«Rilevare il consumo alimentare per le politiche a tutela della salute»

Ministero della Salute
Via Giorgio Ribotta 5, 00144 Roma

Roma, 24 maggio 2016

La dieta nella popolazione: alimenti e nutrienti, adeguatezza e impatto ambientale; le raccomandazioni e le linee guida per una sana alimentazione

Aida Turrini e Laura Rossi

Gruppo di Ricerca " Studi sui Consumi alimentari in ottica nutrizionale"

CREA - Alimenti e Nutrizione

Le indagini nazionali dal 1980 al 2006

- **INN 1980-84**
- **INN-CA 1994-96**
- **INRAN-SCAI 2005-2006**

Indagine nazionale sui consumi alimentari delle famiglie 1980-84
alcuni principali risultati

A. Saba, A. Turrini, G. Mistura, E. Cialfa
Istituto nazionale della nutrizione - Roma

M. Vichi
Università Luiss - Roma

European Journal of Clinical Nutrition (2001) 55, 571–588
© 2001 Nature Publishing Group All rights reserved
0954–3007/01 $15.00
www.nature.com/ejcn

La Revis.

Original Communication
Food consumption patterns in Italy: the INN-CA Study 1994–1996

A Turrini[1]*, A Saba[1], D Perrone[2], E Cialfa[1] and A D'Amicis[1]

[1]*Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN), Rome, Italy; and* [2]*Istituto Nazionale di Statistica (ISTAT), Rome, Italy*

Public Health Nutrition: 12(12), 2504–2532
doi:10.1017/S1368980009005035

The Italian National Food Consumption Survey INRAN-SCAI 2005–06: main results in terms of food consumption

Catherine Leclercq*, Davide Arcella, Raffaela Piccinelli, Stefania Sette, Cinzia Le Donne and Aida Turrini on behalf of the INRAN-SCAI 2005–06 Study Groupt
INRAN, National Research Institute for Food and Nutrition, Via Ardeatina 546, I-00178 Rome, Italy

Altre pubblicazioni relative a INRAN-SCAI 2005-06

Nutrition, Metabolism & Cardiovascular Diseases (2011) 21, 922–932

available at www.sciencedirect.com

ScienceDirect

journal homepage: www.elsevier.com/locate/nmcd

The third Italian National Food Consumpt INRAN-SCAI 2005–06 – Part 1: Nutrient intakes in Italy

S. Sette*, C. Le Donne, R. Piccinelli, D. Arcella, A. Turrini ...005–06 Study ...tina 546, 00178 Rome, ...

NUTRIENT INTAKES

Received 18 September 2009; received in revised form 8 February 2010; accepted 8 March 20...

KEYWORDS
Macronutrient;
Micronutrient;
Intake;
Italy;
Dietary records

Abstract *Background and aims:* Italian National Food Con... 2005–06, is the third national food consumption survey perform... energy and nutrient intakes in Italy.
Methods and results: A national cross-sectional food consumpti... consecutive 3-day food records between October 2005 and Dec... males and females aged 0.1–97.7 years living in private hous... vidual food records were converted into energy and nutrient in... updated national food composition databases. For each subjec... nutrients were calculated, including six minerals (i.e., iron, cal... potassium and zinc) and 10 vitamins (i.e., thiamine, riboflavin, ... β-carotene, vitamin A as retinol equivalents (REs), vitamin E, ... average, 36% of calories appeared to derive from fat (11% fr... 45% from available carbohydrates (15% from soluble carbohydr...
Conclusions: The results of the INRAN-SCAI 2005–06 survey in te... an important piece of information for nutrition surveillance of t... used to identify priorities for further research.
© 2010 Elsevier B.V. All rights reserved.

