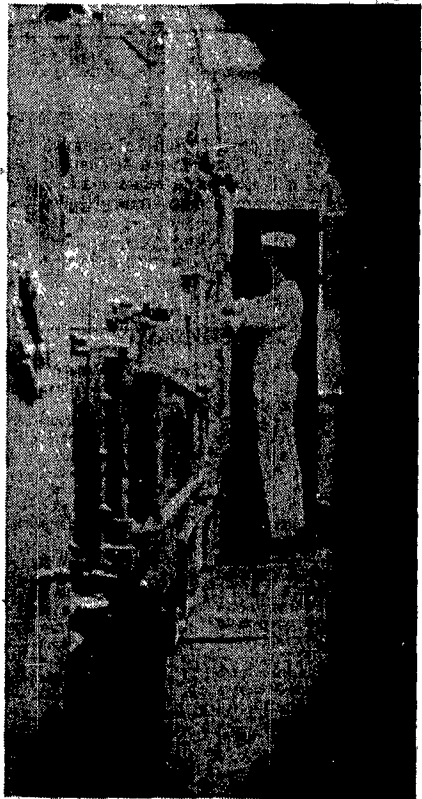
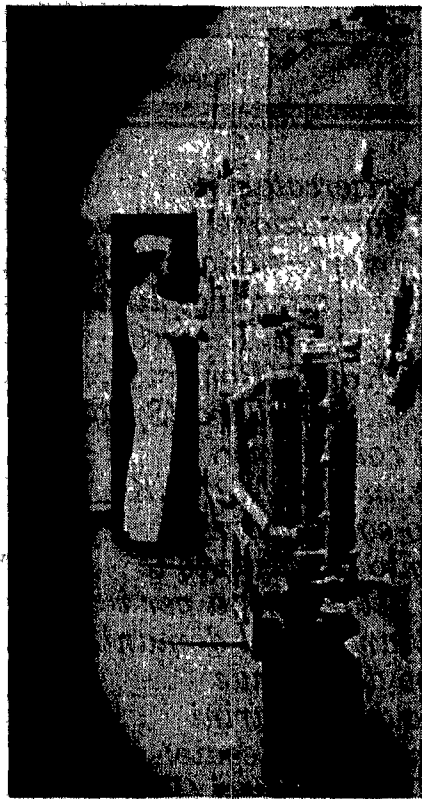


# Ambiente e salute-Medicina in frontiera/3

Mietono sempre meno vittime le malattie dell'apparato digerente: 23mila nel periodo gennaio-ottobre '87 contro i 25mila dello stesso periodo dell'anno precedente

In aumento invece la cirrosi epatica e i decessi per tumori al fegato, alle vie biliari e all'intestino. Il ruolo dell'inquinamento dei cibi

## Se dietro l'angolo c'è un piatto avvelenato



MARIO SILLA

ROMA. Mentre diminuisce la mortalità per il tumore allo stomaco, aumenta in Italia l'incidenza della cirrosi epatica (in assoluto la quinta causa di morte) in generale, però, le malattie dell'apparato digerente mietono sempre meno vittime: 23.683 nel periodo gennaio-ottobre 1987, contro i circa 25.000 dello stesso arco di tempo dell'anno precedente. Infatti, risultano (dati Istat) la diminuzione del 9,8 per cento i morti per occlusione intestinale ed emie, del 9,3 per cento quelli per ulcera gastrica, duodenale e digiunale e del 5,3 per cento quelli dovuti alle malattie del fegato e delle vie biliari. I morti per appendicite, pur essendo ormai di entità numerica molto ridotta, sono diminuiti del 22,1 per cento, passando da 122 a 95 casi.

In aumento, al contrario, i morti per tumore maligno del fegato e delle vie biliari (più 6,8 per cento, cioè da 8.205 nel '86 a 8.767 nell'87), e quelli per tumore maligno dell'intestino (da 10.745 nel '86 a 11.151 nell'87, con un incremento del 3,8 per cento).

È difficile definire il possibile ruolo di inquinanti dei cibi e delle acque nei paesi sviluppati per quanto riguarda l'aumento di certi tumori dell'apparato digerente. Alcuni conservanti e coloranti si sono dimostrati cancerogeni in vitro o in animali da esperimento, e almeno uno (il cosiddetto «giallo burro» in Giappone) è stato posto in relazione al tumore epatico nell'uomo. D'altra parte, queste sostanze hanno senz'altro contribuito a una buona conservazione dei cibi (ostia ad avere ridotto la quantità di cibi avariati, o alterati, ingeriti dalla popolazione) e di conseguenza, all'aver contribuito alla diminuzione del cancro dello stomaco registrata in tutti i paesi sviluppati.

