Lucio Lucchin

già Direttore U.O.C. di Dietetica e Nutrizione
Clinica Comprensorio Sanitario di Bolzano
Direttore U.O.Nutrizione & Benessere Casa Cura
«Bonvicini» Bolzano
lucio.lucchin@nucl.it

Presidente Federazione Culturale
«G.Gambara» UPAD

seccatura od opportunità?

Allergen-Bestimmungen: Ärger oder Gelegenheit?

2025
LUCIO LUCCHIN

Reg.U.E.1169/2011, in vigore dal 31-12-2014

15-16% Italiani:

Allergie:

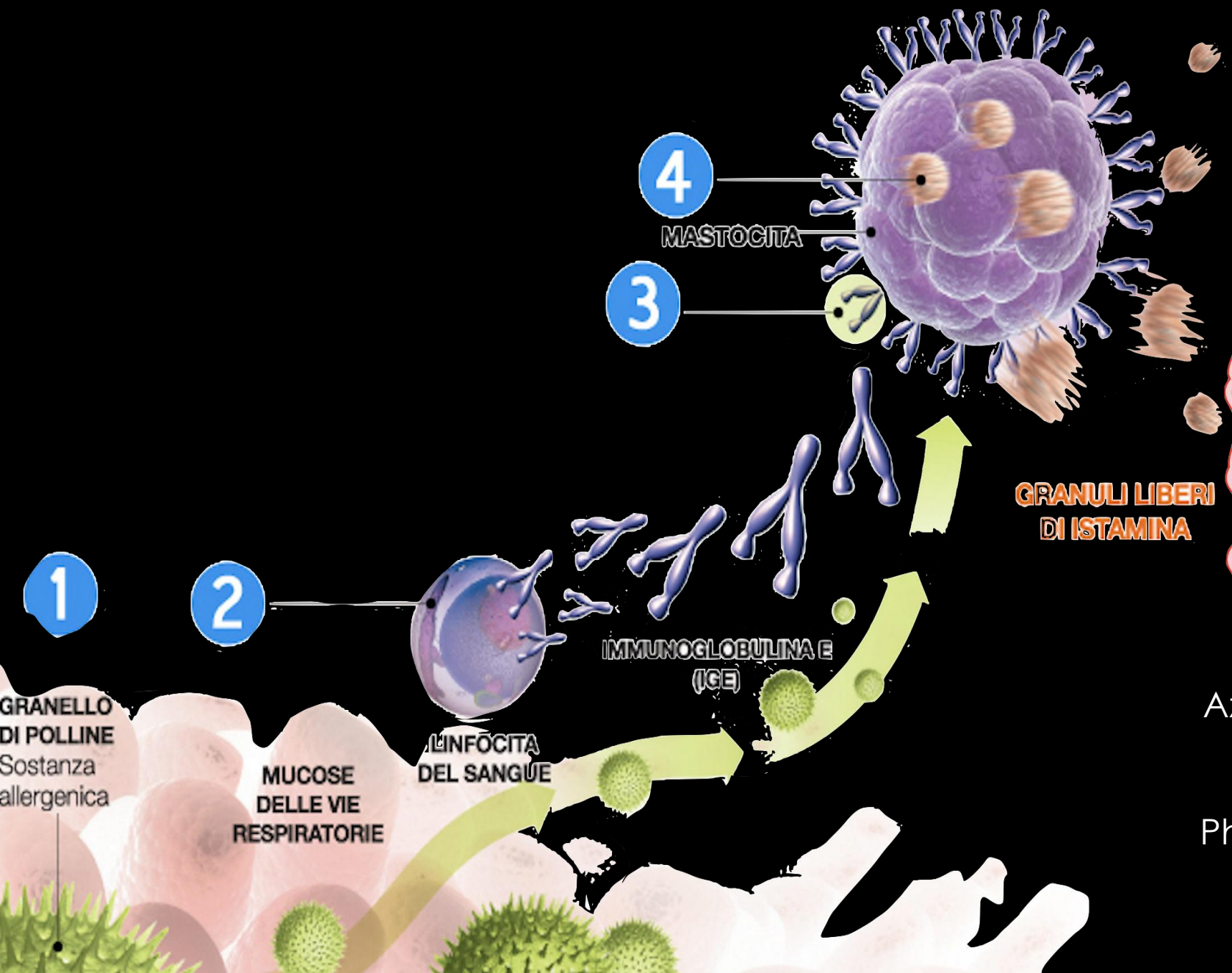
- 2.4% adulti
- 6-8% fino a 3 anni età
- Celiachia 1%

