La sorpresa della Pasqua 2016 è la cioccolata con la Toscana nel cuore e, unendo le due parole, il nome non poteva che essere Toscolata, risultato (goloso) di un progetto di ricerca per unire la valorizzazione di prodotti toscani con l'esaltazione delle loro proprietà nutraceutiche, quindi con possibili effetti positivi sulla nostra salute. Vestri, l'azienda partner del progetto, ha ospitato oggi nel suo negozio di Borgo degli Albizi a Firenze la presentazione e, soprattutto, l'assaggio in anteprima dei nuovi prodotti della linea Toscolata, alla presenza di tutti i ricercatori coinvolti e del consigliere Gianni Anselmi, presidente della Commissione Sviluppo economico e rurale, cultura, istruzione, formazione del Consiglio regionale, in rappresentanza della Regione Toscana.

La ricetta di questa cioccolata "made in Tuscany" è stata messa a punto durante il progetto omonimo, coordinato dall'Istituto per la valorizzazione del legno e delle specie arboree (IVALSA) del CNR, con la partecipazione delle Università di Siena, di Pisa, dell'Istituto di Scienze della vita della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, grazie al finanziamento ottenuto tramite un bando della Regione Toscana e con il patrocinio dei Comuni Montani del Casentino (Arezzo), della Società di Ortoflorofrutticultura Italiana (SOI), della Provincia di Siena, del Vivaio forestale "Il Campino".

La Toscolata non è soltanto gustosa ma potrebbe avere effetti benefici sul sistema cardiovascolare. Infatti, in maniera parallela all'arrivo sul mercato, prosegue la fase di sperimentazione clinica condotta dai medici dell'Azienda Ospedaliera Universitaria di Pisa, con il coinvolgimento di 30 volontari portatori di almeno tre fattori di rischio cardiovascolare come possono essere il fumo, il colesterolo alto, la familiarità per malattie cardiovascolari, il sovrappeso, l'ipertensione. Chi partecipa alla sperimentazione assume 40 grammi di Toscolata al giorno, seguendo il protocollo sperimentale che alterna la Toscolata con olio extravergine di oliva con quella a base di mela "Panaia" rossa, tipica del Casentino. I medici che seguono i volontari stanno valutando se l' assunzione di Toscolata, possa aumentare il numero di cellule ematiche circolanti specializzate, note per essere diminuite nei pazienti che presentano fattori di rischio cardiovascolare ma importanti per evitare la progressione del danno che porta alla formazione della placca aterosclerotica, responsabile di infarto, ictus, ischemie periferiche.

Il progetto Toscolata è stato promosso per valorizzare in chiave nutraceutica prodotti tipici toscani, trasformandoli in alimenti innovativi a base di cacao. Frutti essiccati di varietà toscane, olio di oliva e farina di castagne sono stati uniti con il cacao per realizzare la Toscolata, prodotta da Vestri nel proprio stabilimento di Arezzo. Dal punto di vista salutistico, gli ingredienti della Toscolata sono tracciabili in ogni passaggio e derivano tutti da agricoltura biologica. Con questo progetto si sono quindi consolidate le basi per contribuire allo sviluppo e alla valorizzazione di un sistema agroalimentare già sostenibile e innovativo come quello toscano.

"La Toscolata – afferma Claudio Cantini, coordinatore del progetto – è una intera nuova linea di prodotti dalle pregevoli qualità organolettiche e alimentari e infatti sono sicuro che tutti i consumatori ne apprezzaranno la bontà. Mangiando la Toscolata si soddisfa il palato, si assumono sostanze che contribuiscono al benessere psicofisico e si contribuisce al sostegno del comparto agroalimentare Toscano, aiutando le aziende che hanno fatto della qualità il proprio obiettivo principale.

“Il nostro contributo – commenta Luca Sebastiani, dell’Istituto di Scienze della Vita della Scuola Superiore Sant’Anna di Pisa – è stato quello di selezionare nell’ampio germoplasma della Toscana le varietà di melo più ricche di molecole nutraceutiche. Tra le decine di mele oggetto dei nostri studi la mela Panaia è risultata al momento quella più interessante. Inoltre, abbiamo anche lavorato sull’ottimizzazione dei processi di essicazione della frutta da aggiungere al cacao riducendo così al minimo le perdite delle molecole della mela note per le loro proprietà nutraceutiche”

“Con questo progetto – spiega Marco Romi del Dipartimento di Scienze della Vita dell’Università di Siena - realizziamo un cacao di alta qualità utilizzando in maniera esclusiva varietà pregiate provenienti dalle piantagioni che Vestri possiede in Repubblica Dominicana. La Toscolata nasce dalla sua fusione con prodotti tipici dell’agroalimentare toscano, dagli elevati contenuti di molecole bioattive, benefiche per l’organismo. Per la presenza di alimenti di eccellenza, la tracciabilità del prodotto finito risulta fondamentale per assicurare sicurezza, autenticità e qualità. Sono state utilizzate alcune tra le più avanzate tecniche di ‘fingerprinting’ (impronta) genetico, con un sistema di analisi utilizzabile per una certificazione volontaria del prodotto, a vantaggio e garanzia del produttore e del consumatore”.

“Gli effetti benefici del cioccolato sono legati principalmente alla buona attività antinfiammatoria, ma il cioccolato deve essere fondente e di elevata qualità come quello di Toscolata – precisa Rossella Di Stefano dell’ Università di Pisa che coordina la sperimentazione clinica - affinchè ne siano preservate le proprietà nutraceutiche. Se la Toscolata, per la sua integrazione di cioccolato fondente e altri alimenti noti per le loro proprietà antiossidanti, sia anche in grado di agire su cellule altamente specializzate per riparare i danni provocati dai più importanti fattori di rischio cardiovascolare e sull’assetto metabolico dei volontari arruolati, lo potremo dire alla fine della sperimentazione, in ottobre”.