



UNIMORE

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI
MODENA E REGGIO EMILIA

FONDO DI ATENEO PER LA RICERCA ANNO 2015

PROGETTO DI RICERCA INTERDISCIPLINARE

Antiche varietà di frumento duro e salute: valorizzazione della filiera pastaria, claim salutistici ed etichettatura nella cornice normativa interna e sovranazionale.

Maddalena Rossi

Dipartimento di Scienze della Vita

Maria Cristina Santini

Dipartimento di Giurisprudenza

in collaborazione con Nicola Pecchioni
Centro di Ricerca per la Cerealicoltura

Gli obiettivi e le attività del progetto, ed in particolare la valorizzazione dei frumenti antichi associata al valore nutrizionale e alle caratteristiche organolettiche dei prodotti finiti, si inseriscono pienamente nelle scelte strategiche di programmazione regionale, nazionale e comunitaria, sia in ambito agroalimentare sia in quello di salute e benessere. Lo studio è finalizzato a determinare se i grani antichi, ed i prodotti a base di grani antichi, hanno un maggior effetto prebiotico rispetto ai grani moderni. La riscoperta dei frumenti duri antichi costituisce un'opportunità per arricchire la diversità genetica e per alimentare filiere produttive dedicate, legate al valore nutrizionale e salutistico. Il progetto prevede l'analisi della composizione di carboidrati prebiotici di 10 varietà di frumenti duri antichi, 2 moderni e di 1 sfarinato commerciale in seguito a digestione simulata. I digeriti delle varietà più promettenti saranno validati come fonte di carbonio per colture pure di bifidobatteri e lattobacilli, batteri intestinali benefici per la salute, e saranno forniti a colture *in vitro* di microbiota intestinale. L'effetto prebiotico sarà studiato mediante indagine metagenomica della popolazione batterica, con tecniche di *next generation sequencing*, e mediante l'analisi dei metaboliti batterici prodotti.

Nella prospettiva di commercializzare prodotti a base di grani antichi, il progetto prevede di individuare le fonti della legislazione alimentare pertinenti alla regolazione ed alla valorizzazione della filiera pastaria, in una prospettiva di promozione della salute, e specificamente di *food quality*, di adeguata informazione dei consumatori e di tutela della biodiversità alimentare ed ambientale. Lo studio è volto ad individuare un'adeguata etichettatura dei prodotti a base di frumento antico, per il trasferimento delle informazioni acquisite ai consumatori, operando un confronto con prodotti analoghi già in commercio. La disciplina delle attività di controllo e sanzionatorie inerenti all'oggetto della ricerca saranno altresì approfondite, e si valuteranno le eventuali carenze normative e l'opportunità di interventi *de iure condendo*.