



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL MOLISE
Via De Sanctis 86100 Campobasso - Tel. +39 0874.40411

RASSEGNA STAMPA

città in rete
primonumero
www.primonumero.it

GIOVEDÌ 29 AGOSTO 2012 FOGLIO 1-1

Orzo al posto del grano: nasce in Molise il 'superspghetto' del futuro. "E' buono e sano"

L'Università degli studi del Molise in collaborazione con uno dei principali centri di ricerca australiani lavora al "superspghetto". Per il futuro, una cucina più sana, che fa bene al cuore. «Il progetto prevede lo scambio di conoscenze scientifiche ma anche di personale - spiega a Primonumero Emanuele Marconi, direttore del dipartimento Agricoltura, ambiente e alimenti -, la pasta è già un ottimo alimento dal punto di vista della salute, ma noi vogliamo migliorarlo». E la bontà? «Quella è assicurata».



Il professor Emanuele Marconi, direttore del dipartimento Agricoltura, ambiente e alimenti dell'Università del Molise. In home Alberto Sordi nel film "Un americano a Roma"

Dal Molise all'Australia assaggiando e gustando un lunghissimo spaghetti: anzi, un **"superspghetto"**. **Alla pasta del futuro, più sana e sempre gustosa**, infatti stanno lavorando la facoltà di Scienze e tecnologie alimentari di Campobasso, in collaborazione con l'ateneo di Bari, e l'Arc centre of Excellence in plant cell walls di Adelaide, uno dei principali centri di ricerca del nuovissimo continente. Un progetto da acquolina in bocca e non solo. **A tavola si mangia pensando sempre di più alla salute.**

«Stiamo lavorando - spiega a Primonumero il professor Emanuele Marconi, direttore del dipartimento Agricoltura, ambiente e alimenti dell'Università degli Studi del Molise - **su alcuni composti bioattivi dell'orzo»**. Sarà infatti l'orzo **l'ingrediente base della nuova pasta per il momento sperimentata in laboratorio**. «Il nostro obiettivo - aggiunge Marconi - è di proporre tutta una serie di prodotti alimentari più sani». Più sani in particolare per chi soffre di disturbi cardiaci, più giusti per tenere a bada il colesterolo. Potrebbero servire, sempre sostenuti da una dieta equilibrata e ben più completa, addirittura alla protezione dal tumore del colon.

Per questo l'interessante proposta molisana è stata subito adottata dai ricercatori australiani. «Lì c'è una massiccia presenza di emigrati italiani - fa notare il direttore universitario per spiegare com'è nato il rapporto di studi -, moltissimi, tra l'altro, molisani». Che sono diventati personaggi al timone dell'economia australiana proprio nel campo della ristorazione, dei pastifici e della produzione dei vini. «Il legame è nato così», il professor Marconi si rifà ai natali comuni.

Per il discorso produttivo, il direttore del dipartimento universitario fa notare ancora altri risvolti positivi che potrebbero esserci con la diffusione del superspaghetto all'orzo. **«L'orzo è un cereale che si adatta benissimo alle condizioni climatiche del centrosud italiano**. Dunque anche del Molise. Una coltivazione più capillare potrebbe rappresentare un sistema per migliorare l'agricoltura locale con validi ritorni economici».

Ma la bontà? Saranno buoni come il baluardo di ogni tavola italiana, gli spaghetti di grano duro? «Per noi è fondamentale garantire un'altissima qualità sensoriale». E se al ristorante, professore, dovesse scegliere tra una tradizionale pasta al frumento e un'innovativa sfoglia all'orzo? **«Sono buone entrambe»**, garantisce Emanuele Marconi. Al rispetto del palato non si fanno sconti all'Università del Molise dove l'attenzione per la salute alimentare spinge adesso la creatività verso nuove frontiere culinarie. Chissà allora che a qualche regista non venga voglia di girare un remake di **"Un americano a Roma" in salsa locale: sarebbe "Un molisano in Australia"**. Peccato solo che davanti alla macchina da presa non ci sarebbe più l'ineguagliabile Alberto Sordi che arrotola, famelico, una forchettata di spaghetti. Stavolta di orzo, però.