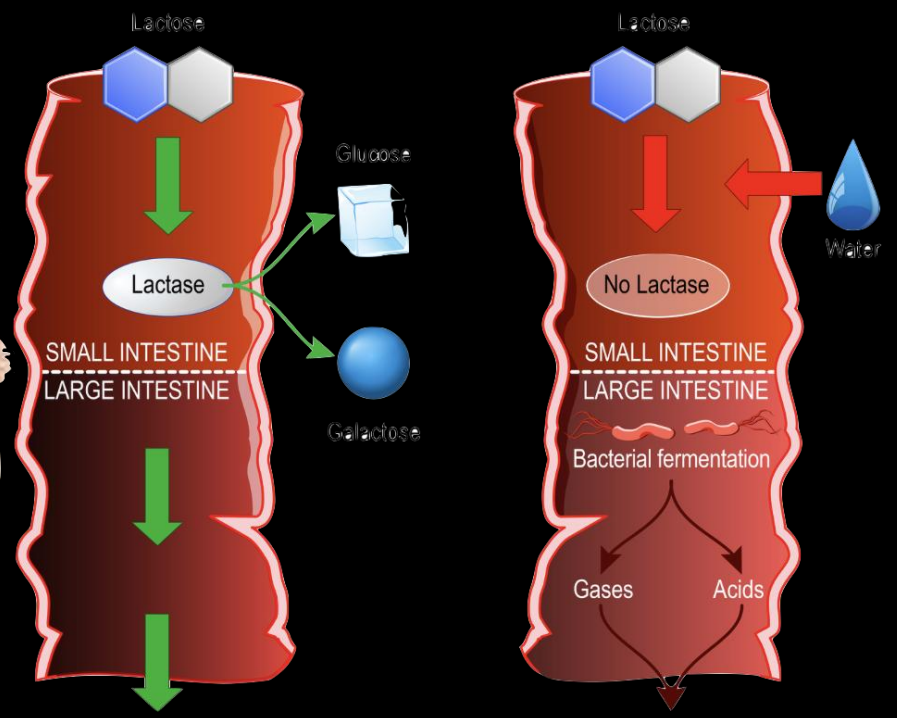
Intolleranze:

- Lattosio 30-50%
- Fruttosio, glutine, sorbitolo, ecc.

Abbildungen: Wüthrich

Abb. 1: Hauptmanifestationen einer Nahrungsmittelallergie an der Haut: **A)** Quincke-Ödem, **B)** Neurodermitisschub, **C)** Urtikaria





Azione farmacologica-meccanismo tossico-deficit enzimatico

Pharmakologische Wirkung-toxischer Mechanismus-Enzymmangel

Europei/Europaeisch

Provenienza/Herkunft	53%
Costo/Kosten	51%
Sicurezza alimentare/Ernaehrungssicherung	50%
Gusto/Smecken	49%
Contenuto nutrizionale/Nährstoffgehalt	**44%**
Etica e convinzioni personali Ethik und persönliche Überzeugungen.	41%

(*EFSA 2019*)

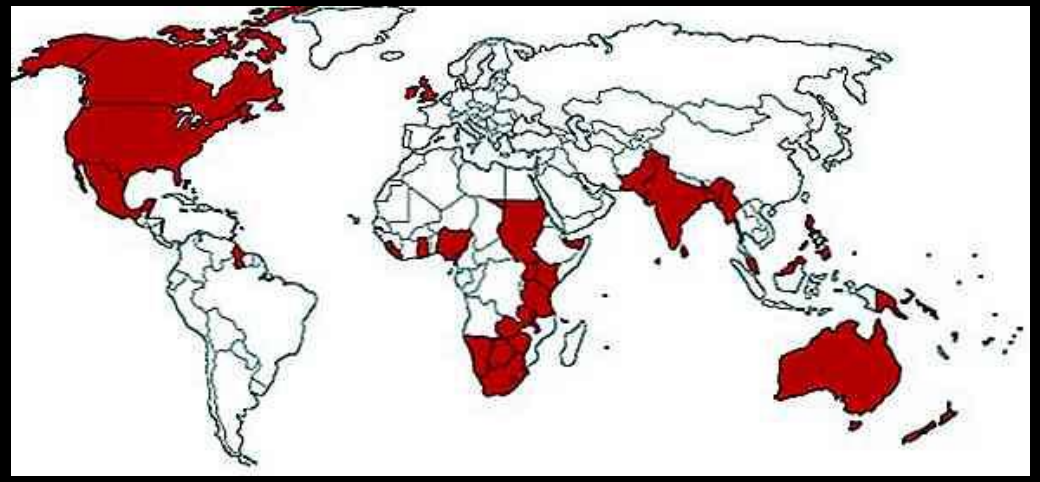
Per il 93% degli italiani è fondamentale seguire una dieta sana ed equilibrata (*Federalimentare 2025*)

