

F. MENICHINI

PROGRESS IN NUTRITION
VOL. 11, N. 3, 133, 2009

Negli ultimi decenni nei Paesi industrializzati si è registrata una larga e crescente diffusione di patologie cronico-degenerative di tipo multifattoriale. Secondo i dati della letteratura scientifica, nell'anno 2000 la cattiva alimentazione è stata responsabile del 60% circa della mortalità globale e ha contribuito allo sviluppo del 43% della morbilità. Da qualche anno a questa parte insieme alla riscoperta della dieta mediterranea, la ricerca ha rivalutato alcune piante edibili, utilizzate come alimenti di nicchia o come spezie per arricchire le preparazioni gastronomiche, attribuendo loro il nuovo e interessante ruolo di "functionally food".

L'ILSI (International Life Science Institute) definisce funzionali quei cibi che, oltre, ad avere un adeguato contenuto nutrizionale, sono riconosciuti come agenti benefici per una o più funzionalità sull'organismo e portano a un miglioramento dello stato di salute, di benessere o a una riduzione del rischio di malattia. I benefici degli alimenti funzionali sono dovuti ad un effetto di biomodulazione, interazione più o meno selettiva con una o più funzioni fisiologiche dell'organismo, modulazione di

funzioni metaboliche, mantenimento dell'equilibrio delle reazioni chimiche, rinforzo delle difese immunitarie, prevenzione di stress ossidativi. La ricerca ha inoltre evidenziato come numerose classi di composti naturali di cui sono ricchi frutta e verdura presentino attività anticancerogena, antiinfiammatoria, di difesa nelle patologie neurodegenerative, etc. La riscoperta di queste piante alimentari è da tempo interesse del gruppo di ricerca di Fitofarmacia del Dipartimento di Scienze Farmaceutiche dell'UNICAL. Da qui la necessità di attivare nuove collaborazioni scientifiche, come quella con l'Università Politecnica delle Marche ed il Dottorato in "Alimenti e Salute". La suddetta collaborazione permetterà lo sviluppo di idee progettuali comuni intese ad un rapido trasferimento di "know out" tra la scoperta di proprietà biologiche delle piante edibili, con particolare attenzione alle specie presenti nel nostro territorio, e la tecnologia alimentare, elemento indispensabile perchè questi prodotti possano diventare di interesse per l'industria alimentare o per quella farmaceutica per lo sviluppo di integratori alimentari.

Direttore del Dipartimento di
Scienze Farmaceutiche