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES and NUTRITION

http://informahealthcare.com/ijf
ISSN: 0963-7486 (print), 1465-3478 (electronic)

Int J Food Sci Nutr, 2013; 64(8): 1014–1021
© 2013 Informa UK Ltd. DOI: 10.3109/09637486.2013.816937

informa healthcare

RESEARCH ARTICLE

The third National Food Consumption Survey, INRAN-SCAI 2005–06: major dietary sources of nutrients in Italy

Stefania Sette, Cinzia Le Donne, Raffaela Piccinelli, Lorenza Mistura, Marika Ferrari, Catherine Leclercq, and On behalf of the INRAN-SCAI 2005–06 study group*

INRAN, National Research Institute on Food and Nutrition, Via Ardeatina 546, 00178 Rome, Italy

Abstract

Introduction: To promote healthy food consumption patterns, information is required on the contribution of food groups to total nutrient intake. The objective of this paper is to identify the main dietary sources of nutrients in the diet of the population in Italy. *Methods:* Data collected through individual food records within the INRAN-SCAI 2005–06 survey were required. The final sample included 3323 subjects aged 0.1–97.7 years. *Results:* The percentage contributed by each food category to the intake of energy, dietary fibre and of 26 nutrients was calculated. Above 3 years of age, the main contributors to macro- and micro-nutrient intakes were similar among the various age-sex groupings with few exceptions. *Conclusion:* These data might be used to develop specific strategies for Italy in order to increase the intake of dietary fibre and to decrease that of total fats and of sugars in the population.

Keywords
Food source, general population, macro-nutrient, micro-nutrient, national survey

History
Received 25 January 2013
Revised 4 June 2013
Accepted 16 June 2013
Published online 18 July 2013

DIETARY SOURCES

Introduction

The assessment of nutrient intake in the population provides key ... Health Organization, 2003a, 2009; World Cancer Research Fund International – American Institute for Cancer Research, 2007). Moreover, the identification of the main nutrient sources is of great importance for decision-makers and planners in the field of public health, for the food industry, and for professionals engaged in health promotion and education, in clinical practice and for research in the field of nutrition.

In developed countries, despite the abundant food supply, there are several nutrients were inadequate intakes are observed. Among nutrients of greatest public health concern according to WHO (World Health Organization, 2002), iron and iodine are those for which deficiency is more frequent in developed countries. Moreover, there is the need to better document the diabetes (European Food Safety Authority, 2010a; Food and Agriculture Organization, 2010; World Cancer Research Fund International – American Institute for Cancer Research, 2007). ...d-based dietary guidelines should be derived from ...ed patterns of food and nutrient intake in target populations ... and Agriculture Organization/World Health Organization, ... World Health Organization, 2003b; European Food Safety Authority, 2007, 2010b). In particular, consideration of the relative contribution of different food groups to total nutrient intake permits the development of recommendations in terms of food consumption patterns that are aligned with cultural food choices of the different population groups.

In Italy, national food consumption surveys had been carried out in 1980–84 (Saba et al., 1990) and 1994–96 (Turrini et al., 2001). The most recent survey was performed in 2005–06 (Leclercq et al., 2009). Each of these food consumption databases had allowed to estimate nutrient intake (D'Amicis, 2000; Saba et al., 1990; Sette et al., 2011). The present paper is aimed at identifying the main dietary sources of energy, macro- and micronutrients in Italy, based on the last food consumption survey (INRAN-SCAI 2005–06).

Le indagini nazionali dal 1980 al 2006

- **INN 1980-84**
- **INN-CA 1994-96**
- **INRAN-SCAI 2005-2006**

Indagine nazionale sui consumi alimentari delle famiglie 1980-84
alcuni principali risultati

A. Saba, A. Turrini, G. Mistura, E. Cialfa
Istituto nazionale della nutrizione - Roma

M. Vichi
Università Luiss - Roma

Public Health Nutrition: 12(12), 2504–2532 doi:10.1017/S1368980009005035

The Italian National Food Consumption Survey INRAN-SCAI 2005–06: main results in terms of food consumption

Catherine Leclercq*, Davide Arcella, Raffaela Piccinelli, Stefania Sette, Cinzia Le Donne and Aida Turrini on behalf of the INRAN-SCAI 2005–06 Study Groupt
INRAN, National Research Institute for Food and Nutrition, Via Ardeatina 546, I-00178 Rome, Italy

European Journal of Clinical Nutrition (2001) 55, 571–588
© 2001 Nature Publishing Group All rights reserved 0954–3007/01 $15.00
www.nature.com/ejcn

La Revis.

