità dei prodotti, anche della Dieta Mediterranea, per garantirne adeguata tutela e valorizzazione. L'Istituto è inoltre impegnato in attività di ricerca e sviluppo di nuovi prodotti e la relativa messa a punto di *panel-test* e *focus group* per verificarne il gradimento tra i consumatori.

È inoltre importante sottolineare l'impegno di altri Istituti CNR, non afferenti al DiSBA, che nel corso degli anni si sono distinti per una serie di ricerche collegabili alla Dieta Mediterranea.

Tra questi, sono da segnalare il gruppo Wafi dell'Istituto di Informatica e Telematica (IIT) e l'Istituto di fisiologia clinica (IFC) che, nel 2011 ha realizzato un'App, destinata ai milioni di utenti di Facebook per valutare l'aderenza alla Dieta



Mediterranea degli utenti che accedono all'App  
(<http://apps.facebook.com/dietamediterranea/>)

A questo si aggiunge l'Istituto di Ricerca sulla Crescita Economica e Sostenibile (IRCRES), che ha sottoscritto una Convenzione con il GAL (Gruppo di Azione Locale) Madonie (Palermo) per la realizzazione del progetto "Dieta mediterranea" che si propone di diffondere/valorizzare la percezione la Dieta Mediterranea come dieta sana/salutare in grado di rafforzare l'identità rurale dei territori.

Merita infine una considerazione particolare l'Accordo di Programma CNR/Osservatorio della Regione Campania per la Dieta Mediterranea siglato nel 2014 che prevede un piano di azioni integrate finalizzate allo sviluppo socio-economico delle autonomie locali attraverso la valorizzazione della Dieta Mediterranea.