

Riunione Rotary Club Messina – 25/02/2025

Aspetti compositivi di alcuni alimenti con effetti salutistici

“Aspetti compositivi di alcuni alimenti con effetti salutistici” è stato l’argomento di martedì 25 febbraio nella riunione del Rotary Club Messina al Circolo della Borsa. «Si tratta di un tema con cui ci confrontiamo ogni giorno, perché l’alimentazione interessa tutto il nostro percorso e ne dipende la qualità della nostra vita», ha esordito la presidente del club-service, Gabriella Tigano, mentre la socia Marta Tigano ha presentato i tre relatori di alto calibro della serata.

Il prof. Giacomo Dugo, emerito dell’Università di Messina, ha trascorso tutta la sua carriera nell’Ateneo peloritano, dando alla sua ricerca un taglio interdisciplinare con particolare attenzione agli aspetti compositivi dei prodotti agricoli; è stato direttore di dipartimento per dieci anni, è consulente delle Procure di Messina e Barcellona e pioniere in diversi settori di ricerca, sempre con grande entusiasmo e passione verso il proprio lavoro. La prof. Paola Dugo, docente di chimica degli alimenti, nel 2016 confermata nella “The Power list” tra le 50 donne più influenti nel settore delle scienze analitiche e, dal 2024, prorettrice alla ricerca scientifica nell’Ateneo di Messina. Il prof. Peter Tranchida ha lavorato per nove anni nell’azienda Molini Gazzi fino al 2002, dal 2023 ordinario di chimica degli alimenti ed è coordinatore del corso di laurea magistrale in Scienze dell’alimentazione e nutrizione umana. «Sono illustri relatori su un argomento di grande rilevanza legato al rapporto tra scienza e nutrizione – ha concluso la socia Tigano –. Hanno sempre scelto di lavorare sul territorio e per il territorio».

«La chimica degli alimenti è la storia del nostro Ateneo con il prof. Guglielmo Stagno D’Alcontres. La scuola è cresciuta negli anni e la disciplina ha avuto un ruolo sempre più importante, con l’Università che ha investito nel settore», ha affermato la prof. Paola Dugo, sottolineando l’attenzione dell’Ateneo verso «una tematica molto viva per un settore che offre sbocchi lavorativi agli studenti in un territorio con grandi ricchezze che può essere un punto di riferimento».

«Si tratta di un settore che ha avuto una crescita esponenziale a Messina – ha sottolineato anche il prof. Tranchida – con la creazione di tanti posti di lavoro a livello industriale e accademico».

Quindi, il prof. Giacomo Dugo ha approfondito il rapporto tra scienza e nutrizione, in particolare, l’importanza dell’alimentazione e della cucina siciliana apprezzata già nel mondo antico, grazie anche alle varie contaminazioni, dei romani, saraceni, spagnoli, ma anche inglesi e francesi: «La Sicilia è una terra di biodiversità che ha 20 prodotti dop (denominazione di origine protetta) e 16 igp (indicazione geografica protetta), ma spesso non siamo informati sulle risorse del nostro territorio», ha evidenziato il docente, soffermandosi sui benefici di alcuni alimenti siciliani come l’olio, considerato «eccellente perché utile anche nella prevenzione di tumori al seno e ha un’incidenza positiva sulla possibilità di ammalarsi di cancro», o come il vino, che è un «prodotto con effetti salutistici, perché previene l’Alzheimer o il cancro della prostata».

La grande varietà dell’alimentazione siciliana produce effetti benefici sulla salute, grazie alle qualità e alle vitamine presenti nei pomodori, nei carciofi, definiti dal prof. Dugo un «prodotto farmaceutico», nell’aglio per i suoi tanti costituenti, e ovviamente nel pesce, negli agrumi, nelle fragole e nella frutta secca.

«Una bellissima carrellata tra passato e presente, con tanti alimenti che influiscono positivamente sul nostro benessere», ha concluso la presidente del Rotary Club Messina, Gabriella Tigano, consegnando ai tre relatori il volume “*Territorio d’aMare*”.

Infine, i complimenti del Governatore Giuseppe Pitari, rappresentato dall'assistente Tonino Borruto: «Quello di Messina si conferma un club laborioso, che rende servizi con interessanti manifestazioni».

Davide Billa