



**ALIMENTAZIONE**

di Elvira Naselli

## Pesche e raggi UvB: nasce la superfrutta

**A**lmeno alla frutta dosi abbondanti di radiazioni Uv-B fanno un gran bene. Persino dopo che è stata raccolta. Anzi, bombardando alcuni frutti si ottengono miglioramenti notevoli in termini di antocianine, idroflavonoli e flavoni, i polifenoli che hanno più capacità antiossidanti. Sono i risultati di ricerche condotte dal dipartimento di Scienze Agrarie dell'università di Pisa, che parla infatti di nascita della "superfrutta". Da anni nei laboratori pisani Annamaria Ranieri e il suo gruppo studiano gli effetti delle radiazioni ultraviolette sulla frutta per mettere a punto prodotti dal profilo nutrizionale più elevato. Nutraceutici, come si dice adesso. Lo studio sulle pesche, in collaborazione con prestigiosi enti di ricerca esteri (università di Vienna e il Leibniz Institute tedesco) e con la Cattolica di Piacenza, è stato poi pubblicato su riviste internazionali. «Si sa da tempo - spiega la professoressa Ranieri - come il contenuto di fibre, sali minerali, vitamine e sostanze antiossidanti nella frutta dipenda da alcuni fattori, tra cui la qualità e la quantità di luce che ricevono. In particolare la componente B della radiazione ultravioletta ha un ruolo fondamentale, quindi

abbiamo pensato di impiegarla su frutti già raccolti riprogrammando la loro capacità di produrre molecole nutraceutiche». Come? In realtà in modo molto semplice. I ricercatori hanno piazzato la frutta in celle climatiche sottoponendola appunto alle radiazioni Uv-B. Risultato? Dopo 36 ore il trattamento sui frutti - racconta Marco Santin, che ha svolto il dottorato su questo tema - ha influito sull'intero profilo fenolico, facendo salire il livello dei polifenoli con più capacità antiossidanti». Questo studio migliorerà la qualità nutrizionale della frutta? Presto per dirlo, però la facile replicabilità, anche in serra, potrebbe certamente aiutare a creare se non la superfrutta certamente alimenti di qualità migliore. Aggiungendo magari, oltre alla componente nutrizionale - importantissima - anche un gusto migliore. Componente importante, che il mercato ha mostrato di apprezzare premiando piccoli produttori e quelle esperienze della grande distribuzione che - con slogan diversi - hanno puntato su frutta di territorio, colta al giusto momento di maturazione. Con il sapore di frutta.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

