

NEWS

PROTEINA DEL CUORE

Usa: nuovo test per prevenire l'infarto. Si tratta di un esame del sangue per identificare i soggetti a rischio. Pubblicata su *Clinical Chemistry*, la ricerca ha segnalato che un livello alto di fibrinogeno (proteina prodotta dal fegato, utile alla coagulazione del sangue) aumenterebbe di sette volte le probabilità di malattie coronariche anche se il colesterolo non è alto. **P.S.**

KILLER NATURALE

Si chiama Amleto, per la precisione Hamlet (Human Alpha-lactalbumin Made Lethal to Tumor cells) ed è l'anticancro contenuto nel latte materno. La scoperta dei ricercatori svedesi delle università di Göteborg e Lund ha dimostrato che Hamlet uccide 40 diversi tipi di cellule tumorali, senza danneggiare le cellule sane. La speranza è che grazie a questa sostanza possano nascere nuove terapie anticancro.

SPECIFICO ONLINE

In rete, *cet.info.it* è uno spazio dedicato a chi soffre di epilessia tumorale. È promosso dall'Istituto Nazionale Tumori Regina Elena di Roma, che si occupa di queste forme specifiche, causate da neoplasie cerebrali. L'epilessia è infatti comune nelle persone colpite da tumore al cervello. L'obiettivo è creare una rete di informazioni aggiornate.

ALIMENTAZIONE ETICA

IDEE DA MANGIARE

di Olga D'Ali

«Sono sopravvissuto all'era delle pennette alla vodka, alla fase delle farfalle al salmone, alla vertigine della pizza coi pomodori Pachino, alla tossicodipendenza trasversale da spigola sotto sale», è il commento caustico sulla cucina anni 80 di Toni Pagoda, protagonista del romanzo di Paolo Sorrentino *Hanno tutti ragione*. Comunque la si pensi riguardo ai suddetti piatti, i segnali d'allarme che stimolano a (ri)pensare seriamente a un corretto approccio con il cibo sono sempre meno timidi. Cibo come strumento di prevenzione, ma anche mezzo per avvicinare uno stile di vita (e di consumo) più etico, senza per questo rinunciare al gusto. Non a caso uno dei temi dell'Expo 2010 sarà l'educazione alimentare. Intesa in senso lato perché: «Scegliendo consapevolmente cosa si mangia e perché lo si compra, non solo si ha la possibilità di stare meglio, ma si può anche allargare il proprio sapere, soprattutto in un paese come l'Italia che conta produzioni e tradizioni estremamente diverse», commenta Dan Lerner, agronomo e

food blogger (*dissapore.com*), tra gli ideatori del concorso online *Alimentarsi bene, vivere meglio - Educare alla ricchezza e varietà alimentare italiana*, promosso dalla Fondazione Italiana Accenture e dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia Leonardo da Vinci di Milano. Per partecipare basta inventare un programma creativo per promuovere la conoscenza e un approccio nutrizionale più sano e consapevole. Da diffondere poi via web, così da poter raggiungere velocemente più persone a costi contenuti. Il concorso è solo online, gratuito e aperto a tutti, studenti, ricercatori, appassionati di gastronomia, di alimentazione naturale, ecologisti: i progetti vanno mandati entro il 30 giugno al sito *ideatre60.it* dove è possibile scaricare il bando completo. Che cosa si vince? «Subito 5mila euro, ma soprattutto la possibilità di partecipare poi direttamente e concretamente all'attuazione della propria idea. Il progetto vincente potrà infatti contare su un budget di circa 100mila euro per la realizzazione», conclude Lerner.



FAI LA COSA GIUSTA

Dopo una frattura spesso l'osso guarisce con difficoltà. Cosa che può provocare dolori, infiammazioni articolari o addirittura artrosi. Adesso questi problemi si possono prevenire (e curare) con la stimolazione biofisica: aumentando la vascolarizzazione, diminuisce l'infiammazione. Un tipo di terapia che può essere eseguita anche a casa grazie a I-ONE, un piccolo attrezzo che rilascia ultrasuoni pulsati a bassa intensità, da "dosare" ad hoc. Studi scientifici hanno dimostrato che è un sistema capace di dimezzare i tempi di recupero e, fattore non trascurabile, ridurre l'uso di antidolorifici e antinfiammatori. Per informazioni: igeamedical.com Gianna Melis