Prenditi cura del tuo intestino

Probiotici: cosa sono e che fanno questi preziosi alleati della dieta quotidiana? di Danone

I probiotici sono microrganismi vivi in grado di superare la barriera gastrica e arrivare vitali sino all'intestino. Se somministrati in quantità adeguata, forniscono un beneficio all'ospite. Il premio Nobel Elie Metchnikoff, oltre cento anni fa, fu il primo a intuirne il ruolo per il benessere dell'uomo: lo scienziato russo avanzò l'ipotesi che la longevità dei contadini bulgari fosse collegata all'elevato consumo di latte fermentato e all'effetto positivo sul loro intestino.

Da diversi anni le evidenze scientifiche suggeriscono l'importanza di assumere in concentrazioni sufficienti i probiotici, dal greco "pro-bios", ovvero a "favore della vita", per favorire una migliore condizione fisica.



Il microbiota intestinale: la centrale del benessere

Per comprendere meglio questa relazione, dobbiamo imparare a conoscere il "microbiota intestinale", noto anche col nome di flora intestinale: formato da batteri, ma anche virus e funghi, svolge la funzione di "centrale biochimica" dell'intestino, trasforma il cibo ingerito, rende biodisponibili preziosi nutrienti, regola l'immunità della mucosa intestinale e contribuisce a corretto funzionamento della "barriera" che divide questi microorganismi dal nostro corpo. Come favorire, allora, la nostra salute che passa dal buon funzionamento

dell'intestino? Un aiuto importante viene dall'alimentazione di tutti i giorni, approccio questo che ha guidato gli interventi del Simposio organizzato da Danone il 9 marzo scorso, "Bringing Health through Gut: importance of nutrition", nel corso del quale esperti, medici specialisti e nutrizionisti hanno chiarito e sottolineato il valore dei probiotici quali preziosi alleati naturali nel nostro regime nutrizionale quotidiano. La dieta probiotica: un vertice internazionale ne illustra i benefici

Fedele al principio di "portare la salute attraverso l'alimentazione al maggior numero possibile di persone", la storica azienda che già nel 1919 ha lanciato i primi yogurt e ha continuato negli anni ad approfondire le evidenze scientifiche dei probiotici nei latti fermentati, ha proposto questa speciale sessione scientifica alla vigilia del "Gut Microbiota for Health World Summit" 2018, vertice mondiale per la Salute del Microbiota Intestinale: accolto per la prima volta in Italia, a Roma, il 10 e 11 marzo, l'appuntamento ha visto Danone come uno dei principali sostenitori.

Gianluca Ianiro, gastroenterologo della Fondazione Policlinico Gemelli, ha descritto il ruolo nevralgico del microbiota intestinale e l'equilibrio che stabilisce con il nostro corpo, formando con esso un cosiddetto "super-organismo". «Il microbiota fa da barriera metabolica, immunitaria, di sintesi di alcune sostanze fondamentali, come ad esempio le vitamine», ha spiegato il dottore. «La sua composizione è influenzata da diversi fattori – ha aggiunto laniro – sia fisiologici come la dieta, l'età, tipo di parto o di allattamento, lo stile di vita, sia patologici, dati da uso di determinati farmaci, infezioni, interventi chirurgici e altre cause».



Come prevenire o curare l'alterazione del microbiota, così importante per l'intestino, organo sempre più centrale per la salute del nostro organismo? «Esistono diversi approcci – ha assicurato –. Tra questi l'attività fisica, una dieta sana, l'utilizzo di probiotici, ovvero microbi "buoni", disponibili in cibi da inserire nella dieta quotidiana, oppure come supplementi; fino a considerare in selezionati casi (ad oggi solo l'infezione da Clostridium difficile in pratica clinica), il trapianto di microbiota come intervento più all'avanguardia".

Yogurt e altri alimenti amici del benessere

In Italia il gruppo di alimenti più conosciuto che contiene fermenti vivi o probiotici è quello formato da prodotti come yogurt e latti fermentati, capaci di esercitare un'azione di equilibrio sulla microflora intestinale. Quali abitudini alimentari adottare allora, per modulare positivamente il microbiota? Lo ha spiegato Michele Sculati, medico chirurgo e specialista in Scienza dell'Alimentazione. «È sicuramente importante inserire alimenti che contengano sostanze prebiotiche, che sono nutrienti indispensabili alla vitalità del microbiota: li troviamo ad esempio in alcune tipologie di verdura, di frutta, ma anche in particolari carboidrati, chiamati "amidi resistenti": inoltre, anche i grassi polinsaturi, in particolare omega 3, migliorano la salute del nostro microbiota; vice versa un eccessivo consumo di proteine derivanti dalla carne rossa, può essere trasformato dal microbiota in sostanze dannose alle nostre arterie».

Ed ecco quali cibi introdurre nella dieta almeno 3 volte per settimana: «Carciofi, porri, cicoria, cipolle, cavoli o legumi fanno al caso nostro – ha suggerito lo specialista

riferendosi ancora alle sostanze prebiotiche –; abbiamo una buona notizia: anche la pasta è un'ottima fonte di amido resistente, soprattutto se al dente e di semola di grano duro. A questo si aggiunge l'importanza degli alimenti ricchi di fermenti vivi o probiotici, in primis yogurt o latti fermentati, all'interno di una sana alimentazione, in quanto possono aiutare ad arricchire il microbiota e renderlo ancor più utile alla nostra salute».

Nutrienti benefici a tutte le età

Studi clinici che sono stati citati nel corso del meeting evidenziano poi come l'assunzione quotidiana dei probiotici possa dare un importante contributo al benessere intestinale in ogni fascia d'età, dai bambini agli anziani e anche alle donne in gravidanza: un aiuto naturale da inserire nella propria routine abituale. Ma non è tutto: altri effetti sono ancora allo studio e riguardano la loro capacità di ridurre i fenomeni allergici, regolare il metabolismo ed il peso corporeo.

È chiaro dunque che la dieta gioca un ruolo importante per la salute e il benessere globale, e l'alimentazione probiotica può fare la sua parte: la **nuova frontiera del benessere passa dall'intestino**.

CONTENUTO REALIZZATO DA RCS STUDIO PER DANONE