

Dai laboratori di ricerca alla tavola. Il dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell'Università di Pisa ha stipulato una convenzione con l'azienda l'Ortofruttifero di San Giuliano Terme in provincia di Pisa per la produzione in vivaio di 10.000 piantine di pomodoro “SuperBio” per il 2015, che saliranno a 70.000 nel 2016. Il pomodoro “SuperBio” è nato di uno studio multidisciplinare dell’Ateneo pisano, coordinato dalla professoressa Manuela Giovannetti, condotto da docenti di Agraria, Medicina e Biologia e pubblicato sulla rivista scientifica internazionale British Journal of Nutrition nel 2012.

---

“Questa ricerca - ha spiegato Giovannetti, che dirige il Centro Interdipartimentale di Ricerca Nutrafood-Nutraceutica e Alimentazione per la Salute dell’Ateneo pisano – 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 ‘micorriza”.

Lo studio, condotto nei laboratori dell’Università di Pisa su piante di pomodoro ha dimostrato che i frutti prodotti dalle piante “micorizzate” (cioè che vivono in associazione con i microrganismi benefici simbiotici) 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 Manuela 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”.