Il problema dell'inquinamento delle acque in relazione alla cancerogenesi è stato oggetto di notevole interesse a livello di opinione pubblica per quanto riguarda soprattutto due sostanze: i nitrati-nitriti (che possono dare origine a nitrosammine, cancerogene a livello gastrico) e i pesticidi. La loro pericolosità dimostrata in vitro non è però confortata dagli studi epidemiologici: il cancro dello stomaco, per esempio, in Italia più frequente in quelle zone dove è più basso il livello di nitrati-nitriti nelle acque. Tuttavia gli scienziati restano all'erta nel verificare i rischi legati a queste sostanze, anche in relazione ai nuovi composti chimici che vengono continuamente introdotti sul mercato.

In aumento, inoltre, il tumore dell'esofago e, se con esso, consideriamo il tumore al fegato e la cirrosi epatica vediamo quali sono gli effetti dell'alcol, uno dei fattori di rischio più noti. Il consumo procapite di sostanze alcoliche in Italia è tra i più alti al mondo e non sorprende quindi che anche le neoplasie che ne derivano (cavo orale e faringe, esofago, laringe e fegato), facciano registrare tassi di mortalità elevati, soprattutto nelle regioni dove più alto è il consumo di alcol. Ne consegue che circa 10 mila casi di morti per tumore, l'anno, dipendono dall'alcol. Va sottolineato, infine, che le neoplasie delle vie aeree e digestive sono causate anche dal tabacco, per cui verrebbero in larga misura eliminate dall'abolizione di uno dei due fattori di rischio: l'alcol e il tabacco. Infatti, tendono a moltiplicare il loro effetto se consumati insieme.

## Dieldrin, ormoni, parathion daminozoide e cianuro: ecco il menù quotidiano

FABRIZIO D'AMICO

ROMA. Cinquecentomila firme entro il 15 luglio è l'obiettivo del comitato promotore del referendum per l'abolizione dei pesticidi dalle nostre tavole. Anzi dalle decine di prodotti che ogni giorno in forma diversa, consumiamo durante il pasto. Ecco due menù tipo stilati sotto l'effetto della grande paura chimica che, in Italia e negli Usa, ha invaso quotidiani e settimanali: un antipasto di salmone al dieldrin, una bistecca agli ormoni con contorno di brocco, il parathion e poi macedonia di frutta al daminozoide e una goccia di cianuro per digerire.

Uno chef con meno fantasia e una massaia con meno soldi nel borsellino potrebbero invece scegliere affettato di salumi misti come antipasto e allora se la vedrebbero con conservanti e antiossidanti distribuiti in percentuale variabile. La pasta al sugo di pomodoro sembrerebbe non riservare sorprese ma invece non è così gli spaghetti contengono tracce di fungicidi e anti-microbici che aiutano a conservare la farina il pomodoro è stato sicuramente trattato con erbicidi e fertilizzanti. I oli d'oliva conserva piccoli residui di solventi impiegati per filtrarlo dalla pasta di olive. Della carne si è già detto della frutta e della verdura pure. Dieldrin e parathion sono due dei cinquanta pesticidi sui cui effetti gli scienziati di tutto il mondo non nutrono dubbi: sono cancerogeni. Ma tanto per fornire un altro esempio la grande famiglia degli additivi chimici annovera tra i suoi figli pure l'Alar o daminozoide che rende le mele rosse croccanti e lucide. Ma poiché è cancerogeno il Comune di New York ha sospeso la distribuzione dei frutti all'Alar dalle sue mense e Meryl Streep ha addirittura girato uno spot per mettere in guardia i consumatori. Da quel momento è scoppata in America la chemiologia con la paura del cibo avvelenato con sostanze chimiche che fanno male all'organismo ma vengono comunque utilizzate legalmente dai produttori. L'Italia e l'Europa ovviamente non sono rimaste fuori dal'ondata di apprensione per ciò che finisce in tavola ogni giorno una vera e propria armata di erbicidi, pesticidi,

conservanti coloranti gellici addensanti antimicrobici antiossidanti aromi naturali (sic) e tensioattivi tutti a parte erbicidi e pesticidi, comunemente detti additivi chimici. Ammessi alla produzione secondo indicazioni della Comunità europea (e infatti sulle confezioni il numero di codice è preceduto dalla lettera E).

Sospettati in molti casi con prove di laboratorio di provocare il cancro almeno negli animali. Quanti sono? Circa cinquemila considerando tutto il processo produttivo degli alimenti. Tra i soli pesticidi sono conosciuti 1500 principali attivi. E la legge italiana che peraltro è una delle più severe nell'ambito comunitario con serie di impiegarne con dosaggi di finiti non più di trecento. Dal resto il punto anche se un solo additivo peccato pesticida in realtà è somministrato secondo prescrizione. Lo hanno scoperto gli americani. Lo sapevate?

