



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL MOLISE
Via De Sanctis 86100 Campobasso - Tel. +39 0874.4011

RASSEGNA STAMPA
VENERDÌ 31 AGOSTO 2012 Pagina 7 Foglio 1-1

Il Quotidiano
500 - EURO L.IMP.
DIREZIONE, REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE

L'ateneo molisano è partner in una ricerca biochimica che è stata avviata presso un'università australiana

Operazione 'superspaghetti' all'Unimol

Chissà cosa avrebbe detto Alberto Sordi ai tempi in cui girò il film „Un americano a Roma“ e in una delle scene più esilaranti davanti a una scodella piena di spaghetti pronunciò la frase: M'hai provocato. E io me te magno!“. Erano tempi in cui il concetto di l'italianità si coniugava soprattutto attraverso un piatto di pasta al pomodoro, simbolo di bontà, semplicità e buona cucina. La Scienza ancora non immaginava che a distanza di mezzo secolo proprio quel piatto di spaghetti sarebbe entrato a far parte di un interessante studio biochimico avviato dall'Università australiana di Adelaide al quale sono stati chiamati a collaborare anche l'ateneo molisano e quello di Bari. La

ricerca in questione si compone di due diversi progetti che inizieranno il mese prossimo; l'obiettivo è di moni-

torare il ruolo delle pareti cellulari nelle piante e nello specifico al grano che viene usato per la produzione e la

vorazione della pastasciutta. Il primo progetto, quello delegato a Bari, cercherà di capire come la crescita influ-

sce sul livello di amido e di fibre nella pianta e in che modo possa essere aumentata la concentrazione delle fibre. L'Università del Molise invece cercherà di stabilire che ruolo svolgano due molecole necessarie nella sintesi delle fibre nella qualità della



pasta e del pane. “In termini semplici superspaghetti per noi vuol dire che contengono una serie di potenziali benefici per la salute umana ottenuti preservando la qualità”. Così ha commentato uno degli artefici e fautori del progetto, Rachel Burton dell'università di Adelaide.

L'università a tavola con i super spaghetti

CAMPOBASSO. L'ateneo molisano partner di un interessante progetto scientifico sulla creazione di un piatto di pasta 'super'.

SERVIZIO A PAGINA 7

