Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 520 del 06/03/2015

I risultati del progetto AGER melo, targato Fondazione Mach, presentati in anteprima alle Cantine Rotari e a San Michele

"DUE MELE AL GIORNO TOLGONO IL MEDICO DI TORNO"

(l.g.) La mela è un frutto dalle straordinarie proprietà salutari, sia per quanto riguarda la lotta al colesterolo sia per altri tipi di patologie, come il tumore al colon. Il convegno finale del progetto AGER Melo, che si è tenuto giovedì 5 marzo tra la Cantina Rotari di Mezzocorona e gli spazi della Fondazione Mach di San Michele, è servito a fare il punto sulle più recenti scoperte scientifiche riguardanti le qualità della mela. Al progetto, durato quattro anni e finanziato con 3 milioni da Fondazioni bancarie, ha lavorato una task force di ricercatori di quattro sedi universitarie (Bologna, Milano, Padova, Udine) e due istituti di ricerca (CReSO e Fondazione Mach, con il coordinatore Riccardo Velasco).-

L'apertura dell'evento è stata affidata alle autorità: sul palco sono saliti l'assessora provinciale alla Ricerca Sara Ferrari, il direttore generale della Fondazione Mach Mauro Fezzi, il dirigente del Centro Ricerca e Innovazione Roberto Viola, seguiti dal direttore di Apot Alessandro Dalpiaz, da Carlo Mango e Michele Iori, rispettivamente direttore della Fondazione Cariplo e presidente della Fondazione Caritro.
A Mezzocorona ha fatto la sua prima apparizione pubblica trentina il neo presidente della Fondazione Mach, Andrea Segrè. "Interpreto questo ruolo nell'ottica del servizio alla comunità, metto a disposizione le mie esperienze e i miei legami per dare ulteriore valore a un gioiello già riconosciuto, in un territorio che ha grandissime potenzialità". "La Fondazione è unica nel suo genere – ha proseguito Segrè -. Mi vedrete spesso in Trentino, non interpreterò questa carica come fosse onoraria, non ho né l'età né i titoli per farlo".
Il convegno poi è entrato nel vivo con l'introduzione di Mario Cristofolini, presidente della sezione Lilt di Trento. Lo specialista è partito dal presupposto che la prevenzione è l'arma migliore per diminuire l'incidenza e la mortalità legata ai tumori. "I capisaldi della prevenzione sono l'attività fisica, il non fumare, bere poco alcol e una sana alimentazione, ricca di verdura e frutta. Il detto ‘Una mela al giorno toglie il medico di torno' è fondato, come dimostrano gli studi di questo convegno".
Nella prima sessione il coordinatore Riccardo Velasco ha dato il via agli speech sottolineando come AGER Melo sia uno dei più grandi progetti mai finanziati in Italia sulla mela e lo ha definito "un'iniziativa lungimirante, che spazia dagli aspetti tecnologici della genomica e della metabolomica alla gestione della pianta e alla conservazione del prodotto".
La ricercatrice della Fondazione Mach Francesca Fava ha poi presentato in anteprima i risultati di uno studio nutrizionale realizzato da FEM in collaborazione con l'Istituto di Ricerca cardiovascolare e metabolica dell'Università di Reading, nel Regno Unito. La ricerca aveva l'obiettivo di studiare gli effetti del consumo di mele su volontari affetti da moderata ipercolesterolemia. Per due mesi quaranta persone hanno consumato due mele fresche al giorno (varietà Renetta Canada trentina). I primi risultati dimostrano che il consumo di 2 mele al giorno è in grado di abbassare, in media del 3%, il colesterolo totale nel sangue, ed anche il colesterolo LDL, in media del 4%. In concomitanza, dopo aver sgranocchiato le renette, nel corpo si è misurato un aumento significativo di sostanze antiossidanti. "Si sta ora completando l'analisi di altri importanti fattori di rischio di malattie cardiovascolari, quali la funzionalità vascolare e l'elasticità delle arterie", ha aggiunto l'esperta.
Il coordinatore del Dipartimento Qualità Alimentare e Nutrizione di San Michele, Fulvio Mattivi, si è invece occupato di un intervento effettuato in collaborazione con il Centro di ricerca per gli alimenti e la nutrizione