Per quanto riguarda gli additivi chimici hanno già fatto la loro comparsa i beta agonisti, che dopo il divieto degli estrogeni fanno gonfiare gli allevatori disonesti somministrati ai bovini li fanno ingrassare più rapidamente e forniscono carni molto magre. Resta soddisfatto pure chi conserva il mito della fetina salutare. Dello questo ci si sforza di non restare vittime della chemiologia rassegnati ad una dieta «industriale» disillusi dai sapori del buon tempo antico che si è poi scoperto fanno anche essi male a causa della tossicità naturale di alcune sostanze impiegate. L'unico rimedio è quello di vanare la dieta per non minare l'organismo con un solo agente nocivo. E anche per approfittare dei benefici che una dieta multiforme riesce a dare quegli stessi grassi saturi che fanno venire il colesterolo pare che proteggano dal cancro. Lo hanno scoperto gli americani. Lo sapevate?

Il traffico, i rumori, lo smog, tutto concorre, giorno dopo giorno, a mettere in grave pericolo la nostra salute. Se è vero che il progresso ha cancellato alcune terribili malattie è altrettanto vero che ne ha create altre. Ne sa qualcosa il primario di gastroenterologia il clinica medica all'Università di Roma «La Sapienza» «Negli ultimi venti anni c'è stato un rilevante aumento di tutte le patologie gastroenterologiche in particolare di quelle cosiddette funzionali. Sappiamo per esperienza che alimenti manipolati industrialmente possono essere pericolosi che gli ormoni di sintesi provocano seri guai ai bambini ma su molte cose andiamo ancora a tentativi, a supposizioni».

Non esistono dati epidemiologici in vostro possesso? Sappiamo con certezza che alcune malattie infiammatorie croniche dell'intestino hanno un andamento in certo modo parallelo a quello del massiccio inquinamento e del sempre maggior consumo di cibi preparati industrialmente. E poi chiarissimo il rapporto tra stress prodotto dal lavoro e dai ritmi di vita, e malattie funzionali. Un paio di esempi: l'ulcera duodenale e il colon irritabile e spastico responsabile della ormai comunissima «colite».

Se della cosiddetta colite è fortemente responsabile lo stress come ci si può illudere? Basterebbe poco. Chi è affetto da questa malattia dovrebbe tenere un diario dove registrare accuratamente gli eventi della vita quotidiana e i disturbi. Scoprirebbe così che molto frequentemente si possono registrare relazioni tra gli uni e gli altri. Con medicine appropriate questi disturbi funzionali possono essere curati medicamente. Tuttavia una volta riconosciuto l'impatto negativo di certe condizioni di vita e di lavoro è importante rimuoverle.

Dalle sue parole ci sembra di capire che le medicine in alcuni casi non risolvono tutti i problemi? È evidente che la medicina va associata ad altri rimedi. Se il problema è il traffico e il nervosismo che provoca ogni mattina, sarà meglio usare la metropolitana o un ciclomotore per recarsi in ufficio. La medicina può fare la sua parte ma la nostra intelligenza deve assolutamente fare il resto. Al



SIMONA VETTRAIANO

ROMA. Il traffico, i rumori, lo smog, tutto concorre, giorno dopo giorno, a mettere in grave pericolo la nostra salute. Se è vero che il progresso ha cancellato alcune terribili malattie è altrettanto vero che ne ha create altre. Ne sa qualcosa il primario di gastroenterologia il clinica medica all'Università di Roma «La Sapienza» «Negli ultimi venti anni c'è stato un rilevante aumento di tutte le patologie gastroenterologiche in particolare di quelle cosiddette funzionali. Sappiamo per esperienza che alimenti manipolati industrialmente possono essere pericolosi che gli ormoni di sintesi provocano seri guai ai bambini ma su molte cose andiamo ancora a tentativi, a supposizioni».

Non esistono dati epidemiologici in vostro possesso? Sappiamo con certezza che alcune malattie infiammatorie croniche dell'intestino hanno un andamento in certo modo parallelo a quello del massiccio inquinamento e del sempre maggior consumo di cibi preparati industrialmente. E poi chiarissimo il rapporto tra stress prodotto dal lavoro e dai ritmi di vita, e malattie funzionali. Un paio di esempi: l'ulcera duodenale e il colon irritabile e spastico responsabile della ormai comunissima «colite».

Se della cosiddetta colite è fortemente responsabile lo stress come ci si può illudere? Basterebbe poco. Chi è affetto da questa malattia dovrebbe tenere un diario dove registrare accuratamente gli eventi della vita quotidiana e i disturbi. Scoprirebbe così che molto frequentemente si possono registrare relazioni tra gli uni e gli altri. Con medicine appropriate questi disturbi funzionali possono essere curati medicamente. Tuttavia una volta riconosciuto l'impatto negativo di certe condizioni di vita e di lavoro è importante rimuoverle.

