

L'EDITORIALE

di Franca Marangoni
Direttore Scientifico AP&B

Il Tema di questo numero di AP&B affronta un argomento apparentemente semplice, ma che è ancora oggetto di studi e ricerche, ovvero il ruolo della scelta degli alimenti che compongono la dieta nella prevenzione e nel controllo dei sintomi della malattia del reflusso gastroesofageo (MRGE). Individuare e quindi eliminare i cibi cosiddetti *trigger* rappresenta l'approccio principale per i pazienti che ne soffrono (più o meno 1 adulto su 4), contribuendo anche a limitare il ricorso ai farmaci.

Con ricadute rilevanti; basti pensare che sono 4 gli inibitori di pompa protonica, i principi maggiormente impiegati per la MRGE, tra i primi 20 farmaci acquistati autonomamente dai cittadini, secondo l'Osservatorio Nazionale sull'Impiego di Medicinali (AIFA).

Dalla letteratura emerge che l'attenzione non deve essere prestata soltanto ai singoli alimenti, ma anche alle modalità di consumo e, ancora una volta, allo stile di vita nel suo complesso.

A uno specifico aspetto dello stile di vita è dedicata la review della letteratura dalla quale prende le mosse l'Intervista: la convivialità. Francesco Visioli, Professore di Nutrizione Umana all'Università di Padova, che ne è coautore, rispondendo alle domande di Elena Mattioli, definisce quella che è una vera e propria componente della dieta (nel significato originale del termine) mediterranea e ne illustra i potenziali effetti favorevoli per la salute e il benessere.

Buona lettura!