

APPROFONDIMENTO SULLA NEUROGASTRONOMIA AL CAM DI MONZA

Si è tenuto sabato 24 maggio il terzo appuntamento del percorso “in vista di Expo2015”, un convegno mirato a indagare il legame esistente tra cibo, cervello e salute.

Monza, 27 maggio 2014 – Nella mattinata di sabato 24 maggio l’auditorium del CAM di Monza ha accolto più di 150 persone interessate ad approfondire il tema della nuova scienza che indaga i rapporti tra comportamenti alimentari e meccanismi cerebrali, la Neurogastronomia. Il convegno “**Cibo e Cervello. Neurogastronomia tra piaceri alimentari e disordini dietetici**”, organizzato dal CAM in collaborazione con il Centro studi sulla storia del pensiero biomedico dell’Università di Milano Bicocca ha saputo tracciare un percorso originale e di ampia multidisciplinarietà .

L’incontro si è aperto con il saluto da parte delle autorità presenti: **Carlo Abbà** - Assessore delegato per le iniziative per Expo 2015 del Comune di Monza, **Giuliana Colombo** - Assessore Istruzione e Università, Provincia di Monza e Brianza, **Matteo Stocco** – Direttore Generale ASL Monza e Brianza, **Simonetta Cinza Bettelini** – Direttore Generale A.O. San Gerardo Monza, **Carlo Teruzzi** – Presidente Ordine Medici Chirurghi e Odontoiatri Monza e Brianza e **Stefano Carugo** – Commissione Sanità Regione Lombardia.

Successivamente, i lavori hanno preso il via con l’intervento di **Vittorio A. Sironi** – **Direttore del Centro studi sulla storia del pensiero biomedico, Università di Milano Bicocca**, che ha introdotto il tema della Neurogastronomia attraverso un approfondimento mirato a spiegare come il cervello influenzi il nostro bisogno di cibo e, parallelamente, come quest’ultimo sia in grado di influenzare la plasticità neuronale. Un’attenzione particolare è stata data anche alla prossima Esposizione Universale, tematica sottesa al convegno: “*Sviluppare una cultura alimentare adeguata, mangiare bene e mangiare sano. Expo 2015 e il suo tema ‘Nutrire il pianeta’ potrà essere un monito per fare scelte alimentari consapevoli e vedere sia cosa sarà il cibo nel futuro che quale sarà il futuro del cibo*”.

È intervenuta poi **Gabriella Morini** – **Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo**, la quale ha presentato un approfondimento riguardante l’evoluzione del gusto e ciò che ha portato all’interno della cultura alimentare della società. “*Per tanti anni l’uomo ha vissuto in armonia, oggi ci troviamo di fronte a un eccesso di cibo, una condizione che non siamo in grado di gestire in quanto nuova, appartenente alla società attuale. Il cibo oggi è diventato la maggiore causa di malattia: se si vuole progredire occorre ridare un valore al cibo.*”

All’interno del convegno è stato presentato il progetto “FoodCAST” portato avanti da un team di ricercatori, dottorandi e principal investigators provenienti dalla **Scuola Internazionale Superiore di Studi Avanzati (SISSA)** e che ha visto al CAM di Monza la rappresentanza di **Raffaella Rumiati**. La

professoressa ha presentato il progetto e i risultati ottenuti sul campione di studio a cui sono stati sottoposti test legati alla percezione del cibo naturale e trasformato. *“Il modo in cui pensiamo il cibo è influenzato da caratteristiche intrinseche a esso e peculiarità proprie degli individui. Gli studi come quello di FoodCAST possono aiutare a capire queste dinamiche: come il cervello decide di scegliere un cibo, anziché un altro”.*

È stata poi la volta di **Ferruccio Cavanna – CAM Centro Analisi Monza S.p.A.** che, con il suo intervento sul tema della Globesity, ha sottolineato come l'obesità sia una problematica di portata mondiale, condizionata dall'asse intestino-cervello. *“In ognuno di noi, oltre al cervello vero e proprio, esiste un secondo cervello: l'intestino. Il nostro organismo, infatti, è in grado di produrre ormoni di origine gastroenterica, per lo più intestinale, capaci di regolare il nostro bisogno di nutrirci o di placare il bisogno di fame. Il cervello, ricevendo questi segnali, oltre che input di tipo sociale ed edonistico, elabora delle risposte che sfociano in un bisogno di fame o in uno stato di sazietà. Se nel caso di una diminuzione di energia, questo sistema di controllo è molto sensibile e attiva subito il senso di fame, nel caso di sovrappeso e obesità, la regolazione è più fallace, e la fame non viene inibita quanto dovrebbe”.*

L'intervento finale è stato quello di **Maurizio Casiraghi – Dipartimento di Biotecnologie e Bioscienze dell'Università Bicocca di Milano.** E' stata portata la testimonianza dell'esperienza di Expo 2015 vissuta dall'Università Bicocca di Milano, impegnata a realizzare il percorso culturale e scientifico del cluster assegnatole, quello del riso. *“La consapevolezza alimentare è fondamentale ed Expo deve portare a un suo incremento. L'esposizione Universale sarà un'opportunità da sfruttare e richiederà la necessaria partecipazione attiva di tutti.”*

Il convegno si è concluso con una parte pratica rivolta a tutto il pubblico presente in sala, che ha potuto prendere parte a una degustazione e pranzo guidati, organizzati dall'Istituto Alberghiero Ballerini e l'Associazione cuochi Brianza di Seregno: una dimostrazione pratica di come gusto, olfatto e cervello siano i protagonisti in ogni nostra scelta riguardante cosa e come mangiare.

L'incontro tenutosi sabato fa parte di un percorso di approfondimento culturale inerente i rapporti tra gastronomia e sanità iniziato nel 2009 da CAM e Cespeb nella prospettiva dell'Expo 2015, che avrà come tema “Nutrire il pianeta. Energia per la vita”.

Ufficio stampa

Tramite R.P. & Comunicazione
Sandra Marchetti – T. +39 039 8946677 – s.marchetti@tramitecomunicazione.it

Per informazioni

CAM – Centro Analisi Monza
Federica Gironi – T. +39 039 23971 – www.cam-monza.com