

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. 2005 del 09/07/2013

Sotto la lente i microrganismi benefici per la salute e gli studi del Centro Ricerca e Innovazione

I MICRORGANISMI "BUONI" DELLA FEM SU IL VENERDI' DI REPUBBLICA

Le attività di ricerca condotte dalla Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige sui batteri, lieviti e funghi che ricoprono il nostro corpo, il cosiddetto microbiota, e la loro capacità di proteggerlo dai patogeni esterni, sono protagoniste dell'articolo pubblicato sull'ultimonumero de "Il Venerdì di Repubblica," intitolato "Piccolissimi complici", che riprende i più importanti studi di microbiologia attualmente in corso a livello mondiale.

-

Il giornalista Alex Saragosa ha intervistato Duccio Cavalieri e Carlotta De Filippo rispettivamente coordinatore del Dipartimento di biologia computazionale e ricercatrice del Dipartimento di qualità alimentare e nutrizione del Centro Ricerca e Innovazione di San Michele, impegnati a studiare il microbiota nelle aree alpine.

Ognuno di noi porta con sé circa due chilogrammi di microrganismi che interagiscono con ogni individuo su una superficie di 300 metri quadrati di intestino, quasi un campo da tennis. Il microbiota è come un altro organo del nostro corpo, le cui funzioni stiamo cominciando a capire solo ora, spiega sulle pagine nel settimanale Carlotta De Filippo. Si nasce sterili e il microbiota si forma già dalle prime ore di vita. "Il passaggio attraverso il canale materno –spiega Duccio Cavalieri- ci conferisce una carica batterica in grado di addestrare il nostro sistema immunitario a distinguere i batteri amici dai batteri estranei". Il microbiota del bambino si perfeziona entro i primi quattro anni di vita, si arricchisce sempre più assumendo altre specie di batteri, sia dal cibo solido che dall'ambiente dove vive. "Far crescere i bambini in una bolla di igiene eccessiva -spiega Carlotta De Filippo- dando loro solo cibi sterilizzati, non facendoli giocare con gli animali per terra, curandoli con antibiotici a ogni raffreddore, impoverisce il microbiota, creando le premesse per le allergie".

Le ricerche della Fondazione Mach in questo campo si stanno concentrando sugli effetti degli alimenti sulla salute umana, in particolare sugli alimenti vegetali, ricchi di sostanze prebiotiche, sui prodotti fermentati, con una certa attenzione ai prodotti tipici, molto ricchi di probiotici che possono mantenere un equilibrio salutare del microbiota intestinale (s.c.)

<http://periodici.repubblica.it/venerdi/>
pag.68-70

<http://goo.gl/CV2kA>

-

()