Original Communication
Food consumption patterns in Italy: the INN-CA Study 1994–1996

A Turrini[1]*, A Saba[1], D Perrone[2], E Cialfa[1] and A D'Amicis[1]

[1]*Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN), Rome, Italy; and* [2]*Istituto Nazionale di Statistica (ISTAT), Rome, Italy*

L'indagine nazionale 2005-06

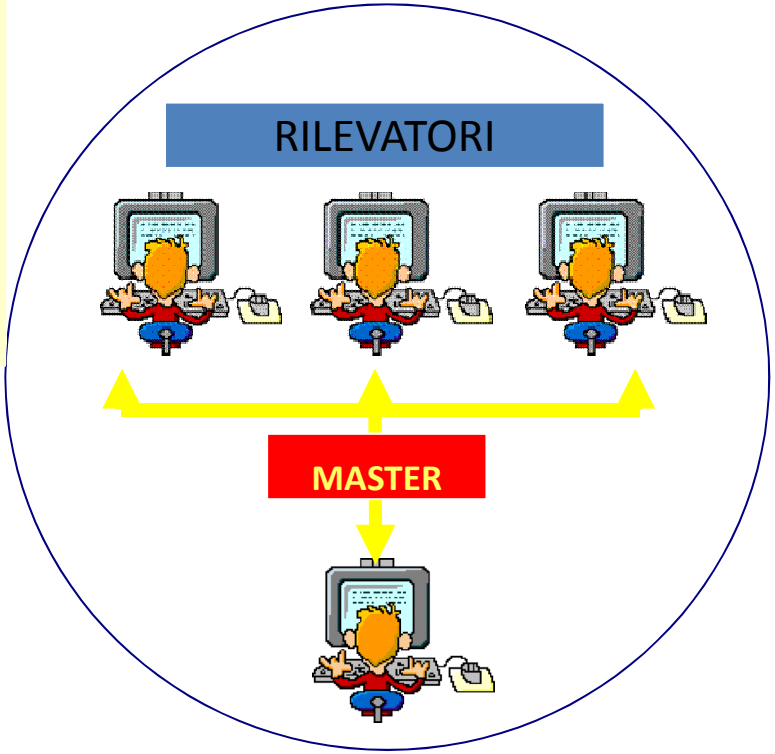
		Orario e Luogo (①)	ALIMENTI Scrivi un solo alimento per riquadro e, in caso di ricetta, elenca i vari ingredienti (②)	MARCA alimento	QUANTITA' (in cifre) (③)	Unità di Misura (④)	CONDIMENTI aggiunti da te (parmigiano, olio, ketchup, zucchero, dolcificante, etc…)	MARCA condimenti	QUANTITA' (in cifre) (③)	Unità di Misura (④)
CENA	1	21.00 RISTORANTE	PASTA AL FORNO CON RAGU',MOZZARELLA FUNGHI, PARMIGIANO		1	PM				
	2	~	FRITTURA MISTA DI PESCE (SOLO GAMBERI E CALAMARI)		1	PP	LIMOME		1	SP
	3	~	PATATINE FRITTE		1	PP	KETCHUP	KRAFT	1	BU
	4	~	GRISSINI	SAIWA	4	UN				
	5	~	PEPSI BOOM		3	BG				
	6	~	VINO ROSSO DA TAVOLA	BRACHETTO	½	BP				
	7	~	PANE (ROSETTA)		¼	UN				
	8	~	TORTA DELLA NONNA CON CREMA E PINOLI		½	FM				

① specifica il luogo dove hai consumato ogni singolo alimento (es: casa, bar, a casa di amici, scuola, pizzeria, ristorante, pizzeria al taglio, ecc…)

② Ricordati di scrivere anche le bevande, il pane e la frutta.

③ Scrivi la quantità di unità consumate (es. numero di cucchiaini di zucchero, numero di bicchieri di bevande, numero di uova, numero di porzioni, ecc.) o la quantità in grammi **solo** se ne conosci il peso esatto.

④ Scrivi l'Unità di misura usando i **codici della tabella** riportata nell'ultima pagina del diario (es. **UN** se la quantità è in numero di **pezzi** consumati, **PM** se è una porzione media, ecc.)



