

«Pomodori e patate gli “007 anti-infettivi” per gli alimenti»

SICUREZZA ALIMENTARE, L'INVENZIONE DEI RICERCATORI DELLA CATTOLICA E DEL CREA PRESTO SOTTOPOSTA A BREVETTO

Simona Segalini
simona.segalini@liberta.it

● Patate, pomodori, fagioli. Alcuni loro estratti potranno svolgere azione di contrasto alle infezioni trasmissibili dagli alimenti. Un mix vegetale al posto di additivi chimici, per abbattere il rischio di malattie come la salmonella. L'invenzione arriva da un doppio pool di ricerca - Cattolica di Piacenza e Crea di Fiorenzuola - che hanno lavorato per un anno grazie ai contributi del Ministero dell'Agricoltura. A breve, il brevetto. Tra gli autori, il professor Pier Sandro Cocconcelli, docente di Microbiologia degli Alimenti presso la Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali della Cattolica. E' di pochi giorni fa la sua conferma nei ranghi scientifici dell'Efsa, l'autorità europea per la sicurezza alimentare a Parma.

Professore, la sua militanza all'Efsa ha ormai una lunga storia.

Sono entrato nel 2003 in Efsa, alla prima riunione dei gruppi scientifici a Bruxelles. L'Efsa ha dipendenti che hanno un ruolo organizzativo e di supporto, mentre le decisioni sui temi scientifici vengono prese da ricercatori del mondo delle università, che sono gruppi multidisciplinari. Attualmente ne esistono una decina, ciascuno composto da 20 esperti che effettuano la valutazione ed elaborano il parere scientifico che le autorità europee - Commissione, Parlamento, Stati - prendono per assumere decisioni in tema di sicurezza alimentare. Io continuo a fare il mio lavoro di microbiologo, oggi mi occupo dei microorganismi che producono gli enzimi per gli alimenti. Questi enzimi rischiano di causare effetti tossici.

Rispetto a 30 anni fa il consumatore può stare più sereno?

Certo. Dopo le crisi di fine Millennio - diossina, pesce al mercurio, mucca pazza, salmonella - e dopo il nuo-



Il docente piacentino riconfermato nei ranghi dell'Efsa di Parma FOTO SEGALINI

vo regolamento entrato in vigore nel 2002, è stato fatto un grosso passo in avanti. Tutti i composti tossici in agricoltura sono stati eliminati, è il primo punto. Non a caso vediamo un proliferare di animali selvatici, dovuto anche al fatto che l'agricoltura ha bandito i composti tossici. L'Italia ha il regolamento più restrittivo del mondo. E diminuiscono le infezioni da alimenti. Per fare un esempio: i casi di salmonella sono sempre meno, a parte eventi sporadici. E il rapporto tra consumatore, società e scienza è diventato molto più forte. Qui come altrove, però, girano le fake news.

E degli Ogm sulle tavole cosa ne pensa, professore?

Io valuto gli ogm che producono gli enzimi. Rispetto alle piante non c'è rilascio in ambiente. Il mais modificato può rilasciare in ambiente. Nel caso di additivi e enzimi non viene fatto. La valutazione è semplificata ma molto corretta perché prende in

esame aspetti tossicologici prima di entrare sul mercato.

E lo stato della ricerca sulla sicurezza alimentare, nei suoi laboratori, come procede?

A Piacenza la ricerca continua. Abbiamo due gruppi, il mio si occupa di come limitare lo sviluppo di batteri patogeni, e come produrre dei fermentati, vini, salumi, formaggi. Interessante il progetto appena concluso con il Crea di Fiorenzuola e il Ministero dell'Agricoltura in cui abbiamo abbinato alcune proteine nelle piante - piante edibili come pomodoro, fagiolo, patata - che possono avere attività di controllo della salmonella. Le piante hanno molecole difensive. Grazie all'analisi dei genomi abbiamo messo a punto questa ricerca, in cui abbiamo isolato alcuni dei peptidi di queste piante che aggiunti in un alimento possono sostituire enzimi di altra origine. Abbiamo fatto prove in formaggi e salumi. A breve il brevetto.



Il professor Lorenzo Morelli, docente della Cattolica

Morelli: «Probiotici, un aiuto in più per stare in buona salute»

Integratori alimentari, il docente piacentino: antagonisti di patogeni intestinali

PIACENZA

● Nel mondo degli integratori alimentari, un ambito che riveste grande interesse, in termini di ricerca e innovazione, nonché di grande richiesta da parte dei consumatori, è quello dei probiotici, definiti da FAO/OMS nel 2001 come “microorganismi vivi e vitali al momento dell'uso, la cui efficacia è legata al consumo di un'adeguata quantità e il cui uso deve portare un beneficio per la salute o il benessere”. Per fare chiarezza in merito al ruolo e all'efficacia dei probiotici, il piacentino professor Lorenzo Morelli e co-autore delle linee guida FAO/WHO sui probiotici, sottolinea: «La ricerca da oltre 30 anni considera l'area dei probiotici un settore in cui investire risorse per meglio indagare il legame tra salute e batteri, identi-

cando questi ultimi come potenziali mezzi per il mantenimento di un buono stato di salute». Secondo le nuove Linee Guida EFSA (European Food Safety Authority), i probiotici possono essere utili in tre aree principali: discomfort gastro-intestinale; difese immunitarie contro gli agenti patogeni centrate su infezioni, vaccinazioni e attività antibatterica nell'uomo. Tra i vantaggi un positivo cambiamento nella risposta agli allergeni. «Ad oggi - precisa il prof. Morelli - le principali evidenze su cui c'è maggiore consenso scientifico indicano che i probiotici influenzano la composizione del microbiota e contribuiscono in modo significativo alla salute e al benessere dell'ospite, nei soggetti sani, alcuni probiotici sono utili nella regolarizzazione dell'alvo e nella riduzione del discomfort intestinale, alcuni probiotici possono essere antagonisti nei confronti dei patogeni intestinali o associati a un globale miglioramento dei disordini funzionali intestinali nei bambini».