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 <u>NUTRAGE</u> 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».

<u>Leggi l'articolo</u>

Fonte: beesanitamagazine.it