

Ricerca siciliana rende frutta e verdura fresche 15 giorni in più

CATANIA. Università e Cnr per "Shelf-life" pastorizzazioni innovative e packaging traspiranti. Dal Miur oltre 4 milioni

C'è un formaggio che fa bene anche a chi ha problemi di colesterolo. E ci sono dei funghi che nascono dai fondi di caffè, ma puoi condirci lo stesso la pasta. Coldiretti è andata a cercare le aziende che puntano sull'innovazione green e le ha messe in mostra nel suo padiglione all'Expo di Milano. Il pecorino anti-colesterolo viene prodotto in Toscana, nel caseificio di Carlo Santarelli, a Manciano (Grosseto), ed è nato grazie a una ricerca delle Università di Pisa e Cagliari. Se si modificano le abitudini alimentari delle greggi si modifica il latte e, quindi, il formaggio. I ricercatori hanno così formulato un mangime sperimentale con semi di lino estrusi, che sono una fonte naturale di acidi grassi Omega-3 e di Cla, che agisce come antiossidante e contrasta l'azione dei radicali liberi. Il latte prodotto è di qualità e fa sì che migliori la componente chimico-nutrizionale del formaggio, senza alterarne il sapore.

C'è poi chi condisce la pasta con i funghi nati dai fondi di caffè. È Daniele Gioia che, in Basilicata, ha messo su una piccola impresa. «Il processo produttivo è piuttosto semplice: convenzioniamo i bar, loro si impegnano a mantenerci pulito il fondo di caffè e noi ci impegniamo a recuperarlo. Portiamo tutto nel nostro

stabilimento, dove imbustiamo il caffè seminandolo con il micelio dei funghi. Il risultato sono molte varietà di Pleurotus Eryngii, il cosiddetto cardoncello».

E poi c'è chi è andato parecchio indietro nel tempo. Un giovane imprenditore agricolo, Mattia Pierleoni, nel suo agriturismo, nel Pesarese, assieme alla famiglia alleva maiali e produce miele. Prendendo spunto da un'antica ricetta medievale, ha trasformato la cera prodotta dagli alveari in un rivestimento naturale per proteggere i salumi. Si evita così l'utilizzo di cellophane e altri materiali plastici.

Un'altra innovazione è il progetto "Shelf-life", presentato al dipartimento di Agricoltura, alimentazione e ambiente dell'università di Catania, che permette di prolungare fino a quindici giorni in più la durata di frutta e verdura fresche grazie a procedure di coltivazione speciali e sistemi di conservazione e packaging innovativi. La ricerca, costata circa 5.872.000 euro, è stata finanziata dal Miur per oltre 4.298.000 euro e tra i partner co-finanziatori del progetto ci sono aziende siciliane private. «Allungare la vita sugli scaffali degli alimenti per i consumatori è indice di sicurezza alimentare e salubrità - spiega Concetto Puglisi, responsabile del progetto e del-

la sezione etnea dell'Istituto per i polimeri, compositi e biomateriali del Cnr - una vita sullo scaffale di 7 giorni permette di vendere un alimento in ambito provinciale e al massimo regionale; una "shelf-life" di 15 o 20 giorni consente di esportare ed estendere il mercato anche in ambito extra-regionale». Secondo l'esperto la ricerca ha consentito anche di «preservare vitamine e antiossidanti utili senza aggiungere zucchero e additivi grazie anche a metodologie di pastorizzazione innovative. Nel caso di ortaggi come patate e carciofi è stato ridotto l'imbrunimento, tipico dei prodotti tagliati, utilizzando sostanze naturali non dannose per la salute dell'uomo». Il progetto ha messo a punto anche dei packaging traspiranti e biodegradabili per il confezionamento di prodotti che prolungano la shelf-life fino a 15 giorni. La ricerca è un'opportunità di lavoro. «Nell'ambito del progetto - ha detto il professore Cherubino Leonardi - 12 giovani laureati hanno seguito un percorso specialistico per le figure professionali di esperto di materiali polimerici per il packaging agroalimentare, esperto di tecnologie integrate per la produzione e la conservazione dei prodotti agroalimentari, ed esperto di logistica. Ora stanno completando un periodo di stage in alcune delle aziende partner».

Innovazioni green.

All'Expo il pecorino salutista e la cera d'api al posto del cellophane

SUCCHI DI VERDURA E FRUTTA

Per depurare, ritrovare energia e benessere. La parola d'ordine è "juices", cioè succhi di verdura e frutta. In un bicchiere si possono premere quasi 2 kg di prodotto ricco di enzimi, vitamine, minerali, antiossidanti. Ma perché non mangiare cibo solido? Rimuovendo le fibre insolubili si aiuta il sistema ad assorbire i nutrienti



TRIONFO DI FRUTTA ESTIVA

