

Sanità

SOCIETÀ ITALIANA DI NUTRACEUTICA

Non solo farmaci: per l'Alzheimer rimedi naturali

Il settore della nutraceutica, la scienza che studia gli effetti di alimenti utilizzati come farmaci per migliorare la salute dell'uomo, è in netta espansione anche nel nostro Paese, in particolare per la prevenzione e il trattamento di malattie croniche. Grazie ai buoni risultati ottenuti e al gradimento da parte dei pazienti, la nutraceutica registra una crescita commerciale del 15-20% l'anno (contro l'1-2% per la farmaceutica) e le prospettive sono di poter raggiungere valori non diversi dal farmaceutico (circa 800 miliardi di dollari all'anno) nel corso di un decennio.

Tra le più promettenti acquisizioni presentate al III Congresso nazionale Sinut (Società italiana di nutraceutica), svoltosi il 20-21 settembre a Milano, c'è il ruolo del cioccolato amaro nel trattamento dell'ipertensione. Il cacao ha rivelato effetti cardiovascolari benefi-

ci mediati soprattutto dai polifenoli e dalla presenza di una maggiore biodisponibilità di ossido nitrico (No). Già da precedenti studi era emerso che in pazienti con ipertensione il consumo di 100 g di flavonoidi ricchi di cioccolato per oltre due settimane portava a una riduzione del 12% del siero totale e dei livelli di colesterolo Ldl e all'inibizione dell'ossidazione Ldl. Il cacao agisce anche sul miglioramento della funzione cardiaca, allevia l'angina pectoris, stimola il sistema nervoso, facilita la digestione favorendo una maggiore funzione di reni e intestino. Queste acquisizioni derivano anche dall'osservazione di popolazioni primitive: da anni è noto che gli indigeni Kuni, originari di un'isola di fronte a Panama, consumano grandi quantità di cacao, ma hanno pressione e

colesterolo molto bassi e mortalità per malattie cardiovascolari nettamente inferiore in confronto a quella dei cittadini Pan-americani. La European Food Safety Agency (Efsa) ha approvato l'indicazione del cioccolato amaro ricco in flavanoli al fine di migliorare la distensibilità arteriosa, con evidenti benefici su pressione alta e angina pectoris.

Un'altra novità è la scoperta della correlazione tra junk food (cibo spazzatura) e demenza. Recenti studi mostrano infatti che diete ad alto contenuto calorico aumentano il rischio di Alzheimer, determinando problemi alla memoria che alcuni esperti definiscono diabete di "tipo 3". Secondo Joel Zonszein, direttore della clinica di diabetologia al Montefiore Medical Center di New York, gli americani stanno seguendo

una vera "dieta del diabete" (basata su abitudini alimentari sbagliate), molto pericolosa per il cervello e per altri organi vitali. Inoltre si è visto che le complicanze peggiori, ovvero i danni cerebrali, si verificano soprattutto in pazienti giovani. Una recente ricerca, pubblicata sulla rivista *Biochemical Pharmacology*, riporta evidenze scioccanti secondo cui i teenager che consumano in modo eccessivo cibi ricchi di grassi e calorie mostrano segni di declino cognitivo precoce.

Una speranza per arginare il fenomeno viene dall'Italia, dove è stata sviluppata una piccola molecola naturale, il tramiprosato (acido aminopropansulfonico). È un analogo strutturale della taurina (il componente del muscolo del toro) e parente diretto dell'acamprosato, impiegato nella terapia dell'alcolismo.

Il tramiprosato ha rivelato potenzialità inattese nel trattamento dell'Alzheimer. In studi sugli animali e controllati nell'uomo, ha dimostrato di poter interferire con gli effetti della beta-amiloide, la sostanza che si accumula nel cervello di questi malati. Il vantaggio è di non agire come gli anticorpi anti-amiloide, che si sono dimostrati inefficaci (più recente il caso del bapineuzumab), ma di rendere l'amiloide poco accessibile alle cellule, riducendone la tossicità. I dati clinici su forme iniziali di Alzheimer sono molto incoraggianti.

Cesare Sirtori

*Docente di farmacologia clinica
Presidente della facoltà
di Farmacia
Università di Milano
Presidente Sinut*