

È appena stato pubblicato sul New England Journal of Medicine il più grande studio prospettico al mondo sull'associazione tra consumo di caffè e malattie, in particolare quelle cardiovascolari, infettive e oncologiche. Lo studio è stato condotto dal National Cancer Institute di Bethesda dal 1995 al 2008 su oltre 400 mila persone di età compresa tra i 50 e 71 anni all'ingresso, escludendo ovviamente tutti coloro che già avevano una malattia cardiaca o un tumore, con 52.000 morti osservate nel corso dello studio. I ricercatori americani hanno consultato i registri nazionali delle cause di morte per monitorare i decessi e le relative cause di morte nel periodo dello studio. La valutazione del consumo di caffè è stata effettuata una volta sola all'ingresso dello studio e sono stati tenuti in conto i comportamenti negativi sulla salute, spesso legati al consumo del caffè, come fumo e abuso di alcol. Lo studio ha evidenziato un'inversa associazione tra consumo di caffè e mortalità totale e mortalità malattia-specifica. In altre parole, gli uomini che bevevano anche 6 o più tazzine di caffè al giorno hanno evidenziato una riduzione della mortalità totale del 10%, rispetto agli uomini che non bevevano caffè, mentre nelle donne il rischio diminuito è sceso al 15%. I risultati non hanno subito variazioni sia che i consumatori assumessero prevalentemente caffè normale o decaffeinato. Questi risultati sono stati confermati in relazione a malattie cardiache, respiratorie, al diabete, alle infezioni, agli ictus, ai traumi, mentre per quanto riguarda il cancro, questa associazione è stata borderline positiva per gli uomini ma negativa per le donne. "Questi risultati – commenta il **prof. Umberto Tirelli**, direttore del dipartimento di oncologia medica dell'istituto Tumori di Aviano – confermano quelli precedenti di altri studi condotti nel mondo ma molto meno estesi di questo del National Cancer Institute. Ovviamente, lo studio ha diverse limitazioni, per esempio si è valutata la quantità di caffè assunto una sola volta, cioè all'ingresso nello studio, che peraltro è durato 13 anni, ed inoltre non si sa se il caffè fosse espresso, o all'americana o di altro tipo. Comunque la notevole ampiezza del campione è in grado di dare delle risposte significative. Il caffè, una delle bevande più consumate al mondo, contiene un migliaio di componenti, molti dei quali sono antiossidanti e composti bioattivi che potrebbero spiegare la protezione evidenziata nei confronti delle malattie. Questi importanti risultati dovrebbero finalmente assicurare la popolazione che fa uso di caffè nei riguardi della sicurezza per la salute di questa diffusa bevanda. Infine, se si riuscisse ad identificare le sostanze protettive contenute nel caffè, si potrebbe procedere o con un "caffè speciale per la salute" intensificando la percentuale di queste sostanze oppure utilizzandole in vere e proprie formulazioni farmaceutiche per proteggerci dalle malattie".



GUSTO E NATURA a portata di CLICK

Bauer rinnova il sito web per portare nelle case degli italiani tutto il benessere della naturalità.

Bauer, l'azienda trentina specializzata in preparati per brodo e insaporitori, cambia veste al proprio sito web, esaltando tutta la genuinità e la qualità dei prodotti Bauer con nuove immagini ispirate al mondo della natura e nuove sezioni ricche di informazioni e servizi.

Collegandosi al sito www.bauer.it, si accede ad un portale accattivante e intuitivo, che unisce la praticità di poter entrare nel mondo Bauer comodamente da casa propria con i richiami alla tradizione della cucina italiana. Ricca di colori e immagini della natura, la grafica del nuovo sito rimanda alla genuinità degli ingredienti e delle materie prime accuratamente selezionate per creare prodotti di primissima qualità.

Ben visibili nella home page a sinistra, le **5 sezioni** che contraddistinguono il marchio e le referenze Bauer:

- prodotti, preparati con cura e attenzione coniugando l'esperienza e la tradizione alle più moderne tecni-



che di lavorazione. Dadi, granulari, biologici, zuppe, helper e insaporitori, ciascuno descritto nei suoi ingredienti e nel modo di preparazione;

- naturalità, caratteristica indispensabile delle materie prime naturali selezionate da Bauer, per realizzare prodotti equilibrati e genuini, preparati utilizzando sale iodato, privi di glutammato monosodico e grassi idrogenati;
- gusto, assicurato grazie alle lavorazioni lente e delicate dei prodotti Bauer, che portano in tavola l'autentico sapore di ogni ingrediente;
- modernità, che Bauer coniuga sa-

pientemente insieme alla tradizione culinaria italiana, per creare sapori unici e autentici;

- salute e benessere, preservati attraverso l'impiego di prodotti naturali ed equilibrati, la giusta soluzione per un'alimentazione sana e corretta.

Nella parte alta della home page è possibile accedere alle sezioni riguardanti l'azienda trentina: il territorio, la particolare attenzione riservata alla sostenibilità ambientale, testimoniata dal nuovo stabilimento ecosostenibile con annesso giardino pensile, le certificazioni di qualità. Nella parte inferiore sono presenti due aree di approfondimento, una inerente le ultime news ed eventi ed una denominata "Bauer Social", attraverso la quale sarà possibile accedere con un solo click alle pagine web Bauer sui social network più popolari, come Twitter, Facebook, Flickr e Youtube.

Bauer: gusto e naturalità a portata di click!