Für über 93% der Italiener ist es wichtig, sich gesund und ausgewogen zu ernähren (*Federalimentare 2025*).

CIBO-SPEISE

66% condivisione/storia/cultura
34% nutrimento e salute

43% Teilen/Geschichte/Kultur
57% Ernährung und Gesundheit



Le idee dei medici francesi, americani, italiani, tedeschi e inglesi su dieta e salute, assomigliano molto più a quelle della popolazione di riferimento, che a quelle dei colleghi di altre nazioni.

Die Vorstellungen französischer, amerikanischer, italienischer, deutscher und englischer Ärzte über Ernährung und Gesundheit ähneln denen der Referenzbevölkerung viel mehr als denen von Kollegen in anderen Ländern.

Leeman RF et al. Appetite 2011;56:558-563

David Teniers il Giovane – Interno di Cucina (1644).

Jean Cossiers:ritratto di un medico 1600-1671

MANGIARE/
ALIMENTARSI ?
ESSEN/FÜTTERN?
NUTRIRSI/
ERNEAHREN ?
2025
LUCIO LUCHIN

Manifesto delle criticità
in Nutrizione clinica e preventiva

QUALITA'

SANO

e

- NATURALE
- BIOLOGICO
- INDUSTRIALE
- ECO-FRIENDLY
- DIETETICO

MARCHI QUALITÀ ITALIANI

DANNO REALMENTE UN'IDENTITÀ AL TERRITORIO?

D.O.C. — DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA

D.O.C.G. — DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

I.G.T. — INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI ITALIANI

Prodotti lavorati conservati e stagionati consolidati in una certa area da almeno 25 anni.

MARCHI QUALITÀ EUROPEI

MAX tutela per il consumatore

DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA

Almeno una fase di lavorazione in loco

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Composizione legata alla tradizione di una zona: pizza napoletana e mozzarella

SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA

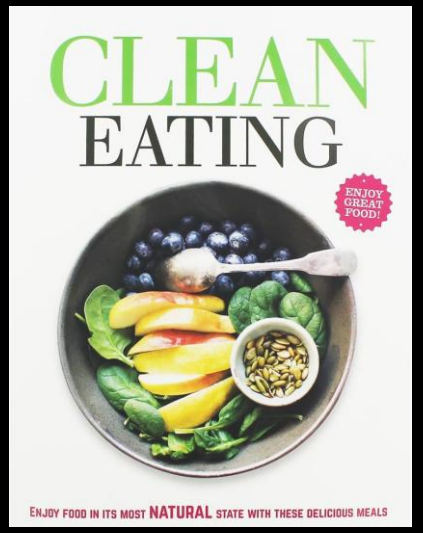
AGRICOLTURA BIOLOGICA

Presidio Slow Food®

DE.CO. RAVENNA — Denominazione Comunale di **Origine**

Perché ricorrere al passato e alla tradizione?

Warum auf Vergangenheit und Tradition zurückgreifen?



