

Al via progetto per 'superspaghetti'



Una nuova varietà di grano e nuove tecniche produzione

Nascerà da un accordo tra uno dei principali centri di ricerca australiani e le università di Bari e del Molise il 'superspaghetto' del futuro, ancora più salutare. L'accordo è stato annunciato dall'Arc Centre of Excellence in Plant Cell Walls, che ha sede ad Adelaide.

"Il termine 'superspaghetti' intende una pasta che contiene una serie di potenziali benefici per il consumatore, dal ridurre il rischio di problemi cardiaci alla protezione dal tumore del colon - spiega Rachel Burton, che coordina i progetti - con i colleghi italiani cercheremo di ottenere questo risultato".

Il progetto si articola in diverse linee di ricerca, con gli esperti dell'università del Molise che si occuperanno di come aumentare la presenza di alcune sostanze bioattive, in particolare nella riduzione del colesterolo e dell'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".

Le credenziali utilizzate

ShareThis