



Risultati ottenuti dal gruppo guidato dal professore Gino Ciafardini dell'Università del Molise

# Scoperte nuove specie di lievito

Publicato sull'*International journal of systematic and evolutionary microbiology*



Il professor Gino Ciafardini dell'Università del Molise

Yamadazyma trerventina, una nuova specie di lievito, l'ultima scoperta del professor Gino Ciafardini, che porta il nome dell'antico Terventum. La scoperta è stata realizzata dal gruppo di ricerca composto dal Dott. Biagi Angelo Zullo, dal Dott. Giuseppe Cioccia e dal Prof. Gino Ciafardini del Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti dell'Università del Molise, in collaborazione con altri gruppi di ricercatori italiani e stranieri. Il lavoro pubblicato in due numeri separati della prestigiosa rivista internazionale denominata "International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology" è il frutto di due anni di intensa attività di ricerca microbiologica sulla distribuzione dei lieviti dimorfici negli oli extravergini di diversa provenienza.

Come è noto, questo

**Sono presenti nell'olio extravergine di oliva prodotto a Trivento**

do risultati molto interessanti a seconda delle aree geografiche. Infatti già lo scorso anno riportammo su questa stessa pagina, la notizia riguardante la premiazione svolta a Roma da parte della SIMTREA che è la Società Italiana di Microbiologia Agraria, di un interessante lavoro pubblicato dallo stesso gruppo molisano sulla rivista internazionale denominata "Food Microbiology".

I risultati raggiunti quest'anno, sono anch'essi molto interessanti poiché grazie anche alla collaborazione con altri ricercatori italiani e stranieri è

**E' il frutto di due anni di intensa attività di ricerca microbiologica realizzata in collaborazione con altri ricercatori italiani e stranieri**

stato possibile scoprire due nuove specie di lieviti presenti nell'olio di oliva di Trivento denominata rispettivamente Candida adriatica e Yamadazyma trerventina.

Per quanto riguarda Candida adriatica, in tre anni di ricerca, sono stati trovati complessivamente quattro ceppi (cellule molto simili tra loro appartenenti sempre alla stessa specie) in tre aree diverse: due in Italia (Trivento e Perugia) e una in Croazia. In questo caso il nome "adriatica" gli è stato attribuito dagli autori in omaggio al mare Adriatico che unisce l'Italia alla Croazia. Un discorso a parte merita invece la nuova specie denominata Yamadazyma trerventina. Infatti questa nuova specie di lievito sembra essere geograficamente poco diffusa, tanto è vero che in tre anni di approfondite ricerche sono stati iso-

lati due ceppi da un olio extravergine prodotto da piante secolari coltivate a Trivento in contrada Viva e un ceppo proveniente da un olio ottenuto da piante secolari coltivate in Liguria nella zona di Imperia. Sulla base di questa peculiarità, considerando che il primo isolamento è avvenuto proprio dall'olio di Trivento, luogo di origine anche del prof. Ciafardini, alla nuova specie di lievito gli è stato attribuito il nome "Terventina" che deriva da "Terventum", nome latino dell'attuale città di Trivento risalente all'epoca sannita. Tale descrizione è stata riportata in lingua latina e inglese sulla rivista scientifica internazionale citata sopra e il nome delle nuove specie entra a far parte della nomenclatura scientifica di tutte le specie di lieviti scoperti finora compreso il nome dei loro scopritori e il loro luogo

di origine che in questo caso è Trivento.

La ricerca è stata divulgata anche in lingua italiana sul volume 43/2012 della rivista "L'Informatore Agrario", che come è noto rappresenta una delle riviste divulgative più importanti consultate dagli operatori agricoli, dove viene spiegato il ruolo esercitato dai microbi sulla qualità dell'olio. In particolare viene messo in evidenza il ruolo esercitato in generale dai lieviti durante il processo di estrazione dell'olio e soprattutto durante la sedimentazione dell'olio appena prodotto in frantoio. Nel caso specifico della nuova specie Yamadazyma trerventina è stata evidenziata la sua attività enzimatica e quindi la capacità di deamarizzare l'olio di oliva appena prodotto in frantoio migliorandone la qualità.

Tuttavia, i ruoli che questo lievito svolge nell'olio di oliva ed anche sulla salute umana sono tutti ancora da studiare e molti aspetti interessanti meritano di essere approfonditi. Infatti la sua scarsa diffusione geografica potrebbe essere sfruttata utilizzando questo lievito come tracciante per riconoscere determinati tipi di oli posti in commercio, oppure per individuare oli genuini, come appunto molti oli triventini, privi di fitofarmaci che non inibiscono la crescita di Yamadazyma trerventina durante la loro conservazione.

