

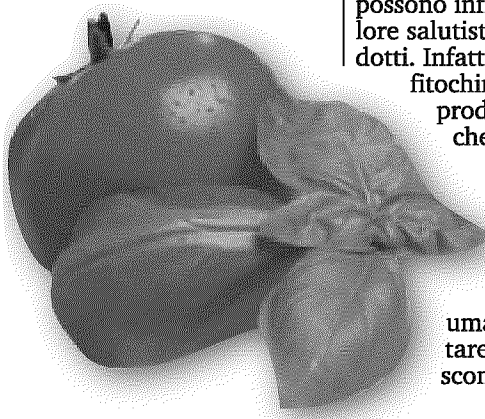
PISA Accordo tra l'Università e un'azienda locale

Nel vivaio SuperBio pomodori sostenibili

E' prevista la produzione di 70.000 piantine nel 2016 per un cibo di qualità

Livio Parola
ROMA

Dai laboratori di ricerca alla tavola. Il dipartimento di scienze agrarie, alimentari e agro-ambientali dell'Università di Pisa ha stipulato una convenzione con un'azienda vivaistica del Pisano, l'Ortofruttifero di San Giuliano Terme, per produrre in vivaio il pomodoro 'SuperBio' nato da uno studio multidisciplinare dell'Ateneo della città



toscana. Per quest'anno è prevista la produzione di 10.000 piantine, che saliranno a 70.000 nel 2016.

Il progetto

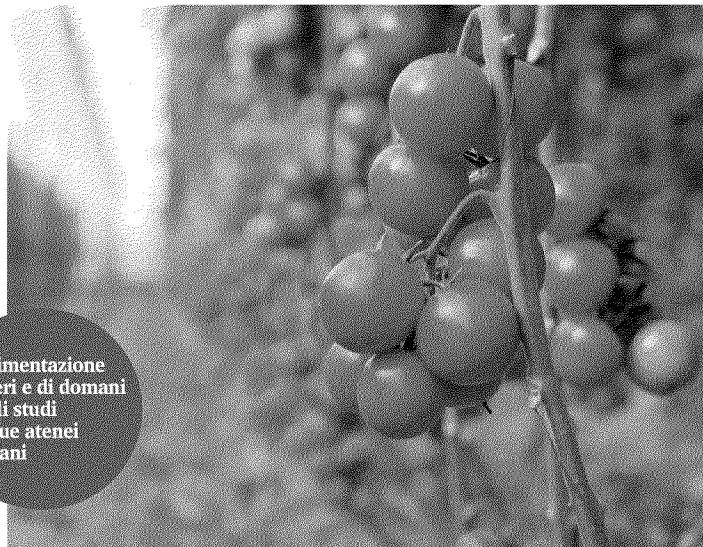
Il pomodoro "SuperBio" è nato dalla ricerca coordinata da Manuela Giovannetti e condotta da docenti di Agraria, Medicina e Biologia, pubblicato sulla rivista scientifica internazionale British Journal of Nutrition nel 2012. «La ricerca – spiega Giovannetti, che dirige il Centro interdipartimentale di ricerca nutrafood-nutraceutica e alimentazione per la salute dell'Ateneo – ha dimostrato che i metodi di coltivazione possono influenzare il valore salutistico dei cibi prodotti. Infatti il contenuto in fitochimici, molecole prodotte dalle piante che hanno importanti proprietà protettive e preventive nei confronti di diversi tipi di malattie umane, può aumentare se le piante crescono insieme a

microrganismi benefici che stabiliscono con loro un particolare tipo di simbiosi chiamata 'micorrizza'».

I benefici

Lo studio, condotto nei laboratori dell'Università di Pisa, ha dimostrato che i frutti prodotti dalle piante 'micorrizzate' (cioè che vivono in associazione con i microrganismi benefici) contengono concentrazioni più elevate di licopene (+18,5%), calcio (+15%), potassio (+11%), fosforo (+60%) e zinco (+28%) rispetto ai pomodori prodotti tradizionalmente. «I pomodori prodotti da piante coltivate biologicamente e con i loro microrganismi simbiotici – ha concluso Giovannetti – mostrano anche un più elevato potere anti-estrogenico e rappresentano un esempio di produzione ecologica e sostenibile del cibo, capace di ridurre l'uso di fertilizzanti chimici e pesticidi, ottenendo cibo di alta qualità e con alto valore nutraceutico, un tema di grande interesse sociale, fortemente richiesto da consumatori e produttori».

L'alimentazione di ieri e di domani negli studi di due atenei italiani



Coltivazione biologica L'Università di Pisa al lavoro per far nascere pomodori con alto valore nutraceutico

