

COMUNICATO STAMPA

Nuovi risultati scientifici, presentati al Congresso della Società italiana di biologia vegetale, dimostrano che non può essere attaccato da alcuni funghi: Pierdomenico Perata commenta gli sviluppi della ricerca

Il pomodoro nero apre la strada per nuove varietà (di pomodoro) naturalmente immuni ad alcune malattie

Pisa, 23 settembre 2013. Arrivano nuovi risultati scientifici sul “pomodoro nero” studiato dal PlantLab dell’Istituto di Scienze della Vita della Scuola Superiore Sant’Anna di Pisa. Il frutto di questo pomodoro (che deve la sua colorazione **viola/ nera** nella parte esposta alla luce del sole agli antociani presenti nella buccia, dalle note **proprietà antiossidanti** e in grado di **apportare numerosi benefici** all’uomo) si è **dimostrato immune ad alcune malattie fungine**, come dimostra lo studio pubblicato sulla rivista “**New Phytologist**” (<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/nph.12524/abstract>) . I risultati sono stati presentati in questi ultimi giorni a Foggia da una allieva PhD della Scuola Superiore Sant’Anna, **Laura Bassolino**, al Congresso della **Società italiana di biologia vegetale**. I ricercatori

della Scuola Superiore Sant'Anna, coordinati da **Pierdomenico Perata** ed in stretta collaborazione con **Cathie Martin** del "John Innes Centre" (Norwich, Gran Bretagna) hanno iniettato un fungo patogeno, "**Botrytis cinerea**", sia nelle zone "nere" sia nelle zone rosse del pomodoro, osservando come il **fungo**, che si presenta come una **muffa grigia**, **invada con rapidità la parte rossa** del frutto mentre la **parte nera, ricca di antociani non viene attaccata**. Questi risultati seguono un'altra pubblicazione del "John Innes Centre" che ha mostrato come pomodori transgenici ricchi di antociani siano resistenti alle malattie (<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0960982213005137>). "I risultati conseguiti con il pomodoro nero, che è stato ottenuto con **tecniche di incrocio**, dimostrano che la pigmentazione della buccia è sufficiente a conferire la resistenza al fungo - **spiega Pierdomenico Perata** - e la resistenza è dovuta al potere antiossidante degli antociani. Questi risultati – conclude - aprono la strada alla selezione di nuove varietà di pomodoro naturalmente immuni da alcune malattie".



La foto dimostra come la parte nera, ricca di antociani, non venga attaccata.

Scuola Superiore Sant'Anna – www.sssup.it ; www.facebook.it/scuolasuperioresantanna ; Twitter @ScuolaSantAnna
Ufficio Informazione e Comunicazione Istituzionale
Giornalista Responsabile: Dott. Francesco Ceccarelli
P.zza Martiri della Libertà 33 - 56127 Pisa - Tel. +39 050 883378 Mobile +39 348 7703786