

→ **Alimentazione**

**Italia e Australia  
«alleate»  
per produrre  
superspaghetti**

**Riccardi** → a pagina 11

**Alimentazione** Ricerca universitaria

# Italia e Australia alleate per produrre i «superspaghetti»

## L'obiettivo è realizzare una pasta che abbia maggiori effetti benefici

### Atenei coinvolti

**Bari si occuperà**

**del grano duro**

**Il Molise dell'orzo**

### Dieta mediterranea

**Lo studio punterà**

**a realizzare altri alimenti**

**con farine speciali**

#### Andrea Riccardi

■ Ad unire idealmente Puglia e Molise all'Australia ci penserà un «superspaghetti», una versione ancora più salutare di quello tradizionale, già molto apprezzato nel mondo, che è il principe della dieta mediterranea. Per cercare di ottenerlo uniranno gli sforzi le università di Bari e del Molise e l'Arc Centre of Excellence in Plant Cell Walls, centro di eccellenza di Adelaide. «Con il termine superspaghetti si intende una pasta che contiene una serie di potenziali benefici per il consumatore, dal ridurre il rischio di problemi cardiaci alla protezione dal tumore del colon - spiega Rachel Burton, che coordina i progetti - e con i colleghi italiani cercheremo di ottenere questo risultato». L'università di Bari si concentrerà sul grano duro, la materia prima principale per la pasta: «Cercheremo di trovare delle varietà con una più elevata quan-

tità di fibre solubili, proteine e vitamina A, sostanze che proteggono dalle malattie cardiovascolari e da alcuni tumori colorettali - spiega Antonio Bianco dell'ateneo pugliese - All'inizio faremo uno screening di varietà esistenti, comprese alcune ormai abbandonate, e poi cercheremo di migliorarle con incroci e altre tecniche».

Gli esperti dell'università del Molise si concentreranno invece sull'orzo come possibile ingrediente e sulla resistenza alla siccità dei cereali: «Studieremo le basi genetiche e molecolari dei composti bioattivi, che hanno un effetto benefico sulla salute - spiega Emanuele Marconi, Ordinario di Tecnologie Alimentari - e le possibili modifiche che possono subire durante tutte le fasi del processo produttivo, a partire dalla macinazione, in modo da salvaguardarle e mantenerle attive. La pasta è già un ottimo alimento dal punto di vista

della salute, ma noi vogliamo migliorarlo mantenendo anche un gusto eccellente. L'intenzione è poi di ideare tutta una linea di prodotti con farine speciali». Il progetto è finanziato dal governo del Sud Australia e dalle Regioni italiane. Gli italiani hanno un consumo procapite di 27 chili di pasta l'anno contro i 4 degli australiani: «Nel Sud Australia ci sono molti emigranti italiani, e molti sono molisani - spiega Marconi - questo è un modo che hanno trovato per mantenere i contatti con l'Italia».