Lo sviluppo della metodologia EFSA

crea
Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria

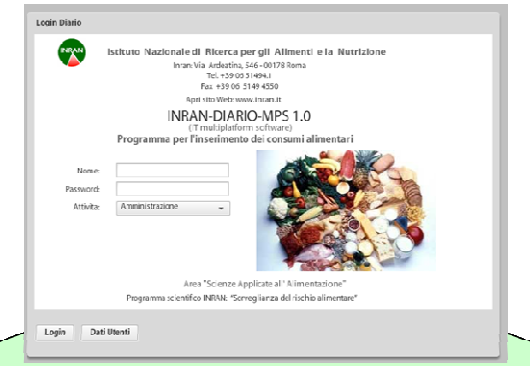
		Orario e Luogo (①)	ALIMENTI Scrivi un solo alimento per riquadro e, in caso di ricetta, elenca i vari ingredienti (②)	MARCA alimento	QUANTITA' (in cifre) (③)	Unità di Misura (④)	CONDIMENTI aggiunti da te (parmigiano, olio, ketchup, zucchero, dolcificante, etc…)	MARCA condimenti	QUANTITA' (in cifre) (③)	Unità di Misura (④)
CENA	1	21.00 RISTORANTE	PASTA AL FORNO CON RAGU',MOZZARELLA FUNGHI, PARMIGIANO		1	PM				
	2	~	FRITTURA MISTA DI PESCE (SOLO GAMBERI E CALAMARI)		1	PP	LIMOME		1	SP
	3	~	PATATINE FRITTE		1	PP	KETCHUP	KRAFT	1	BU
	4	~	GRISSINI	SAIWA	4	UN				
	5	~	PEPSI BOOM		3	BG				
	6	~	VINO ROSSO DA TAVOLA	BRACHETTO	½	BP				
	7	~	PANE (ROSETTA)		¼	UN				
	8	~	TORTA DELLA NONNA CON CREMA E PINOLI		½	FM				

① specifica il luogo dove hai consumato ogni singolo alimento (es: casa, bar, a casa di amici, scuola, pizzeria, ristorante, pizzeria al taglio, ecc…)

② Ricordati di scrivere anche le bevande, il pane e la frutta.

③ Scrivi la quantità di unità consumate (es. numero di cucchiaini di zucchero, numero di bicchieri di bevande, numero di uova, numero di porzioni, ecc.) o la quantità in grammi **solo** se ne conosci il peso esatto.

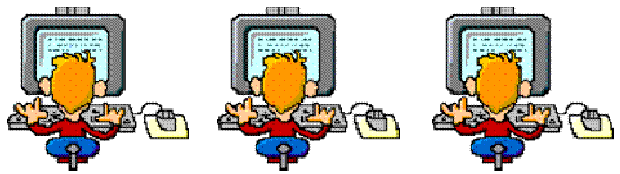
④ Scrivi l'Unità di misura usando i **codici della tabella** riportata nell'ultima pagina del diario (es. **UN** se la quantità è in numero di **pezzi** consumati, **PM** se è una porzione media, ecc.)



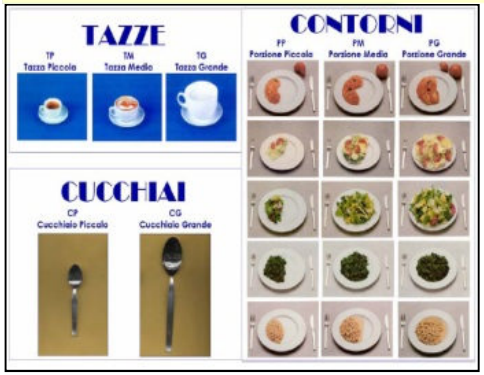
INRAN-Diario-MPS 1.0

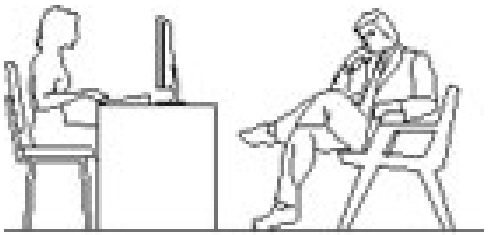
FOODCONS software*

RILEVATORI



MASTER





*www.foodcons.eu

Come può essere usata la base di dati?