di Roma. Nello studio 12 volontari hanno consumato 250 millilitri di una spremuta di mela di elevata qualità, equivalente al consumo di due mele fresche (varietà Pink Lady), oppure una spremuta di mela arricchita in polifenoli della mela. Dopo aver raccolto diversi campioni di fluidi biologici, è stato possibile ricostruire il metabolismo di tutti i polifenoli attivi della mela. Tra le decine di composti che persistono a lungo in circolo nel corpo umano si distinguono in particolare i metaboliti delle procianidine, elementi di accertata valenza salutistica. Tra i composti che vengono rapidamente metabolizzati ed escreti si trova invece la floretina, il cui metabolismo è associato ad una riduzione della glicemia. Il messaggio che viene da questo esperimento è che, anche quando il frutto è particolarmente ricco in polifenoli, l'organismo umano è in grado di assorbirli e metabolizzarli. Proprio questi biofenoli possono avere ricadute positive anche sui tumori.
La studiosa del Centro per la Biologia Integrata (CIBIO) dell'Università di Trento, Pamela Gatto, si è soffermata sull'effetto dei polifenoli della mela su un modello cellulare di carcinoma al colon. Utilizzando un approccio quantitativo di indagine per immagini, lo studio ha messo in evidenza l'attività di alcune di queste molecole in grado di ridurre la formazione di microtessuti tumorali coltivati in vitro.
Brian Farneti dell'Università di Bologna ha studiato l'evoluzione dei composti bioattivi nel processo storico di domesticazione della mela. Dalla analisi di una ampia popolazione di genotipi di melo, composta da 150 varietà coltivate e 97 specie selvatiche, è stato possibile identificare quali tra i composti di interesse nutrizionale siano presenti a livelli omogenei nei frutti, e quali invece siano fortemente differenziati. Questi ultimi, l'acido malico, la vitamina C ed alcune classi di polifenoli, potrebbero essere modificati in futuro attraverso nuovi programmi mirati di incrocio, dando vita a una mela ancora più "salutare". Si è inoltre scoperto per la prima volta che la mela contiene quantità interessanti di due forme del resveratrolo, composto conosciuto per diversi effetti benefici, finora associato solo al consumo di vino rosso.
L'ultimo intervento della mattinata, incentrato sugli allergeni della mela, è stato affidato ad Alessandro Botton dell'Università di Padova. L'indagine scientifica ha evidenziato che le varietà di melo più antiche producono frutti "ipoallergenici", anche se magari questi hanno un aspetto esteriore e una polpa commercialmente meno accattivante.
Dopo la conclusione del dietologo dell'ospedale S.Chiara, Carlo Pedrolli, che ha ricordato come al giorno d'oggi la mela, oltre ad avere un gusto gradevole, debba anche vantare proprietà nutrizionali favorevoli con un orientamento alla sostenibilità, la giornata dedicata ad AGER melo è proseguita con il workshop pomeridiano.
Al Palazzo della Ricerca e della Conoscenza di San Michele Luca Corelli Grappadelli dell'Università di Bologna ha curato un intervento sulla fisiologia dell'accrescimento e i punti chiave per l'ottenimento della qualità in preraccolta.
L'esperto FEM Fabrizio Costa, invece, ha focalizzato la sua ricerca sulla texture della mela. "Oltre che per l'impatto sensoriale, la croccantezza gioca un ruolo chiave anche nella conservazione in postraccolta del frutto. Gli strumenti attualmente impiegati per la misura di questa proprietà sono però poco precisi", ha spiegato il ricercatore. Per ovviare a queste limitazioni, alla Fondazione Mach è stato messo a punto un nuovo analizzatore in grado fornire per la prima volta una misura oggettiva ed analitica della croccantezza della mela.
http://goo.gl/3iaTle -

()