

Resoconto

Dopo una introduzione del Prof. Amedeo Alpi, Presidente della Sezione Centro-Ovest dei Georgofili, Il Prof Philip White del James Hutton Institute, UK, ha aperto la mattinata illustrando i diversi approcci che possono essere utilizzati per contrastare le carenze alimentari di nutrienti minerali. Sono stati presi in considerazione diversi approcci, dalla diversificazione della dieta all'utilizzo di integratori minerali, alla fortificazione alimentare e alla biofortificazione delle colture. In particolare, il Prof. White si è concentrato sui risultati positivi ottenuti con approcci di biofortificazione agronomica e genetica del frumento per contrastare le carenze di zinco e selenio.

Il Dottor Massimo Blandino dell'Università di Torino ha illustrato le soluzioni agronomiche e di prima trasformazione per raggiungere gli obiettivi nutrizionali e sanitari nei cereali sottolineando come nel contesto del nostro paese siano necessari percorsi culturali e soluzioni che riguardano non solo le tecniche agronomiche in campo ma anche l'essiccazione, lo stoccaggio e la molitura in grado di valorizzare la qualità tecnologica, nutrizionale e sanitaria richiesta dalla destinazione d'uso.

La Prof.ssa Laura Ercoli e la Dott.ssa Elisa Pellegrino della Scuola Superiore Sant'Anna hanno sottolineato l'importanza della scelta del genotipo per massimizzare il contenuto di microelementi, come ferro e zinco, ed antiossidanti (polifenoli e flavonoidi) nella granella di frumento. Inoltre, hanno discusso il ruolo chiave della tecnica molitoria e della trasformazione per rendere biodisponibili tali microelementi. In pani ottenuti da farine integrali biofortificate, la biodisponibilità di ferro e zinco è notevolmente aumentata rispetto ai pani ottenuti da farine raffinate non biofortificate. Inoltre, sono stati mostrati dati sull'uso di biofertilizzanti costituiti da microrganismi benefici. Queste nuove tecniche sembrano rappresentare un valido mezzo per incrementare l'assorbimento e la traslocazione di ferro e zinco sia nel frumento tenero che duro e conseguentemente nel pane e pasta ottenuti.

La Professoressa Alessandra Marti dell'Università di Milano ha posto l'accento sui processi di trasformazione che si trovano a cavallo tra tradizione e innovazione prendendo ad esempio la nuova tendenza dell'utilizzo di cereali e legumi germinati sia isolati che come componenti di prodotti tradizionali a base di cereali (pane e prodotti da forno) evidenziando punti di forza, sfide tecnologiche e qualità nutrizionali delle farine prodotte a partire da questa nuova materia prima.

IL Prof. Claudio Passino della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa ha illustrato i meccanismi fisiopatologici che determinano l'infarto e lo scompenso cardiaco, ha posto l'accento sulle dimensioni del problema ed ha spiegato come tra gli interventi per il controllo dei fattori di rischio cardiovascolare ci si stia interessando all'utilizzo di cibi funzionali per la prevenzione primaria e secondaria dello scompenso cardiaco.

La Dott.ssa Milena Vainieri della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa ha riportato i risultati di un'indagine sulle abitudini e sulla propensione all'acquisto e al consumo di alimenti funzionali da parte di pazienti con scompenso cardiaco nell'ambito del progetto F.A.T.E.Pre.sco. (Frumento Antico Toscano Epigeneticamente attivo per la prevenzione dello scompenso cardiaco), finanziato dalla Regione Toscana. In tale ambito è stato somministrato a 100 pazienti ricoverati presso un reparto di malattie cardiovascolari del sistema pubblico toscano un questionario dal quale è emerso che più del 50% degli intervistati si è detto favorevole all'acquisto di cibi funzionali.

Il Prof. Vincenzo Lionetti e la Dott.ssa Valentina Casieri della Scuola Superiore Sant'Anna hanno riportato dati ottenuti nell'ambito dello stesso progetto F.A.T.E.Pre.Sco sull'assunzione da parte di ratti di pane funzionale (Gentil Rosso biofortificato) e pane di controllo (varietà moderna non biofortificata). Il progetto si proponeva infatti di esaminare il contributo di un'alimentazione a base di pane fatto con farina ottenuta da un grano antico toscano "Gentil Rosso" sulla prevenzione e/o terapia dell'insufficienza cardiaca cronica dopo infarto miocardico acuto. Il grano era stato biofortificato con Ferro e Zinco o non biofortificato. A parità di assunzione di cibo, si è riscontrata grazie al pane funzionale, una riduzione della frazione di eiezione ventricolare sinistra, della dimensione della cicatrice infartuale LV solo in ratti di sesso maschile. La densità capillare e arteriolare del miocardio dei ratti di sesso maschile era inoltre più alta nella border zone LV.

La Professoressa Luana Ricci Paulesu dell'Università di Siena ha illustrato lo studio condotto dal suo gruppo di ricerca nell'ambito del progetto F.A.T.E.Pre.Sco. La professoressa ha discusso l'importanza di analizzare il profilo infiammatorio in animali alimentati con il suddetto pane, ha riportato dati ottenuti su ratti riguardanti il bilancio tra fattori pro- e anti-infiammatori ed ha sottolineato l'importanza della stratificazione degli animali secondo il sesso per evidenziare la presenza di differenze significative tra l'alimentazione biofortificata e non.

La Professoressa Maria Cristina Messia dell'Università di Campobasso ha illustrato come i cereali ben si prestino a funzionare da materia prima per alimenti funzionali grazie alla loro cariosside ricca in fibra e sostanze bioattive e come grazie ad appropriate tecnologie e formulazioni è possibile ottenere prodotti mono e polifunzionali con elevata qualità sensoriale. La professoressa ha poi illustrato la legislazione sui prodotti funzionali e le nuove proposte legislative specifiche per il settore dei cereali e miranti a classificare meglio i prodotti della molitura dei frumenti per valorizzare la loro diversa funzionalità nutrizionale.

Nel pomeriggio, dopo i saluti del Presidente dell'AISTEC Prof. Emanuele Marconi, sono intervenuti nella discussione Ugo Giambastiani, come rappresentante del mondo delle aziende molitorie, Roberto Pardini, in qualità di Direttore del Consorzio Pane Toscano, ed infine il Prof Simone Orlandini e il Dott. Marco Mancini che hanno riportato le loro esperienze sul territorio in progetti relativi alla gestione agronomica delle filiere cerealicole toscane. Ha fatto seguito una vivace discussione tra gli intervenuti.