

MF

il quotidiano
dei mercati finanziari

ANNO XX N. 19 VENERDÌ 29 GENNAIO 2010

MF

Personal

Investire nella Qualità della vita

Circuits

Chi corre in ufficio

Il prossimo numero sarà in edicola Martedì 2 Febbraio

L'altro modo di leggere la tecnologia

no Dodo! lancia la sua prima

vendita on-line riservata alla **Chiave**, il nuovo ciondolo che sarà consegnato in un packaging love edition. L'iniziativa è valida dall'1 al 15 febbraio e solo per un numero limitato di pezzi. Prezzo a partire da: 140 euro. Info: www.dodo.it



Stile

Polo Special Tournament Limited Edition è il progetto scaturito dall'accordo di partnership tra U.S.Polo Assn e i Club di Polo Cortina e Costa Smeralda che vede la realizzazione di una minicollezione di Polo in edizione limitata dedicata all'uomo e al bambino. Prezzi da: 119 euro. Info: 0572.7771



Accessori

Applicazioni nere in lucertola e borchie in metallo a forma di mezzaluna sono le caratteristiche di **Valentina**, la borsa a mano di **Tramontano** realizzata in velluto di seta giapponese rosso. Disponibile presso tutti i punti vendita della maison dall'1

febbraio, omaggia la festa degli innamorati. Prezzo: 220 euro. Info: www.tramontano.it



mfpersonal@class.it

Medicina Domani nelle piazze italiane offerte le confezioni di arance per finanziare l'Airc

Una spremuta di salute

Previsto un ricavo di 4 milioni di euro. In corso 454 progetti nell'oncologia

di Cristina Cimato

Il destino di circa 454 progetti di ricerca oncologica è racchiuso all'interno di 435 mila reticelle di arance. Domani 30 gennaio torna l'appuntamento con la giornata dedicata alle **Arance della salute**, iniziativa di raccolta fondi realizzata dall'Airc (Associazione italiana per la ricerca sul cancro) in collaborazione con la Regione Sicilia per il finanziamento di studi e sperimentazioni che abbracciano tutti gli aspetti della ricerca in campo oncologico, da quella di base alla clinica. In numerose piazze italiane verranno offerte a 9 euro ognuna le reticelle contenenti 3 chili di arance. «Con i 4 milioni di euro che ci auguriamo di raccogliere verrà costituito il primo plafond, destinato a incrementarsi nel corso dell'anno, per supportare i nostri lavori di ricerca», ha commentato Piero Sierra, presidente Airc, «nel 2009 abbiamo potuto sostenere 454 progetti selezionati dal sistema del Peer Review che riguardano diversi aspetti della malattia, tra cui quello epidemiologico». A questo ramo di studio viene dato quest'anno particolare rilievo soprattutto per l'importanza che il corretto stile di vita riveste nella prevenzione dei tumori. Sta infatti per essere avviato presso l'Istituto dei Tumori di Milano un ampio progetto che si promette di verificare se riequilibrando la dieta sia possibile modificare l'ambiente all'interno dell'organismo anche delle persone che hanno affrontato una malattia. «Gli studi Diana, svolti finora in piccoli progetti pilota, dimostrano come grazie a uno stile di vita sano si possano ridurre i fattori di rischio legati al cancro e prevenire le recidive», ha commentato Anna Villarini, biologa



nutrionista dell'Int di Milano, «lo studio Diana 5, finanziato da Airc e dal Ministero della salute, rivolto a donne di età compresa tra 35 e 70 anni che sono state operate negli ultimi cinque anni di tumore alla mammella, promuove interventi sullo stile di vita attraverso indicazioni sulla dieta e sull'attività fisica. L'obiettivo è quello di verificare in un'ampia popolazione la riduzione di recidive». Il progetto coinvolgerà 2.000 donne, la metà delle quali è stata già reclutata (per informazioni sullo studio: 02.23903514). L'alimentazione è dunque uno dei perni sui quali poggia la lotta contro i tumori ed è attraverso l'analisi dei cibi e delle sostanze in essi contenute che si possono ottimizzare anche la cura e la prevenzione. «La dieta può trasformarsi in un farmaco ed è importante sapere che all'interno della propria dispensa di casa si ha a disposizione una vera e propria farmacia», ha commentato Adriana Albini, direttore scientifico dell'Istituto Multimedica di Castellanza e responsabile della ricerca oncologica dell'Istituto Multimedica di Milano, «un aspetto importante è quello dell'analisi delle molecole derivate da cibi e bevande in relazione alle reazioni genetiche che inducono. Si possono in questo modo osservare le quantità di radicali liberi o lo stato ossidativo e verificare l'efficacia o la dannosità di un alimento sul singolo soggetto». E sulla bontà delle arance, simbolo della ricerca Airc, è in corso una verifica scientifica. Un gruppo di ricerca coordinato da Albini ha di recente sintetizzato una molecola di facile assorbimento derivata dalla scorza dell'arancia. Gli studi su un piccolo numero di pazienti sono attualmente in fase I e II negli Stati Uniti. La molecola si sta dimostrando efficace sia come antiossidante, sia come antinfiammatorio. (riproduzione riservata)

Gusto Iniziano questo week end gli appuntamenti gastronomici con cuochi premiati Michelin

Chef stellati tra i fornelli dell'Hotel Cervo

di Cristina Cimato

Iniziano domani in una cornice naturale di indubbio fascino i Week end con le stelle, nove appuntamenti all'interno dell'Hotel Cervo, in Costa Smeralda, che vedono coinvolti altrettanti chef stellati Michelin, molti dei quali al primo ingresso nella guida. L'iniziativa nasce dalla collaborazione tra l'albergo della Starwood Hotels & Resorts e il gruppo Charming Italian Chef, che riunisce i cuochi premiati dalla Michelin. L'evento si articola in tutto il fine settimana: sabato sera i cuochi si dedicano alla preparazione di

un menù degustazione, mentre la domenica firmano un brunch a base di prodotti tipici, offerto nella sala ristorante che si affaccia sulla piazzetta di questo spicchio di Sardegna. Il primo menù viene preparato da Mauro Elli, chef del ristorante Il Cantuccio di Albavilla, in provincia di Como, e contempla un antipasto di polpo croccante al monica di Sardegna, un vino doc regionale, per poi seguire con gli gnocchetti di zucca con lamelle di bottarga, altra specialità isolana, e il bianco di rombo rosolato con carciofi sardi in crema e fritti. Il dolce è rappresentato da un biscotto di mandorle arrotolato con

ricotta di pecora in zuppeta di agrumi. Le materie prime scelte per le cene sono sarde perché gli incontri hanno l'obiettivo di avvicinare la cucina d'autore ai prodotti di questa terra. Gli appuntamenti proseguono il 6 febbraio con Umberto Gorizia de Il Colombaio, ristorante nel senese, e il 13 febbraio con Stefano Pinciaroli, che aprirà il suo locale a marzo in provincia di Firenze. Il 20 febbraio sarà la volta di Flavio Costa dell'Arco Antico di Savona e il 27 sarà ai fornelli Massimo Sola del locale Torrelago di Biondono (Varese). Inaugura il mese di marzo Giuseppe Mancino del Piccolo

principe di Viareggio, mentre il 13 è la volta di Marco Lucentini della Cantina de Corvi di Spoleto. Gli ultimi due week end vedono in cucina Enrico Bartolini de Le Robinie di Montescano e Luigi Taglienti delle Antiche Contrade di Cuneo. (riproduzione riservata)

Lampi nel buio

Una vita senza ricerca non è degna per l'uomo di essere vissuta

Platone