



IL BUON NATALE DI MED-FOOD ANTICANCER PROGRAM **Stili Alimentari e prevenzione dei tumori**

Giovedì 7 dicembre 2017, dalle ore 17.00 alle 19.00, presso l'Auditorium del "Piccolo Seminario", in via Napoli a Foggia si terrà il Seminario sul tema:

"IL BUON NATALE DI MED-FOOD ANTICANCER PROGRAM – Stili Alimentari e prevenzione dei tumori", organizzato dal Dipartimento di prevenzione ed il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della ASL Foggia-area SUD.

Il programma del Seminario è il seguente:

Presiede e modera la Dott.ssa Antonietta Antoniciello, Dirigente medico SIAN ASL FG-SUD ed **introduce** i lavori il Direttore sanitario ASL FG, Dott. Antonio Battista.

Relazionano: il Dott. Michele F. Panunzio, Direttore del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione ASL FG-sud; la **Dott.ssa Enza Paola Cela**, Dirigente psicologa del SIAN ASL FG-sud.

Per tenere vivo lo spirito conviviale, oltre che scientifico del Seminario, al termine delle relazioni, lo **Chefeppe Zullo**, testimonial del Med-Food Anticancer Program, si cimenterà in uno show cooking con alimenti della tradizione mediterranea, mentre **fra Leonardo Civitavecchia**, frate minore, allietterà la serata con i canti di Natale. Infine, i **partecipanti alle edizioni del Med-Food** prepareranno "dolci natalizi" secondo le indicazioni nutrizionali per la prevenzione dei tumori.

Fuori programma, fra Leonardo celebrerà la Messa vespertina della Festa dell'Immacolata nella chiesa del Piccolo Seminario.

Obiettivo del Seminario è quello di fare il punto della relazione tra lo stile alimentare ed il cancro alla luce delle evidenze scientifiche. Gli stili alimentari sono definiti in relazione alle quantità, proporzioni o combinazioni di alimenti e bevande nelle diete e alla frequenza con cui questi vengono.

In letteratura scientifica, sulla base delle frequenze alimentari, sono generalmente distinti due macro-modelli dietetici: vegetariano e non-vegetariano. Quello vegetariano comprende diversi stili alimentari: il vegano, nel quale non vengono consumati prodotti di origine animale (carne rossa, pollame, pesce, uova, latte e prodotti lattiero-caseari <1 volta al mese); il latto-ovo-vegetariano, nel quale è compreso il consumo di prodotti lattiero-caseari e/o uova ≥ 1 volta/mese, ma non il pesce o la carne (carne rossa, pollame e pesce <1 volta/mese); il pesco-vegetariano con un consumo pesce ≥ 1 volta/mese e prodotti lattiero-caseari e/o uova, ma niente carne rossa o pollame (carne rossa e pollame <1 volta/mese); il semi-vegetariano con il consumo di prodotti lattiero-caseari e/o uova e (carni rosse e pollame ≥ 1 volta/mese e <1 volta/settimana). Il modello non-vegetariano comprende il consumo dei prodotti di origine animale (carne rossa, pollame, pesce, uova, latte e prodotti lattiero-caseari > 1 volta/settimana). L'associazione tra cancro e specifici nutrienti presenti negli alimenti è stata riportata nella letteratura scientifica da molto tempo. Tuttavia, la possibilità di determinare in modo coerente tale associazione è limitata da diversi fattori importanti, tra cui la differente fisiopatologia individuale, la durata degli studi, l'identificazione della finestra temporale rilevante dal punto di vista eziologico e l'errore di misura nei metodi della valutazione alimentare. A fronte di tale complessità, comunque molteplici studi epidemiologici suggeriscono che la dieta influenzi il rischio e la mortalità per cancro.

Sarà rilasciato l'attestato di partecipazione