RETROSPETTIVA ROSEA
ROSIGE RETROSPEKTIVE

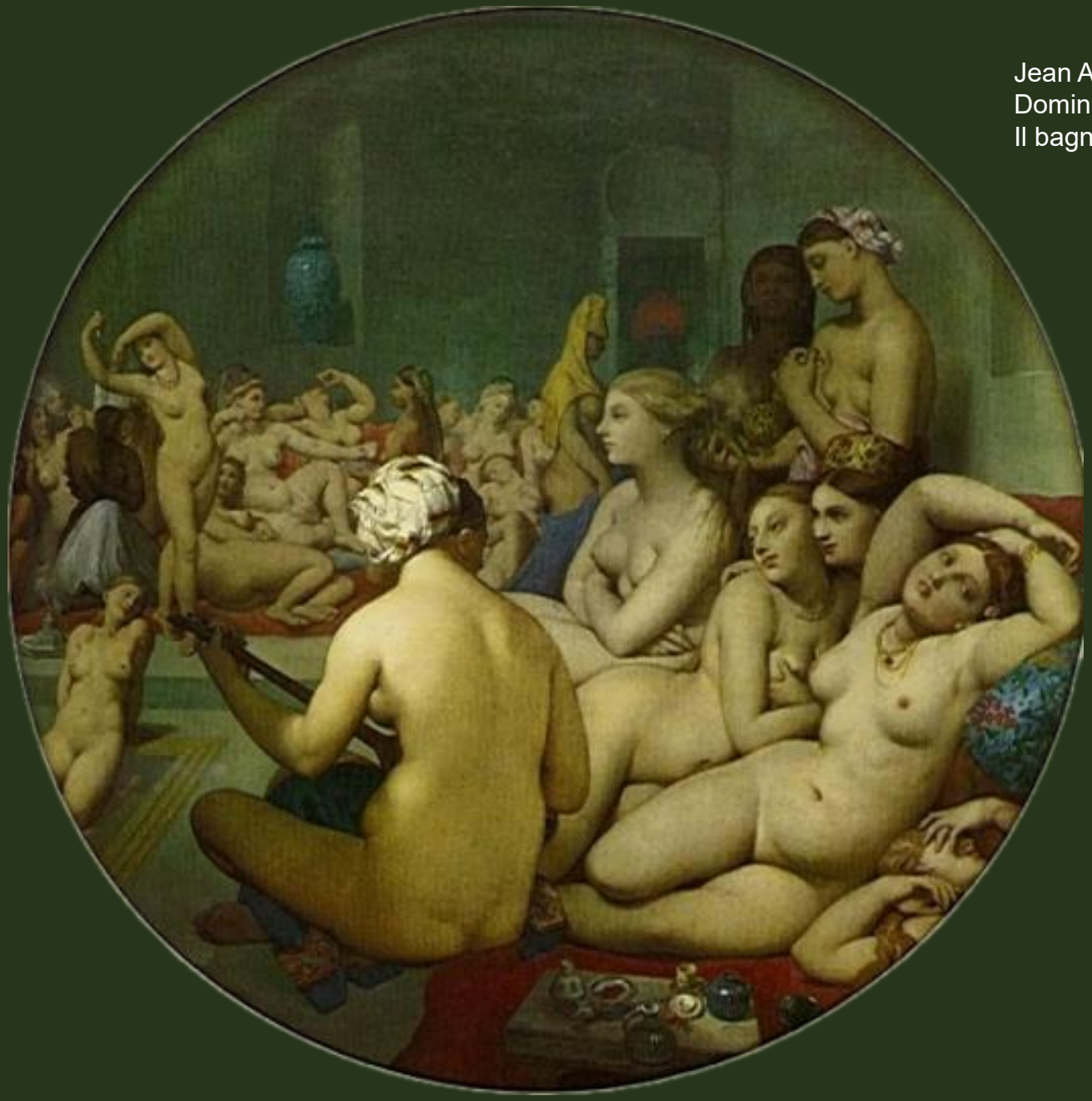
IL PASSATO ERA PIÙ TRASPARENTE?
WAR DIE VERGANGENHEIT TRANSPARENTER?

MENO COMPLESSO?
WENIGER KOMPLEX?

C'E' NOSTALGIA?
GIBT ES NOSTALGIE?

La tradizione rassicura e protegge dall'incertezza.
Tradition beruhigt und schützt vor Unsicherheit.

2025 LUCIO LUCCHIN



Jean Auguste
Dominique Ingres
Il bagno turco 1863

Un cliente soddisfatto racconta la propria esperienza positiva a circa 9 – 10 persone, mentre se insoddisfatto a 20.

Se uno reclama, almeno 10 sono insoddisfatti e 200 persone ne vengono a conoscenza.

Ein zufriedener Kunde erzählt etwa 9 bis 10 Personen von seinen positiven Erfahrungen, während er bei Unzufriedenheit 20 Personen erzählt.

Wenn man sich beschwert, sind mindestens 10 unzufrieden und 200 Menschen erfahren davon.

