

POSTFAZIONE

UN INATTESO ARGOMENTO DI SANITA' PUBBLICA

Vittorio Carreri
Coordinatore onorario Collegio Operatori SItI,
Past President SItI

Il Gruppo di lavoro “Alimenti e Nutrizione” della SItI, con l’attiva presenza tra gli Autori del prof. Gaetano Maria Fara, noto appassionato, ha prodotto un volume di oltre 100 pagine, assai interessante anche per gli igienisti, sulla storia, le caratteristiche e le qualità dei vari peperoncini piccanti nel mondo, specie in Italia. L’esigenza di dare maggior sapore ai cibi unisce la grande maggioranza delle popolazioni nei vari Continenti da molti secoli e, in alcune realtà, da millenni. Il libro, concepito come un piccolo trattato di igiene e prevenzione, si compone di una robusta parte teorica e scientifica e di una significativa ed utile parte pratica per la popolazione, che potrà leggere un libro stimolante, scritto ai fini del contrasto ad alcune malattie di maggior rilevanza sociale, dall’ipertensione arteriosa alle patologie cardio e cerebro-vascolari e forse anche ad alcuni tipi di cancro. Può servire in particolare per contenere l’uso del sale.

È chiaro che le evidenze sugli effetti del consumo delle diverse specie di peperoncino comportano l’esigenza di ulteriori ricerche scientifiche. Il miglioramento della dieta mediterranea e della qualità della rilevante produzione agroalimentare del nostro Paese possono concorrere allo sviluppo sociale ed economico, anche ai fini dell’export. Il libro dovrebbe essere letto da tutti gli operatori sanitari, specie dai numerosi specializzandi in igiene e medicina preventiva. Forse potrebbe servire anche per stimolare le istituzioni nazionali, regionali e locali a potenziare i Dipartimenti di Prevenzione (DP) delle ASL, particolarmente i Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) e, finalmente, a dotare

l'Italia di una moderna rete di Laboratori di Sanità Pubblica (LSP). Il SSN è in crisi soprattutto per la Prevenzione e l'Assistenza Primaria. Le soluzioni e i miglioramenti sono possibili attuando dunque più prevenzione con i Piani Regionali di Prevenzione (2021-2025) e con il PNRR (2022-2026), in particolare con la Mission 6 (Salute). Essi sono dotati di rilevanti risorse economiche e finanziarie.

Sono presenti nel libro anche una cinquantina di ricette classiche, tradizionali ed innovative, con l'uso dei vari tipo di peperoncino, fresco, secco o in polvere, naturalmente sempre "piccante quanto basta". Un grazie sincero ai valenti autori.