

La pasta al pomodoro ritarda l'invecchiamento delle cellule

di **Roberto Faben**
Giornalista economico



Un pomodoro con proprietà anti-invecchiamento superiori alla norma, da utilizzare su scala industriale per produrre polpe, passate e condimenti di alta qualità, con proprietà organolettiche decisamente non paragonabili rispetto ai sughi standard. Al momento, la coltivazione è in fase sperimentale ed è curata dal Consorzio Casalasco, la cooperativa di Rivarolo del Re, nel Cremonese, che raggruppa 150 soci di Emilia Romagna, Lombardia, Piemonte e Veneto, che detiene i noti marchi Pomì, Pomito e Pais, e si è distinta per l'acquisizione della Boschi da Parmalat, per la consolidata expertise in fatto di controllo integrato di filiera, e per essere stata tra i fondatori del Cio, il Consorzio interregionale ortofrutta, la più grande

Op europea di produttori di pomodoro.

La più interessante caratteristica della nuova varietà di pomodoro è la sua alta concentrazione di lipopene, il carotenoide riconosciuto come elemento strategico in grado di ritardare l'invecchiamento delle cellule (da qui la definizione di pomodoro "anti-aging"), e di agire in direzione preventiva nei confronti di alcuni tipi di tumore e di patologie cardiovascolari e cronico-generative, come la malattia di Parkinson. Studi della World Foundation of Urology, mettono in luce come alte concentrazioni nel sangue di licopene, un composto non polare formato solo da idrogeno e carbonio, e conosciuto come additivo alimentare con la sigla E160d, possono agire come

fattore preventivo del cancro alla prostata. Tuttavia, a livello generale, sono ormai note le proprietà fortemente anti-ossidanti di questa sostanza, che è in grado di ostacolare la formazione di radicali liberi (sono state osservate capacità di ostacolo alla crescita di cellule tumorali nelle ghiandole mammarie, ed azioni anti-neoplasiche a livello gastroenterico, endometriale e cutaneo). Medici e nutrizionisti raccomandano ormai da tempo l'assunzione di questo prezioso elemento.

Occorre, tuttavia, puntualizzare che il potenziamento delle proprietà benefiche del licopene si realizza a pieno con la cottura, a differenza di altre sostanze, come la vitamina C, che perdono le loro caratteristiche, si depauperano e si volatilizzano se bollite.

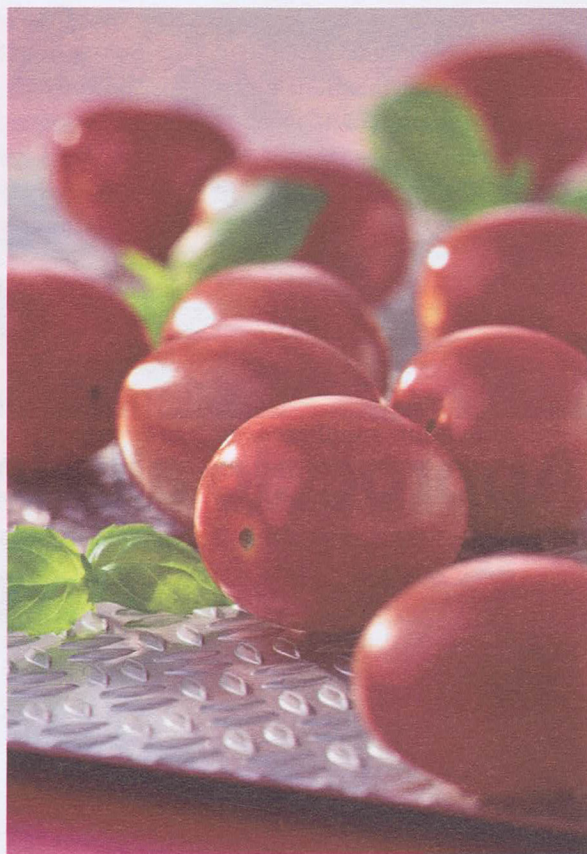
Il pomodoro, inoltre, è ricco di questo principio, che si trova anche nel melone, nel guava e nel pompelmo rosa, se è raccolto a livelli ottimali di maturazione.

La sua assunzione - sotto forma di passate, concentrati, polpe e sughi - è quindi consigliata per le sue caratteristiche di contrasto agli stress ossidanti, un'azione tipica dei carotenoidi, definiti per questo scavenger, ossia "spazzini" di radicali liberi.

La cultivar di *Solanum lycopersicum* che, secondo quanto afferma Coldiretti, presenterebbe concentrazioni di lipopene superiori a quello delle altre Solanacee, ha una pezzatura delle bacche da circa 70 grammi e una forma squadrata. La professionista agricola, che ha presentato la novità al Salone dell'innovazione nella tradizione, in occasione dell'Assemblea generale, ha fortemente sponsorizzato un prodotto che, secondo i progetti, dovrebbe rientrare nel progetto di creazione di una filiera esclusivamente italiana.

È noto, infatti che, spesso, concentrati, salse e altri derivati del pomodoro commercializzati in Italia, provengono da pomodori coltivati e trasformati all'estero. Con tutti i dubbi legati a processi che sfuggono ai controlli italiani. Basti pensare che sono proprio i trasformati di pomodoro a rappresentare la prima voce delle importazioni agroalimentari dalla Cina: nel 2009 ne sono arrivati in Italia 82 milioni di chilogrammi, equivalenti a circa il 10% della produzione nazionale e spesso camuffati da prodotto Made in Italy.

Ogni giorno, nelle piattaforme portuali italiane, rende noto ancora Coldiretti, giungono nei porti italiani oltre 1.000 fusti di concentrato di pomodoro provenienti dalla Cina, che da qui finiscono nelle tavole dei consumatori di tutto il mondo come prodotto realizzato nel Belpaese, senza garanzia dell'applicazione e del rispetto di protocolli sanitari, né etichette con precisa indicazione d'origine. Le industrie conserviere italiane, che hanno la loro storica capitale tra



Parma e Piacenza, dove alla fine dell'800 nacque e si sviluppò una fortunata avventura che ha portato ai riconosciuti risultati di oggi, chiedono l'applicazione di dazi e misure anti-dumping, oltre all'applicazione di corrette procedure produttive ed industriali, per il prodotto importato.

È in questo duplice contesto - valorizzazione e rispetto della produzione italiana e continuo affinamento della qualità - che, una volta ultimati i test sperimentali, il pomodoro con elevato contenuto potenziale di licopene sarà coltivato su larga scala in Italia e trasformato da cooperative e consorzi industriali.

E ciò potrà incidere ulteriormente anche sui consumi delle famiglie italiane, che acquistano complessivamente 550 milioni di chili di pomodori in bottiglia e in scatola all'anno, ossia 31 chilogrammi per ogni nucleo familiare (12 di pelati, 11 di passate, 5 di polpe e pezzettoni e 3 di concentrati e altri derivati). Lo straordinario legame fra pomodoro e pasta, oltre a prestarsi ad un profluvio di fantasiose applicazioni in gastronomia, si dimostra funzionale al rallentamento della senescenza dell'organismo e delle cellule.

Purché questi prodotti provengano da processi agricoli e di trasformazione, che abbiano come principio forte la qualità in ogni fase. È questo il plus attraverso il quale l'Italia, che la pasta al pomodoro l'ha inventata, si pone sul palcoscenico internazionale.