Grano,farro, orzo, segale, camut,pane, pizza, biscotti, birra, dadi, salse, salame, minestroni, zuppe, surrogati caffè

Dolci, margarina, cereali per colazione, alimenti per neonati, sostituti carne

Cibi conservati, secchi e fermentati, vino, birra, frutta secca, frutta disidratata, succhi e bibite analcoliche, sottaceti, sott'olio, marmellate,conserve,pesce, gamberi trattati e surgelati, aceto, sidro, gelatine

Burger vegetali, polpette, hummus, salse, farine senza glutine

INVESTIRE IN COMUNICAZIONE, INNOVAZIONE E RICERCA

Grazie per l'attenzione
Lucio Lucchin

La scelta di un cibo ricade prevalentemente su attrattività sensoriale, salubrità e prezzo. In seconda battuta:naturalità (concetto indefinito,legato per lo più al processo di produzione che al suo contenuto), controllo del peso. Infine:familiarità.aspetti etici, influenza sull'umore, comodità di preparazione e acquisto.

COS'È UN CIBO SALUTARE? E UNO NATURALE? E UNO DIETETICO?

Markovina J et al. Food Quality and Preferene 2015;45:26-32
Paul Rozin .Psychological Science 2005;14:450-454

MARCHI QUALITÀ ITALIANI

DANNO REALMENTE UN'IDENTITÀ AL TERRITORIO?

D.O.C. — DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA

D.O.C.G. — DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

I.G.T. — INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI ITALIANI

Prodotti lavorati conservati e stagionati consolidati in una certa area da almeno 25 anni.

MARCHI QUALITÀ EUROPEI

MAX tutela per il consumatore

DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA

Almeno una fase di lavorazione in loco

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Composizione legata alla tradizione di una zona: pizza napoletana e mozzarella

SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA

AGRICOLTURA BIOLOGICA

Presidio Slow Food®

DE.CO. RAVENNA — Denominazione Comunale di **Origine**

- **Perché il passato inventato è più emotivamente coinvolgente della realtà?**
- Quanto ha inciso il rapido passaggio (circa due decenni) da una società contadina ad una industriale , che in altri paesi ha richiesto più di un secolo?
- **La paura del rapido progresso ha favorito l'invenzione del passato e della tradizione?**
- **Al consumatore dovrebbe interessare più la provenienza del cibo o la sua qualità e sicurezza?**
- La tipicità andrebbe individuata sulla base del luogo di produzione o della comunità che consuma un certo prodotto?
- Perché in Italia i prodotti tipici sono più numerosi che altrove e spesso c'è la corsa a certificare specialità dalla scarsa valenza economica e culturale?

Il clean eating, o "mangiare pulito", è uno stile alimentare che enfatizza il consumo di cibi naturali e minimamente elaborati, evitando cibi processati e ricchi di additivi. In pratica, si concentra su cibi freschi, integrali e stagionali, cucinati a casa, e limita la quantità di zuccheri, grassi saturi e conservanti artificiali.

Due europei su cinque s’interessano attivamente alla sicurezza degli alimenti e solo uno su cinque afferma di ritenerla la preoccupazione principale nello scegliere il cibo. EFSA 2019la maggior parte degli europei (il 55%) ha un alto livello di conoscenza dei temi che riguardano la sicurezza alimentare e due terzi ha cambiato il proprio comportamento dopo aver ricevuto informazioni su argomenti di sicurezza alimentare. I fattori più importanti per gli europei nell'acquisto degli alimenti sono la provenienza (53%), il costo (51%), la sicurezza alimentare (50%) e il gusto (49%). Il contenuto nutrizionale è leggermente meno importante (44%), mentre etica e convinzioni personali sono al posto più basso (19%). Nel complesso il 41% degli intervistati dichiara di essere "interessato in prima persona al tema della sicurezza alimentare". Solo appena più di un quinto degli europei (il 22%) afferma che la sicurezza è la sua principale preoccupazione nella scelta degli alimenti.
Poco più di 2 intervistati su 5 (il 43%) affermano che "ci sono regolamenti in vigore per garantire che il cibo che mangiamo sia sicuro". Tre persone su dieci (il 28%) sanno che "per decidere quanto possa essere rischioso mangiare un determinato alimento, l'UE si affida alla consulenza di esperti scientifici"