

prot. 43150/a)

del 26.X.2016



Al sindaco del Comune di Monterotondo

dr. Mauro Alessandri

Al presidente del consiglio comunale

dr. Ruggero Ruggeri

Mozione : olio di palma

L'olio di palma e l'olio di semi di palma (quest'ultimo detto anche olio di palmisto) sono degli oli vegetali, prevalentemente costituiti da trigliceridi con alte concentrazioni di acidi grassi saturi, ricavati dalle palme da olio

Il 3 marzo 2016 l'Efsa, l'Autorità per la sicurezza alimentare europea, ha adottato un dossier nel quale "si accerta che la lavorazione dell'olio di palma ad alte temperature porta alla produzione di tre sostanze tossiche (una delle quali classificata come probabilmente cancerogena) pericolose in particolar modo per bambini e adolescenti".

Considerato che

secondo i nutrizionisti e i dietologi l'assunzione giornaliera di dosi elevate di questo ingrediente può risultare dannosa per la salute a causa della presenza dei grassi saturi e perchè favorisce l'insorgenza di tante malattie cronico-degenerative.

Fonte : http://www.rainews.it/dl/rainews/articoli/Attenzione-olio-di-palma-distruge-celle-pancreas-974bcd4b-bdfe-425d-92da-4428930f248c.html?refresh_ce

È un danno irreversibile, quello provocato da una dieta troppo ricca di grassi, soprattutto quelli derivanti dall'olio di palma, un prodotto a bassissimo costo che viene usato al posto di quello d'oliva o del burro nella preparazione di molti alimenti, tra cui biscotti per la prima colazione e merendine per bambini: la proteina p66 sintetizzata da questo olio è capace di distruggere le cellule beta del pancreas, che producono l'insulina, ormone essenziale per tenere sotto controllo la glicemia. Spalancando così la strada al diabete mellito. Questa la conclusione molto preoccupante di uno studio condotto dal professor Francesco Giorgino e dal suo gruppo dell'Università di Bari, con la collaborazione dell'Università di Pisa e dell'Università di Padova – tutti centri affiliati con la Società Italiana di Diabetologia – che è andato a valutare gli effetti del palmitato, un acido grasso



presente nell'olio di palma (e in misura più modesta anche nel burro e nei formaggi) sull'espressione di questa proteina 'killer' a livello di isole pancreatiche umane. "Il palmitato – ci ha detto il professor Giorgino, Ordinario di Endocrinologia e Malattie del Metabolismo presso l'Università 'Aldo Moro' di Bari e coordinatore del comitato scientifico della SID – è il prototipo degli acidi grassi saturi, e rappresenta il principale acido grasso presente nel nostro sangue, soprattutto nei soggetti obesi o in sovrappeso. È stato scelto in questo studio per comprendere il rapporto tra eccesso di grassi saturi nella dieta, aumento della quantità di tessuto adiposo corporeo e sviluppo del diabete di tipo 2.

I Consiglieri del Movimento 5 Stelle chiedono al Sindaco ed all'assessore competente di

- Attivarsi per il superamento progressivo dell'uso di preparati con l'ingrediente olio di palma già utilizzati, con frequenza minima, nelle strutture di propria competenza e sollecitare altri soggetti pubblici che gestiscono o appaltano punti di ristoro nel territorio comunale a provvedere ad analoga progressiva sostituzione.

Per il gruppo consiliare del Movimento 5 stelle

Antonella Carosi