



17 aprile 2015

## Campagna Gaslini Genova: mamme e bimbi per imparare ad usare il sale iodato

Sono più di 3500 le scuole e 1 mln di bambini raggiunti dalla **campagna informativa**, promossa dal Pediatrico Gaslini di Genova su tutto il territorio nazionale per **sensibilizzare al consumo di sale iodato**.

Lo ha dichiarato il Pediatrico Gaslini in occasione dell'arrivo a Genova dell'ultima tappa della campagna, un'assunzione insufficiente di iodio può infatti diventare la causa di un **deficit intellettuale e cognitivo**, in particolare se riguarda **soggetti in età evolutiva, donne in gravidanza e neonati**.

Questa iniziativa nazionale, come ha spiegato Mohamad Maghnie, presidente della Società italiana di endocrinologia e Diabetologia pediatrica, responsabile di Endocrinologia clinica e sperimentale dell'Istituto Gaslini, Università di Genova, ha permesso di raggiungere complessivamente oltre 1 milione di bambini di 3.500 scuole primarie e secondarie di tutta l'Italia.

Il risultato ottenuto è importante e ha contribuito a sensibilizzare la popolazione sull'importanza di una corretta assunzione di iodio e sui rischi di deficit cognitivi dei bimbi legati a uno stile di vita alimentare scorretto.

La partecipazione del Pediatrico Gaslini alla campagna contro la **carenza di iodio in pediatria** conferma l'eccellenza e l'avanguardia del nosocomio nella tutela della salute infantile.

Lo ha dichiarato Silvio Del Buono, direttore sanitario dell'Istituto, in questo caso, in particolare, i medici del Pediatrico intervengono in una fase molto delicata dello sviluppo dei bambini, cioè nelle prime settimane dal loro concepimento per prevenire rischi che potrebbero incidere fortemente sulla vita come i disturbi cognitivi e dell'apprendimento.

**Cos'è il Sale Iodato?** Il sale iodato è un comune sale da cucina ricavato dall'acqua di mare o dalle miniere di salgemma, addizionato artificialmente di iodio sottoforma di ioduro o iodato di potassio.

Le quantità aggiunte vengono scelte e standardizzate in base allo stato nutrizionale della popolazione: in Italia, ogni chilogrammo di sale iodato contiene 30 mg di iodio (con tolleranza + 40%, - 20%).

Tale quantitativo, apparentemente infinitesimale, è in realtà molto importante, poiché il fabbisogno iodico per l'adulto è di soli 150 microgrammi al giorno.

**Perché usarlo?** Il sale iodato è la soluzione proposta dall'Organizzazione mondiale della Sanità per eradicare i disordini da carenza iodica, esistono delle aree del pianeta in cui l'apporto dietetico

di questo minerale è particolarmente basso, purtroppo, tale deficit può causare gravissimi problemi di salute.

La **carenza di iodio ha conseguenze gravi sullo sviluppo mentale e fisico del bambino**, nell'adulto, determina il **gozzo**, le cui conseguenze sono più o meno severe a seconda dell'età e del sesso del soggetto.

Dal momento che il sale viene utilizzato da larghi strati di popolazione, con un consumo giornaliero omogeneo, la sua iodurazione (particolarmente economica) rappresenta una soluzione ideale per prevenire la carenza iodica nelle nazioni a rischio.

Perchè solo alcune aree del pianeta sono soggette a deficit? Da una regione all'altra varia la concentrazione di iodio nel terreno, di conseguenza nei suoi frutti e nelle carni degli animali che da essi traggono nutrimento.

Anche le abitudini alimentari influenzano pesantemente l'apporto iodico, in Giappone, dov'è piuttosto comune il consumo di alghe (alimento ricco di iodio per eccellenza), il problema è molto sfumato e spesso è necessario adottare misure per prevenire eventuali eccessi.

Nel mondo, circa 2 miliardi di persone rischiano di sviluppare malattie da carenza iodica, che rappresenta la prima causa prevenibile di ritardo mentale.

In Italia circa 6 milioni di abitanti sono esposti a carenza iodica ambientale ed in alcune aree il gozzo è ancora una patologia endemica (si manifesta, cioè, in più del 5% della popolazione).

L'elevatissimo impatto economico e le grosse possibilità di prevenzione hanno spinto il Ministero della Sanità a promuovere campagne informative sull'importanza del sale iodato nell'alimentazione umana.

Il sale arricchito con iodio viene commercializzato nei negozi alimentari e nelle tabaccherie con il nome di "sale iodurato" o "sale iodato", da non confondere con il "sale marino" o il "sale integrale", comunque più ricchi di iodio del tradizionale cloruro di sodio.

L'aspetto e le caratteristiche organolettiche del sale iodato sono del tutto simili a quello tradizionale, il sale iodato non è un prodotto dietetico, ma un alimento che dovrebbe divenire di uso comune e moderato a tutte le età, sostituendosi al sale tradizionale.