## Ulcera peptica, addio ai ferri

Se l'espressione «qualità della vita» cui spesso di ricorre ha davvero un significato nel parlare dei progressi che la terapia medica ha introdotto nella vita dell'uomo questo è il caso forse del trattamento farmacologico dell'ulcera peptica che ha allontanato quasi del tutto il paziente dal tavolo chirurgico. L'evoluzione della qualità della vita. L'impegno della ricerca della medicina e dell'industria farmaceutica tese verso un obiettivo comune che è quello di controllare e debellare le patologie più importanti e diffuse dei nostri giorni hanno costituito il filo conduttore delle «Giornate Farmitalia Carlo Erba» che dedicano la loro costante attenzione all'aggiornamento del medico di base. Un medico cui le «Giornate» si rivolgono di città in città. Perché il loro carattere è itinerante. Così, dopo la prima edizione che si è tenuta a Milano le «Giornate Farmitalia Carlo Er

ba» hanno scelto quest'anno un luogo del Sud Bari e la sua Fiera del Levante hanno chiamato a presederle un illustre clinico nativo di questa città il professor Nicola Dioguardi direttore dell'Istituto di medicina interna dell'Università di Milano hanno selezionato in cinque simposi altrettanti settori terapeutici di particolare attualità e rilevanza: la gastroenterologia, la pneumologia e la cardiologia, la chemioterapia, l'antinfettiva e l'oncologia e la neurologia.

Secondo le statistiche l'ulcera peptica incide in modo sensibile sul numero totale delle visite mediche che si effettuano ogni anno. Nel 1985 le visite con prescrizione hanno superato in Italia la cifra di ventidue milioni e mezzo toccando nel 1986 i ventitré milioni e mezzo. Si calcola che nel mondo occidentale le 10-15 per cento degli uomini adulti siano o siano stati affetti almeno una volta nel corso della loro vita da un'ulcera peptica. Questa incidenza è doppia, circa il doppio, a quella che si incontra nelle donne.

I farmaci H2 antagonisti, introdotti nell'uso clinico in Italia nel 1977 hanno in pratica rivoluzionato l'approccio terapeutico all'ulcera peptica. Il meccanismo d'azione con cui questi farmaci intervengono sia nella cura sia nella prevenzione delle recidive è costituito dall'inibizione della secrezione acida dello stomaco che è la causa prima della lesione ulcerosa. È da rilevare che sotto il profilo dei costi sanitari l'aumento della spesa per gli H2 antagonisti è stato ampiamente compensato dalla riduzione degli oneri di ospedalizzazione e in senso più lato di assenteismo e di invalidità.

Nella storia suggestiva della scoperta e del perfezionamento di queste molecole un posto a parte merita uno studioso di grande fama inglese James Black, che quest'anno ha avuto il premio Nobel per la medicina proprio per aver messo a punto, tra le altre cose, il primo H2 antagonista entrato in terapia la cimetidina sintetizzata nel 1975. Negli anni seguenti per costante affinamento sono comparsi nuovi composti, fino al più recente la nizatidina un farmaco antitumorale che rispetta la fisiologia gastrica in quanto garantisce l'inibizione dell'acidità notturna lasciando inalterata quella diurna. Questo è un fatto di particolare rilievo perché recentemente si è attribuita crescente importanza all'acidità gastrica notturna che secondo gli specialisti è il fattore patogenetico di maggior peso dell'ulcera peptica. Di conseguenza la sua inibizione è l'obiettivo che un farmaco antisecretoire deve perseguire per guarire la lesione ulcerosa per contro esso deve lasciare inalterata

la fisiologica «acidità diurna» mantenendone il ruolo protettivo nei confronti della flora batterica e la sua funzione digestiva.

Se gli H2 antagonisti hanno rappresentato un vero e proprio giro di boa nella terapia della malattia ulcerosa resta però ancora insoluto il problema delle recidive. Come evitare le recidive? Sulla nizatidina un farmaco antitumorale che rispetta la fisiologia gastrica in quanto garantisce l'inibizione dell'acidità notturna lasciando inalterata quella diurna. Questo è un fatto di particolare rilievo perché recentemente si è attribuita crescente importanza all'acidità gastrica notturna che secondo gli specialisti è il fattore patogenetico di maggior peso dell'ulcera peptica. Di conseguenza la sua inibizione è l'obiettivo che un farmaco antisecretoire deve perseguire per guarire la lesione ulcerosa per contro esso deve lasciare inalterata