- Scelte del consumatore in termini di tipologia dei prodotti
- Specifiche richieste di dati (di altri istituti di ricerca, del settore produttivo, etc.)
- Rischi/benefici legati all'uso di supplementi ed alla fortificazione degli alimenti
- Adeguatezza della dieta ed identificare le fonti di nutrienti (revisione dei LARN)
- Analisi della relazione tra consumi alimentari e condizione socio-economica, stile di vita, morbosità, etc.
- Esposizione a sostanze chimiche presenti negli alimenti (per la valutazione del rischio e la gestione del rischio)
- Liste di alimenti per gli studi sulla dieta totale
- Andamento dei consumi rispetto a indagini precedenti
- Impatto ambientale dei consumi alimentari (emissioni legate alla produzione, al trasporto di alimenti e bevande ed allo smaltimento dei rifiuti)
- Campagne di educazione nutrizionale e linee guida per una sana alimentazione

Come è stata usata la base di dati 2005-06?

ESPOSIZIONE

EU FP7 project (2008-2012): FACET *Flavourings, Additives, Contact materials Exposure Task*

EU FP7 project ACROPOLIS (2010-2013) *Aggregate and Cumulative Risk of Pesticides: an on-line integrated Strategy*

EU FP7 project (2012-2015): TDSEXPOSURE *Total Diet Study Exposure*

INTEGRAZIONE e ARMONIZZAZIONE

Joint Programming Initiative – Healthy Diet for Healthy Life

DEDIPAC

FOODBALL

PALINGENIO

Indagini armonizzate permanenti sul comportamento alimentare e lo stile di vita

SOSTENIBILITA'

ERANET SUSFOOD Call Research Project: SUSDIET *Towards Sustainable Diets in Europe*

HORIZON 2020 research Project: SUSFANS *Metrics, Models and Foresight for European Sustainable Food and Nutrition Security"*

Dove è stata inserita la base di dati?

World Health Organization

GEMS/Food data sets
FAO/WHO Meeting on Pesticide Residue (JMPR)
Global Burden of Disease (GBD)

efsa European Food Safety Authority

Concise database of food consumption

efsa European Food Safety Authority

Comprehensive European food consumption database

MCRA 8.1
MCRA stands for Monte Carlo Risk Assessment.

Software MCRA e CREME
per la stima dell'esposizione con approccio probabilistico

Creme GLOBAL

L’applicazione

CONSUMI ALIMENTARI

SALUTE E PREVENZIONE

EDUCAZIONE ALIMENTARE

AMBIENTE E SOSTENIBILITA'

Come è stata usata la base di dati 2005-06?

Revisione in corso

I DOCUMENTI DI CONSENSO ITALIANI

LARN: fissano agli apporti raccomandati di energia e nutrienti in funzione della stima dei relativi bisogni a livelli di sicurezza, tenendo conto di specifiche condizioni di età, sesso, ecc.

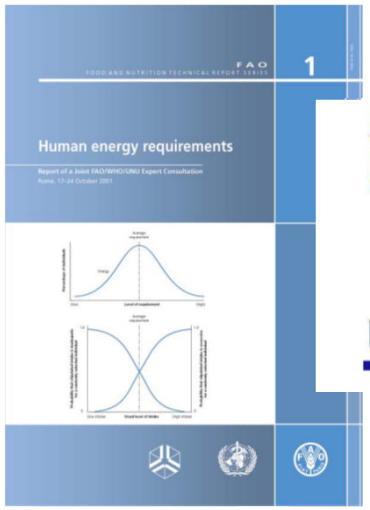
Linee Guida per una sana alimentazione degli italiani

Revisione 2016

LINEE GUIDA: si propongono la tutela della salute in situazioni in cui fattori socio-economici abbiano determinato sovrabbondanza di risorse e conseguenti eccessi e/o squilibri alimentari.

I due strumenti sono correlati: le Linee Guida che traducono in indicazioni pratiche come soddisfare i fabbisogni nutrizionali fissati dai LARN.

