

---

Un po' di vino può aiutare a prevenire le patologie cardiovascolari e quelle tumorali. A patto che nel bicchiere sia versato il Negroamaro salentino. Le uve del nostro vitigno autoctono per eccellenza hanno proprietà benefiche inaspettate. Emergono dalle analisi condotte dal laboratorio chimico-merceologico della Camera di Commercio di Lecce, il Multilab. Il progetto "Negroamaro & Qualità", condotto sotto il coordinamento scientifico di Michele Maffia, docente di Fisiologia dell'Università del Salento, ha scandagliato i vini di 40 aziende vitivinicole salentine (su 70) produttrici di vini rossi Negroamaro alla ricerca della quantità di resveratrolo. Questa biomolecola inibisce significativamente i processi di proliferazione e invasione tumorale, in particolare nel caso di carcinoma ovario e mammario. Risultati dunque importanti sotto il profilo salutistico, ma anche dal punto di vista commerciale: per i produttori di vino si schiudono nuovi mercati.

Dalle analisi effettuate è risultato come nel vino rosso locale siano presenti grosse concentrazioni della sostanza: poche non superano la quantità di 1 microgrammo per millilitro, considerata la soglia minima per considerare il valore soddisfacente. In molti casi ci si spinge addirittura fino a sfiorare i 7 microgrammi per millilitro. Maffia sottolinea come la concentrazione di resveratrolo sia condizionata dal ciclo di lavorazione dell'uva, come anche dalla coltivazione della vite. <<Questo biomolecola aiuta la pianta a rispondere a vari stress, come per esempio la siccità o l'attacco di patogeni>>, ha spiegato il docente. <<Un'eccessiva sanitizzazione delle uve sul campo può determinare basse concentrazioni di questa sostanza: i trattamenti antimicotici infatti possono sostituirsi all'azione difensiva naturale della pianta>>.

Il presidente del Multilab, Antonio Schipa, commenta i risultati con grande soddisfazione: <È la prima ricerca condotta in Puglia su questi aspetti del vino locale>, ha detto durante la conferenza stampa di presentazione dei risultati. <Abbiamo coinvolto 40 aziende su 70, ottenendo quindi un campione molto significativo del panorama produttivo salentino. Grazie ai macchinari acquisiti avremo la possibilità di adottare questo tipo di analisi anche per altre ricerche sui prodotti tipici locali. Grazie a questo progetto, inoltre, le aziende che lo desidereranno potranno chiedere al Multilab la certificazione sulla presenza del resveratrolo, un requisito imprescindibile nelle etichettature dei vini destinati all'esportazione negli Usa>. Il macchinario a cui si riferisce Schipa è un cromotografo liquido massa, uno strumento che consente di effettuare sofisticate analisi e di variegare i risultati degli studi precedenti. L'intero progetto, come ha spiegato l'ingegnere Alessandro Delli Noci, che ha curato gli aspetti gestionali, è costato 200mila euro. La cifra, cofinanziata dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Puglia, è servita per l'acquisto della nuova strumentazione (120mila euro), ma anche per l'assunzione a progetto di 3 giovani ricercatori di biologia dell'Università del Salento che hanno lavorato per un anno al progetto del Multilab (con 6 mesi di ricerche interne al laboratorio ed altri 6 a stretto contatto con le aziende).

---

Ultima modifica

Ven, 10/06/2011 - 13:52