

IL PROGETTO

La scienza prepara i "superspaghetti" contro rischi cardiaci e tumore al colon

Una pasta molto speciale è l'obiettivo di una ricerca italo-australiana: un team molisano si occuperà di aumentare la presenza di sostanze bioattive, quello di Bari di variare il contenuto di fibre. Lo studio presentato ad Adelaide partirà a settembre



ROMA - Due progetti di ricerca dell'ARC Centre of Excellence in Plant Cell Walls di Adelaide partiranno il mese prossimo in collaborazione con le università del Molise e di Bari per raggiungere un obiettivo importante: creare i "superspaghetti". Che non saranno più lunghi o più saporiti quelli

tradizionali, bensì più salutari. Talmente tanto da ridurre il rischio di malattie cardiovascolari e tumori al colon. Un traguardo che i ricercatori australiani e italiani contano di raggiungere sfruttando al meglio le proprietà nutritive delle cellule di biomassa contenute nella pianta del grano duro.

Il primo progetto, in collaborazione con l'università di Bari, analizzerà il modo in cui la crescita del grano duro influenza i livelli di amido e fibre presenti nella pianta, e come la quantità di queste fibre possa essere migliorata. Il secondo progetto, in collaborazione con l'università del Molise, studierà invece il ruolo giocato dalle due principali componenti delle fibre alimentari -l'arabinoxilano e i beta-glucani - nella qualità della pasta e del pane di grano duro.

"Il termine "superspaghetti" sta già cominciando ad eccitare la comunità scientifica, i nutrizionisti e i produttori alimentari di tutto il mondo - spiega il professore associato Rachel Burton, team leader di entrambi i progetti - ma, in termini più semplici, i "superspaghetti" non sono che un tipo di pasta con delle proprietà nutritive particolari, che vanno dalla riduzione dei rischi di problemi al cuore a contrasto del cancro al colon. La nostra ricerca, in collaborazione con i colleghi italiani, punta a realizzare tutto questo. Ma crecheremo anche, più semplicemente, di migliorare le proprietà nutritive della pasta così da renderla un alimento molto più salutare".

Il direttore del centro di ricerca, Geoff Fincher, è entusiasta di entrambi i progetti e ha molto fiducia nelle capacità dei ricercatori. Secondo lo scienziato, la realizzazione dei superspaghetti permetterà ai produttori del sud dell'Australia e dell'Italia di ritagliarsi una nicchia di mercato assolutamente unica, diventando i primi a realizzare un tipo di pasta che non solo delizia il palato ma fa anche bene al cuore. La partnership con l'Italia, inoltre, rappresenterà per l'Australia un valore aggiunto, perchè permetterà ad un Paese che consuma relativamente poca pasta di vendere il prodotto là dove invece se ne fa un consumo ampissimo. "Ogni anno gli italiani consumano circa 27 kg di pasta a testa, gli australiani solo 4", precisa Fincher.

Entrambi i progetti sono stati finanziati dal governo del sud dell'Australia, dalle regioni italiane coinvolte, dall'università di Adelaide e dell'ARC Centre of Excellence in Plant Cell Walls. In particolare, gli esperti dell'università del Molise studieranno come aumentare la presenza di sostanze bioattive nel grano, capaci di ridurre il colesterolo e l'indice glicemico, attraverso tutte le fasi della produzione, mentre i colleghi di Bari si concentreranno su come variare il contenuto di fibre della pianta. "Il progetto prevede lo scambio di conoscenze scientifiche ma anche di personale - spiega Emanuele Marconi, ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari dell'università del Molise - la

pasta è già un ottimo alimento dal punto di vista della salute, ma noi vogliamo migliorarlo mantenendo anche un gusto eccellente".

(29 agosto 2012)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Divisione Stampa Nazionale — Gruppo Editoriale L'Espresso Spa - P.Iva 00906801006
Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento di CIR SpA