I DOCUMENTI DI RIFERIMENTO



efsa
European Food Safety Authority

Scientific Opinion on establishing Food-Based Dietary Guidelines[1]

EFSA Panel on Dietetic Products, Nutrition, and Allergies (NDA)[2, 3]

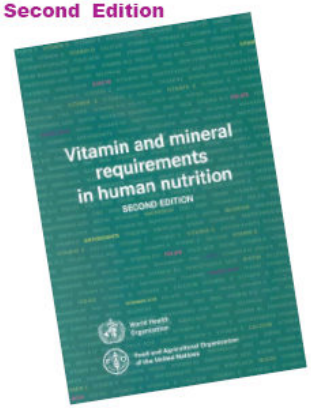
EFSA Journal 2010; 8(3):1460

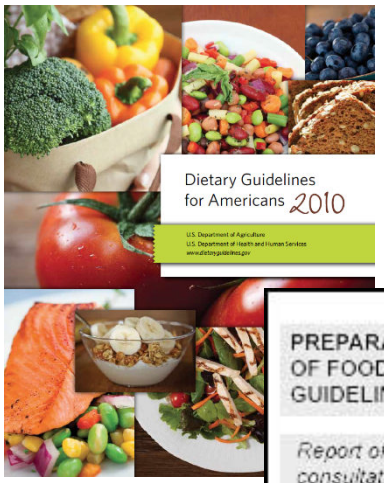
World Cancer Research Fund International

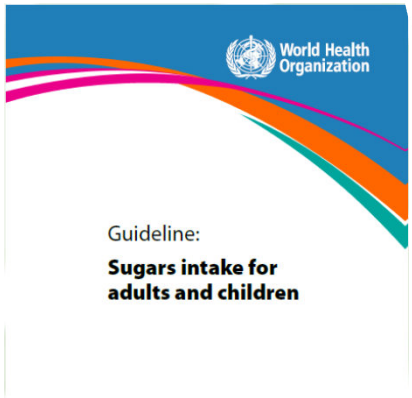
from the association

Practice Paper of the American Dietetic Association: Using the Dietary Reference Intakes

Vitamin and Mineral Requirements in Human Nutrition
Second Edition







efsa
European Food Safety Authority

EFSA Journal 2010; 8(3):1458

SCIENTIFIC OPINION

Scientific Opinion on principles for deriving and applying Dietary Reference Values[1]

EFSA Panel on Dietetic Products, Nutrition, and Allergies (NDA)[2, 3]

European Food Safety Authority (EFSA), Parma, Italy

PREPARATION AND USE OF FOOD-BASED DIETARY GUIDELINES

Report of a joint FAO/WHO consultation Nicosia Cyprus

World Health Organisation

Food and Agriculture Organusation

Nutrition Programme - WHO Geneva 1996

2nd International Conference of Nutrition

ICN2

BETTER NUTRITION better lives

Ferro

Fonti alimentari

CONTENUTO NEGLI ALIMENTI

Dalle tabelle di composizione degli alimenti dell'INRAN (Carnovale e Marletta, 2000) emerge che gli alimenti naturalmente più ricchi di Fe sono le frattaglie (2,8-18,0 mg/100 g), i legumi secchi (4,5-9,0 mg/100 g), le carni (0,4-3,9 mg/100 g), con i valori maggiori nelle carni rosse, i prodotti ittici (0,2-6,0 mg/100 g), la frutta secca e oleosa (1,9-7,3 mg/100 g), i cereali (0,4-12,9 mg/100 g), specialmente quelli integrali, le verdure a foglia (1,0-7,8 mg/100 g) e le uova di gallina (4,9 mg/100 g nel tuorlo).

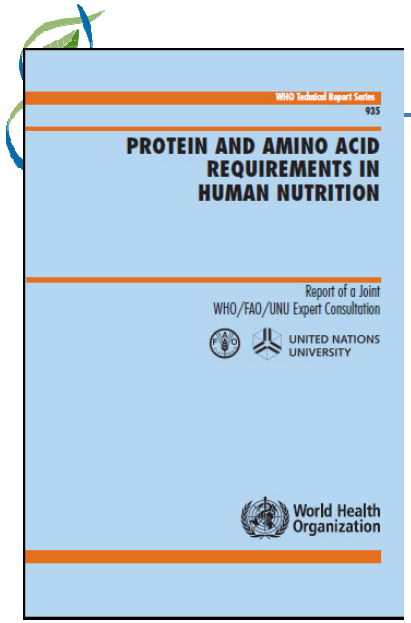
Il Fe non-eme rappresenta la totalità del Fe presente negli alimenti di origine vegetale e nel latte e nei suoi derivati, e circa il 60% del totale negli altri alimenti di origine animale (Lombardi-Boccia et al., 2004). Il Fe eme rappresenta quindi circa il 40% del Fe totale presente nella carne e nel pesce (Lombardi-Boccia et al., 2004).

