

Il convegno Con alti tassi di So2 problemi alle ossa e mal di testa

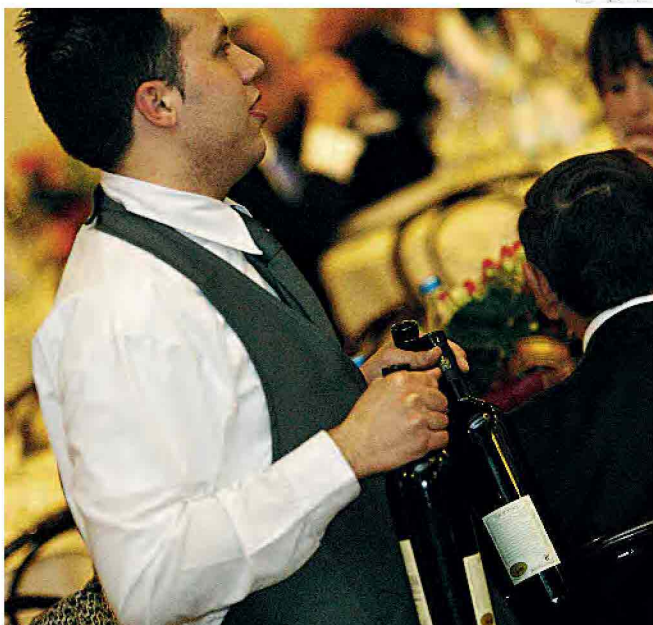
Vino biologico per contrastare i solfiti

Si va dal mal di testa alla difficoltà a digerire il pasto appena consumato, fino a una serie di fastidiose conseguenze che riguardano in particolar modo le donne. Perché nel calice di vino ci sono anche i solfiti che, tra le altre cose, aumentano il rischio di osteoporosi e contribuiscono a peggiorare i sintomi della sindrome premestruale. Motivo in più per imboccare la strada di una produzione biologica che sia anche più attenta al contenuto di

So2, l'anidride solforosa, e i suoi sali. È quanto ha riscontrato Laura Di Rienzo, biologa molecolare dell'Università Tor Vergata di Roma che ha condotto degli studi sull'anidride solforosa e gli effetti tossicologici sulla salute dell'uomo, presentati in occasione del convegno "I vini biologici e i vini senza solforosa". L'incontro ha fatto il punto sui risultati ottenuti dalla sperimentazione svolta nell'ambito del progetto "Sviluppo e trasferimento di sistemi innova-

tivi di produzione per la qualità e salubrità dei vini dei Castelli Romani" realizzato da FederBio con il contributo della Regione Lazio e l'apporto scientifico dell'Università della Tuscia. «Il vino fa parte del nostro patrimonio culturale ed è una componente essenziale della dieta mediterranea, ma dobbiamo mettere in conto che il contenuto elevato di So2 aumenta i danni rispetto ai benefici», spiega all'Adnkronos la Di Rienzo. Come fare? «Si tratta di puntare su produzioni che dal

punto di vista economico hanno un costo più elevato, ma il cui valore si traduce in un investimento in salute e per la riduzione di patologie croniche degenerative», aggiunge la Di Rienzo. Infatti, se il vino è a basso contenuto di solfiti e biologico, «contiene più antiossidanti, come tutti i prodotti biologici, e favorisce una regolazione positiva dei geni legati allo stress ossidativo, all'infiammazione e all'insulino-resistenza». Insomma, il vino fa buon sangue, a patto che abbia queste caratteristiche e se bevuto con moderazione. <<



DNLifeEco

Vino biologico per contrastare i solfiti

Scopri i colori dell'Africa
489€

brussels airlines