

Il pomodoro nero, elisir di giovinezza

La Scuola Sant'Anna di Pisa lancia "Sun black", il supernutriente

di Antonio Valentini

PISA. Sembra una melanzana, ma è un pomodoro. È stato ribattezzato "Sun black" e possiede una caratteristica che lo distingue da quelli comuni: se ben esposto al sole, assume coloriture sempre più violacee man mano che avanza nella maturazione, trasformando in nera la sua buccia verde, ma mantenendo sempre rossa la polpa e intatto il gusto. Merito dei suoi antociani, pigmenti che si trovano in alcuni vegetali, tra cui l'uva rossa e i frutti di montagna, i quali contengono antiossidanti, utili a prevenire la formazione di radicali liberi.

Inoltre possono rallentare (anche se non è dimostrato) l'invecchiamento delle cellule, mantenendo un buono stato di salute. Sostanze di cui il pomodoro tradizionale è sprovvisto.

"Sun black" è stato concepito a Pisa nell'ambito del progetto interuniversitario "Tom-Anto", coordinato dal professor Pierdomenico Perata, ordinario di fisiologia vegetale alla Scuola superiore Sant'Anna. Il suo gruppo di lavoro - di cui oltre alla scuola Sant'Anna fanno parte gli atenei di Pisa, Viterbo e Modena/Reggio Emilia - è formato da studenti nepalesi, argentini, colombiani, pakistani, giordani, olandesi, cingalesi e, naturalmente, italiani. L'intento dei ricercatori di Perata è ambizioso: combinare in un unico alimento le componenti nutritive di più cibi.

«Abbiamo escluso qualunque ricorso a organismi geneticamente modificati - spiega il professor Perata - e siamo stati mossi da una constatazione: l'aspettativa di vita è aumentata anche grazie all'aggiunta, in alimentazione, di molecole capaci di prevenire le malattie e di migliorare la qualità del metabolismo, rallentando l'accumulo dei radicali liberi. Da qui è nata l'idea di combinare in un unico alimento le componenti nutritive di più cibi, appunto realizzando un pomodoro contenente antociani». Per eguagliare l'apporto nutritivo di "Sun black", ad esempio, oltre al pomodoro tradizionale dovremmo mangiare i mirtili, oppure l'uva rossa, aggiungendo appunto gli antociani ai carotenoidi, quest'ultimi precursori della vitamina A.

Il pomodoro scuro come una melanzana è al secondo anno di "raccolta". Cresce nelle serre dell'Università, vicine al viale delle Piagge, e ogni sua fase evolutiva è seguita

con attenzione dal professor Perata e dai suoi ricercatori. Ma ancor prima di entrare nel circuito commerciale, è già emblema di come la ricerca, in Italia, possa funzionare benché bistrattata: è bastato un finanziamento di 140mila euro per approdare a un risultato che potrebbe arricchire la storia dell'alimentazione umana. Il problema, se in caso, sarà trasferire alla produzione massiva i risultati degli studi fatti in laboratorio, ovvero tradurre in concreto i risultati della ricerca. Impresa non facile, se si considera che il mondo agricolo è costituito essenzialmente da migliaia di aziende, che operano in maniera frammentata e comunque non sempre riconducibile a un denominatore comune. E che la ricerca biotecnologica sviluppata in laboratorio non ha avuto, almeno in Europa, riscontri positivi nei consumi, vista la resistenza mostrata dall'opinione pubblica. «Abbiamo due obiettivi - commenta però il professor Perata - il primo è commerciale, nel senso che il progetto è propedeutico alla ricerca agroalimentare. Il secondo sta nello studio delle modifiche naturali alla genetica per migliorare la componente nutrizionale degli alimenti».

Per il momento, a Pisa, ci si compiace del risultato raggiunto anche grazie al lavoro del prof. Giampiero Soressi dell'Università di Viterbo, che è riuscito a trasferire le funzioni fisiologiche della foglia, contenente antociani, al frutto vero e proprio, senza per questo impoverire la pianta.

La sfida messa in campo dal progetto "Tom-Anto" è in attesa della prova del nove che solo il mercato potrà fornire. È certo che l'idea di mangiare un'insalata di pomodori simili, nel colore, alle melanzane,

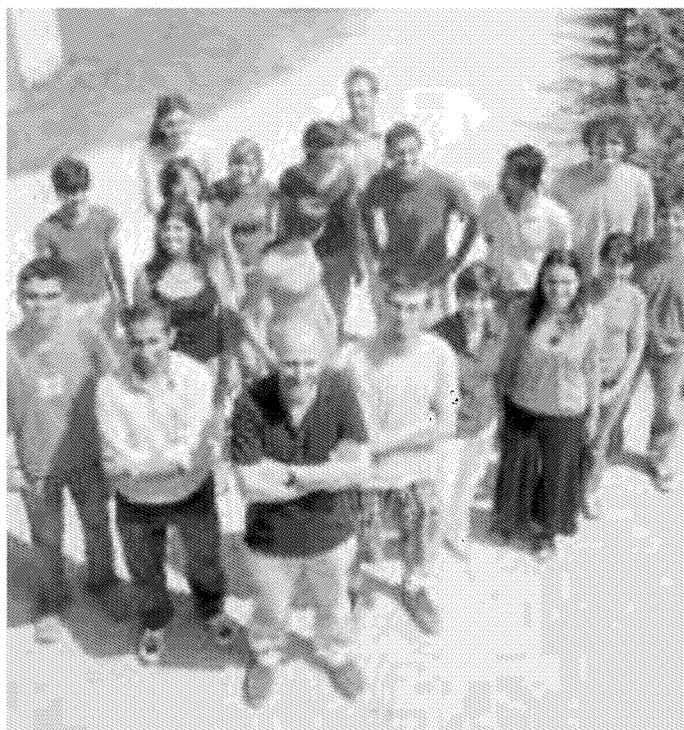
saporita e succosa come quella tradizionale, ricca di antociani che prevengono il deposito dei radicali liberi e quindi rallentano l'invecchiamento delle cellule, e comunque dal valore nutritivo elevato, rischia di superare le resistenze dei consumatori, tesi sempre più nello sforzo di cercare un cibo che nutra senza nuocere alla salute.



Il professor
Perata
nella serra
del
pomodoro
nero
e il suo
staff al
completo



FABIO MUZZI



FABIO MUZZI

*Alle proprietà della verdura tradizionale
aggiunge quelle dei mirtilli. Un successo dei
ricercatori, ora la sfida del mercato*