CRONACHE

Il superspaghetto che protegge il cuore: è molisana la ricerca che può cambiare l'alimentazione

Nuovi riscontri del progetto condotto dall'Università del Molise in partnership con altri atenei per arrivare ad un composto ricco di fibre ed antiossidanti che potrebbe avere un ruolo importante contro le malattie cardiovascolari ed il tumore del colon. Il professor Marconi, ordinario di Scienze e tecnologie alimentari dell'Unimol: "Lavoriamo a questo progetto da una decina d'anni, gli esperimenti condotti in laboratorio stanno portando a risultati significativi"

di **Giuseppe Villani**

Campobasso. Torna a far parlare di sè **la ricerca dell'Università degli studi del Molise sul 'superspaghetto'**, l'alimento ottenuto con un procedimento di separazione dei componenti che potrebbe avere un ruolo nel ridurre il rischio cardiovascolare.
Il progetto va avanti da una decina d'anni. L'Unimol lo ha già sviluppato con una collaborazione con gli atenei di Adelaide (Australia) e Bari, i cui risultati vennero diffusi nel 2012. Negli ultimi anni gli studi sono andati avanti, e a supportare l'Università molisana sono stati gli atenei di Granada (Spagna) e Bologna. **I ricercatori hanno di recente pubblicato gli ultimi risultati della loro ricerca sulla rivista Food research international.** Il 'superspaghetto' potrebbe ridurre il rischio di malattie cardiovascolari e di tumore del colon grazie al ruolo svolto da alcuni composti bioattivi contenuti dai cereali, a cominciare dai betaglucani e gli arabinoxilani.

A seguire la ricerca dell'Unimol, insieme alla professoressa Maria Cristina Messia, è da sempre il professor Emanuele Marconi, ordinario di Scienze e tecnologie alimentari e già direttore del Dipartimento agricoltura ambiente e alimenti dell'ateneo molisano, eletto un mese fa alla presidenza dell'Aistec (Associazione italiana di scienza e tecnologia dei cereali) per il triennio 2016-2018: «Disunendo i componenti dei cereali con il metodo della separazione ad aria - spiega – **si arriva a creare un composto ricco di fibre ed antiossidanti**, che viene poi aggiunto alle farine ed alle semole normali per creare questo alimento. Gli esperimenti che conduciamo nei laboratori del parco scientifico stanno portando a risultati significativi, che potrebbero avere **risvolti importanti anche sul tessuto imprenditoriale e sociale molisano**, considerando la presenza in Molise di numerose aziende del ramo».

(Pubblicato il 26/01/2016)