

L'alimentazione del futuro: 300 ricercatori del CNR nel progetto NUTRAGE



Arricchire le materie prime con micro e macro nutrienti, sviluppare metodi di lavorazione innovativi, aprire un canale di dialogo diretto con i consumatori, tutto questo senza mai dimenticare la sostenibilità e la lotta agli sprechi alimentari. Questi sono solo

alcuni degli obiettivi del progetto [NUTRAGE](#) che ha coinvolto, oltre 300 ricercatori del CNR in diversi ambiti disciplinari della scienza. «**L'orizzonte del progetto NUTRAGE** – spiega il responsabile scientifico **Angelo Santino** – è creare cibi più ricchi di macro e micronutrienti e più salutari; sviluppare tecniche di lavorazione che rendano questi stessi nutrienti più disponibili e intervenire sui processi industriali per avere filiere più sane e più sostenibili, sia dal punto di vista ambientale che economico».

«Il contesto nel quale ci muoviamo è duplice: da una parte l'alimentazione e gli stili di vita sono **il primo fattore ambientale** che determina la nostra possibilità di invecchiare in salute. Dall'altro, aumentano gli anni di vita ma anche quelli che viviamo da ammalati: la crescita dell'aspettativa di vita spesso non si accompagna ad una crescita dell'aspettativa di vita senza malattia. Una delle chiavi più efficaci in nostro possesso per ridurre questo gap è l'alimentazione». La conferenza finale del progetto NUTRAGE è prevista presso l'Aula Magna del Centro di Biotecnologie dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II" **nei giorni 5 e 6 novembre 2025**. Ecco alcune anteprime degli oltre 100

paper conclusivi sui progetti più impattanti.

Partire dalla terra per cambiare il cibo

Una linea di ricerca si è concentrata sulle tecniche genetiche per migliorare ortofrutta, cereali e legumi. «Finora questi interventi si erano concentrati sull'aumento dell'apporto calorico. La ricerca del CNR punta a selezionare alimenti arricchiti in specifiche classi di micronutrienti necessari alla salute e sviluppare processi di coltivazione sostenibile dal punto di vista ambientale. Lo scopo è far sì che tutte le famiglie **abbiano accesso ai cibi più salutari**».

Metodi di trasformazione che mantengano inalterate le proprietà chimiche dei prodotti freschi

«Una delle sfide di NUTRAGE è individuare processi di lavorazione che permettano ai cibi lavorati di mantenere la maggior parte delle **qualità dei prodotti freschi**. O, addirittura, di migliorarle. Ad esempio, alcuni metodi di fermentazione si stanno dimostrando estremamente efficaci non solo nello stabilizzare (conservare) gli alimenti, ma anche nell'accentuare la bioattività di alcuni composti».

[Leggi l'articolo](#)

Fonte: beesanitamagazine.it