FONTI NELLA DIETA

Dai dati dell'indagine INRAN-SCAI 2005-06 (Leclercq et al., 2009) il gruppo alimentare *"Cereali e derivati"* risulta la prima fonte e fornisce il 31% del Fe assunto, con il 18% che proviene da pane e pasta. I gruppi *"Carne e derivati"* e *"Verdura e ortaggi"* forniscono rispettivamente il 17% e il 14% del totale. I cereali fortificati per la prima colazione sono gli alimenti fortificati più consumati dagli adolescenti e dagli adulti, garantendo rispettivamente il 3% e lo 0,8% dell'assunzione del minerale. Nei bambini (0-2,9 anni) il latte in formula, insieme a pasta e farine per la prima infanzia, risultano gli alimenti fortificati in Fe maggiormente consumati (circa il 18% dell'assunzione di Fe totale) (dati non pubblicati, elaborazione di Stefania Sette su dati INRAN-SCAI 2005-06).

I dati confermano le precedenti stime rilevate dallo studio sulla dieta totale (Lombardi-Boccia et al., 2003), che individuavano quale principale fonte di Fe il gruppo *"Cereali e derivati"* (30% del totale) seguito dai gruppi *"Carne e derivati"* e *"Verdura e ortaggi"*, che fornivano rispettivamente il 20% e il 25% del totale.

L'esempio dei fabbisogni di proteine



Values for the digestibility of protein in humans (*4*)

Protein source	True digestibility (%)	Protein source	True digestibility (%)
American mixed diet	96	Oatmeal	86
Beans	78	Oats, cereal	72
Brazilian mixed diet	78	Peanut butter	95
Chinese mixed diet	96	Peanuts	94
Corn, cereal	70	Peas, mature	88
Corn, whole	87	Rice, cereal	75
Cottonseed	90	Rice, polished	88
Egg	97	Soy flour	86
Farina	99	Soy protein isolate	95
Filipino mixed diet	88	Sunflower seed flour	90
Indian rice + beans diet	78	Triticale	90
Indian rice diet	77	Wheat flour, white	96
Indian rice diet + milk	87	Wheat gluten	99
Maize	85	Wheat, cereal	77
Maize + beans	78	Wheat, refined	96
Maize + beans + milk	84	Wheat, whole	86
Meat, fish	94		
Milk, cheese	95		
Millet	79		

Fonte: Protein and amminoacid requirement in humans, WHO 2007

efsa
European Food Safety Authority
EFSA Journal 2012;10(2):2557

SCIENTIFIC OPINION

Scientific Opinion on Dietary Reference Values for protein[1]

EFSA Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies (NDA)[2, 3]

European Food Safety Authority (EFSA), Parma, Italy

ABSTRACT

This opinion of the EFSA Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies (NDA) deals with the setting of Dietary Reference Values (DRVs) for protein. The Panel concludes that a Population Reference Intake (PRI) can be derived from nitrogen balance studies. Several health outcomes possibly associated with protein intake were also considered but data were found to be insufficient to establish DRVs. For healthy adults of both sexes, the average requirement (AR) is 0.66 g protein/kg body weight per day based on nitrogen balance data. Considering the 97.5th percentile of the distribution of the requirement and assuming an efficiency of utilisation of dietary protein for maintenance of 47 %, the PRI for adults of all ages was estimated to be 0.83 g protein/kg body weight per day and is applicable both to high quality protein and to protein in mixed diets. For children from six months onwards, age-dependent requirements for growth estimated from average daily rates of protein deposition and adjusted by a protein efficiency for growth of 58 % were added to the requirement for maintenance of 0.66 g/kg body weight per day. The PRI was estimated based on the average requirement plus 1.96 SD using a combined SD for growth and maintenance. For pregnancy, an intake of 1, 9 and 28 g/d in the first, second and third trimesters, respectively, is proposed in addition to the PRI for non-pregnant women. For lactation, a protein intake of 19 g/d during the first six months, and of 13 g/d after six months, is proposed in addition to the PRI for non-lactating women. Data are insufficient to establish a Tolerable Upper Intake Level (UL) for protein. Intakes up to twice the PRI are regularly consumed from mixed diets by some physically active and healthy adults in Europe and are considered safe.

