

World Pasta Day: Dalla ricerca CRA la pasta made in Italy che fa bene

by Giuseppe Morello

Il 25 ottobre, **giorno della pasta nel mondo**, il Consiglio per la Ricerca e sperimentazione in Agricoltura, **CRA**, ha lanciato la sua **pasta “funzionale”**, in grado cioè di migliorare lo stato di benessere del consumatore, mediante l’aggiunta d’ingredienti o sostanze a valenza salutistica.

Questo primo importante risultato è stato raggiunto nell’ambito del progetto **“PASSWORLD-PASTA E SALUTE NEL MONDO”**, finanziato in parte dal Ministero Sviluppo Economico. Allo studio coordinato dal Centro di ricerca per la cerealicoltura (CRA-CER), hanno partecipato le Università di Foggia, Parma e Verona e 6 imprese della filiera pasta (produttori di sementi, mugnai e pastifici) tra cui la RUSTICHELLA D’ABRUZZO, azienda capofila del progetto. Hanno anche dato il loro fattivo contributo, l’Unità di ricerca per la valorizzazione qualitativa dei cereali (CRA-QCE) e il Centro di ricerca per la genomica e la postgenomica animale e vegetale (CRA-GPG).



I ricercatori hanno lavorato a partire dalle materie prime, sviluppando innovativi sfarinati funzionali (più ricchi di vitamine, sostanze antiossidanti e proteine di alta qualità), ottenuti da grano duro decorticato e macinato con mulino a pietra, integrato con beta glucani di orzo (ricchi di fibra dietetica solubile, con un vero e proprio effetto prebiotico).

A questa miscela di sfarinati sono stati poi aggiunti – per la prima volta nell’industria della pasta – spore di batteri lattici del gruppo SFLAB (spore forming lactic acid bacteria). Si tratta di lattobacilli che, oltre ad esercitare gli effetti benefici comuni alle specie probiotiche di batteri lattici, rimangono vitali per tutta la vita del prodotto: dalla pastificazione alla cottura, fino al transito gastro-intestinale dopo l’ingestione. Oltre a questo tipo di pasta, che possiamo definire “simbiontica”, in quanto riunisce in un unico alimento le caratteristiche dei probiotici e prebiotici, sarà valutata in via sperimentale un altro tipo di pasta con un’altra specie di lattobacilli in grado di produrre vitamina B2, importante per le cellule ematiche e il sistema nervoso.

Le evidenze scientifiche relative agli effetti salutari dei **probiotici** sono molteplici: dal rafforzamento del sistema immunitario, alla prevenzione del cancro intestinale. Una regolare assunzione di prebiotici, inoltre, favorisce l’insediamento intestinale di batteri benefici (come lattobacilli e bifidobatteri) a scapito di quelli patogeni.

La successiva fase del processo prevede la validazione tecnologica dei componenti/ingredienti innovativi nonché dei loro effetti benefici.

La sperimentazione sarà condotta su di un gruppo di soggetti sani e sarà realizzata in stretta collaborazione con i nutrizionisti dell’Università di Parma. Si tratta di un passaggio essenziale per l’eventuale richiesta di “claims” nutrizionali e salutistici dei prodotti e per valutare l’efficacia funzionale degli alimenti nell’organismo umano, utilizzando markers specifici legati all’insorgenza di malattie cronico-degenerative e sul microbiota gastrointestinale dell’uomo.

“Un primo traguardo per la ricerca agroalimentare – afferma soddisfatto il presidente del CRA, **Prof. Giuseppe Alonzo** – a dimostrazione di come la scienza possa reinventare un classico italiano come la pasta, rendendo

così il nostro made in Italy, sempre più al passo con i tempi e competitivo sul mercato”.

I prodotti sviluppati dal CRA verranno presentati ufficialmente all'Expo 2015.

Giuseppe Morello

Related Posts

None

