

Viterbo Oggi - Il Dibaf dell'Università della Tuscia al Sana di Bologna

Il Dibaf dell'Università della Tuscia al Sana di Bologna

25/09/2012 - 13:20

di Giovanna Bianconi

Il Sana, Salone internazionale del biologico e del naturale, si è tenuto dall'8 all'11 settembre ed ha ospitato produttori e distributori di ogni genere di prodotto e servizio inerente alimentazione, salute e ambiente.

Presenti, oltre alla filiera dell'agroalimentare bio, anche organismi di certificazione, camere di commercio, enti di ricerca ed università da ogni parte dello stivale.

Durante i quattro giorni del Salone sono stati tenuti convegni su tematiche mediche, agricole, legislative, di certificazione e marketing. Ciò ha favorito l'incontro e lo scambio di informazioni tra ricercatori e mondo produttivo, in un'ottica di collaborazione verso il raggiungimento di prodotti sempre migliori ed una maggiore ricchezza per il Paese.

Il fitto calendario di iniziative ha compreso seminari, convegni e corsi, indirizzati sia ad operatori del settore che ad appassionati. Da segnalare, tra gli altri, quelli sul vino biologico, per erboristi, e per idrosommelier (sommelier dell'acqua, nuova tendenza nell'alta gastronomia europea).

L'Università della Tuscia, unica realtà del viterbese presente alla manifestazione, ha partecipato agli eventi con le relazioni dei professori Marco Esti e Francesco Canganella, entrambi appartenenti al Dipartimento per l'innovazione nei sistemi biologici agroalimentari e forestali (Dibaf).

Il primo, docente di enologia, ha partecipato al convegno "I vini biologici e i vini senza solforosa", organizzato da Federbio, e presentato la relazione "Applicazione combinata di prodotti enologici e tecnologie di vinificazione per limitare il contenuto di solforosa nei vini".

Durante la panoramica sulle strategie di vinificazione basate sul non utilizzo o sul minimo impiego di SO₂, il professore ha illustrato le più attuali innovazioni di prodotto e di processo, che rispecchiano gli obiettivi di Horizons 2020, il nuovo programma quadro europeo in materia di ricerca ed innovazione applicate al mondo enologico.

Punti cardine del programma sono il miglioramento della salute e del benessere dei cittadini e la sostenibilità ambientale dei processi di trasformazione alimentare. Tra di essi senza dubbio vi è la diminuzione della SO₂, anche considerando che l'Organizzazione mondiale della sanità ha indicato in 0.7 mg/kg di peso corporeo la quantità massima giornaliera ammissibile per i solfiti.

Nell'enologia convenzionale l'utilizzo dell'anidride solforosa serve a controllare la fermentazione del

mosto, ovvero ad eliminare la microflora naturalmente presente per poter successivamente inserire ceppi di lieviti selezionati, dotati di particolari proprietà enologiche.

La sostanza è per sua natura tossica, infatti se usata in dosi eccessive può provocare al consumatore malesseri o disturbi come mal di testa e nausea. Ciò accade con maggiore probabilità dopo aver bevuto vini bianchi perché generalmente contenenti, seppure nei limiti di legge, maggiori dosi di solfiti.

Poter produrre quindi vini senza l'impiego di anidride solforosa rappresenta un interessante sbocco di mercato per gli imprenditori agricoli che vorranno intercettare consumatori sempre più attenti alla salubrità degli alimenti, oltre che alle loro caratteristiche organolettiche.

Il Prof. Canganella, docente di microbiologia, ha partecipato al convegno "Scienza, alimentazione, stili di vita e salute" all'interno della sessione "Alimenti del piatto mediterraneo, nutraceutici e rapporti con la salute".

Durante la presentazione, dal titolo "Alimenti funzionali e nutraceutici: effetti sulla microflora intestinale", il professore ha spiegato le caratteristiche principali e i benefici effetti di questi alimenti sulla salute umana e animale, ponendo l'accento su quelli contenenti probiotici (yogurt, kefir, alcuni formaggi e birre non pastorizzate) e sulle ricerche in atto nel suo laboratorio.

I probiotici, anche detti "fermenti lattici", sono in realtà batteri "buoni" che resistono al pH acido dello stomaco e una volta raggiunto l'intestino esercitano la loro azione salutare.

Il problema però è che la maggior parte di essi non è in grado di colonizzarlo perché non riesce ad aderire alle sue pareti, e quindi viene espulsa nell'arco di pochi giorni. Per garantire un effetto significativo quindi è necessario mangiare frequentemente e con costanza questi alimenti.

E' ormai certezza scientifica che consumare probiotici permette di assumere microrganismi vivi e attivi, in grado di proteggere il nostro organismo dai patogeni causa di sindromi gastrointestinali. Ma la loro azione non si limita qui: servono a potenziare le difese immunitarie, diminuire il tasso di colesterolo nel sangue e quindi il rischio di arteriosclerosi, e infine ridurre o eliminare molecole tossiche o cancerogene.