© European Food Safety Authority, 2012

KEY WORDS

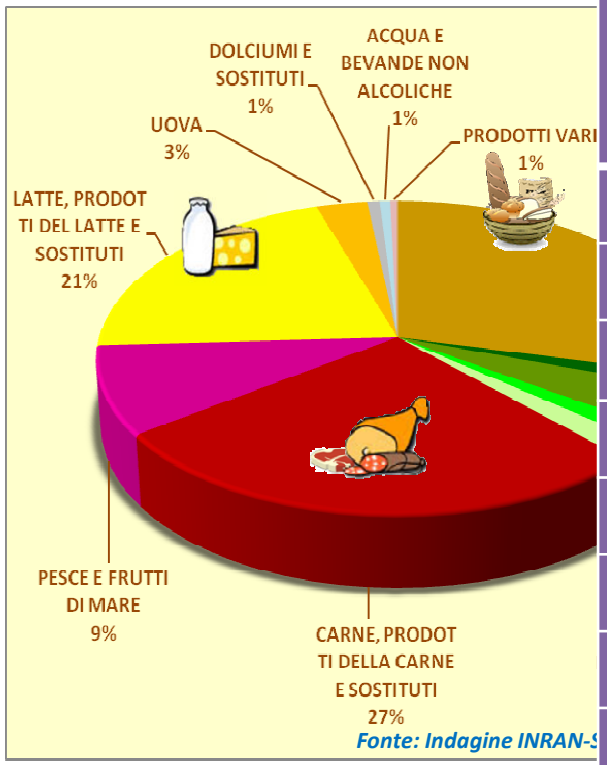
Protein, amino acids, nitrogen balance, factorial method, efficiency of utilisation, digestibility, health outcomes.

Per definire il fabbisogno di proteine è indispensabile conoscere la qualità proteica della dieta italiana per poter applicare un fattore di correzione basato sui dati di quanto è realmente e mediamente consumato.

Concretamente come cambiano i numeri

Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria

Le fonti di proteine della dieta



Fasce di età	Fabbisogno proteine senza correzione (g/kg x die)	Fabbisogno proteine con correzione (g/kg x die)
6-12 mesi	1,22	1,32
1-3 anni	0,97	1,00
4-6 anni	0,87	0,94
7-10 anni	0,91	0,99
11-14 anni (M)	0,90	0,97
11-14 anni (F)	0,88	0,95
15-17 (M)	0,87	0,93
15-17 (F)	0,84	0,90
18-60 anni (M+F)	0,83	0,90
>60 anni (M+F)	0,83	1,1

Le Linee Guida – analisi di contesto

- Analisi di contesto su nutrizione, salute e fattori di rischio correlati.
  - Profilo epidemiologico delle malattie ad ascendente nutrizionale
  - Cambiamenti della mortalità e della morbidità
  - Valutazione dello stato di nutrizione.
- **Pattern di consumo alimentare**
  - **Disponibilità**
  - **Accesso**
  - **Consumi**
  - **Composizione**
- **Abitudini Alimentari**
  - **Ripartizione dei pasti**
  - **Modalità di acquisto, conservazione, ecc.**
- Identificazione aspetti emergenti per la salute pubblica.

2016 Italian Dietary Guidelines – F&V formulation of recommendations

Problem of health and nutrition	Critical nutrient	Critical foods	Practices/habits /beliefs related to the problem	How to solve the problem
Low consumption of fruit and vegetables	Fiber High energy density of the diet	Low intake of vegetable, whole grain cereals, and fruit High intake of animal products, especially meat and derivate High intake of refined products, sweetned beverages, cake and sugar	Taste and preferences Often considered expensive food items for cost and for time for preparing	Use fruit and vegetable in any occasion, as snack, include in the recipes, etc. Limits fat add to the preparation with vegetables Always have fruit and vegetable in the fridge, also in form ready-to-eat and minimally treated (increase availability) Add fruit to cakes

crea
Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria

Un sentito grazie da parte del

Gruppo di Ricerca "Consumi alimentari in ottica nutrizionale"

Giovina Catasta, Javier Comendador, Laura D'Addezio, Marika Ferrari, Cinzia Le Donne, Lorenza Mistura, Raffaela Piccinelli, Stefania Sette, Aida Turrini