

COMUNICATO STAMPA

Sono “imitazioni” gli ortaggi venduti in alcuni supermercati di Pisa con accanto un manifestino per illustrare le proprietà benefiche che possiede l’originale, commercializzato in esclusiva dall’azienda “L’Ortofruttifero” di San Giuliano Terme

Non basta avere la buccia scura per essere un autentico “Sunblack”, pomodoro nero non Ogm ricchissimo di sostanze antiossidanti

PISA, 3 luglio. Non basta avere la buccia scura per essere un autentico “Sunblack”, il “pomodoro nero” non OGM ricchissimo di sostanze antiossidanti che possono contribuire a rallentare il processo di invecchiamento e a portare benefici alla nostra salute. Le piantine dell’unico e autentico “Sunblack”, sviluppato nell’ambito del progetto di ricerca “Tomantho” (nome che deriva dalla fusione fra “tomato” e “anthocyanin”) coordinato da Pierdomenico Perata dell’Istituto di Scienze della Vita della Scuola Superiore Sant’Anna, oggi Rettore dello stesso Ateneo, e sviluppato insieme alle Università della Tuscia (Viterbo), di Modena e Reggio Emilia, di Pisa, sono commercializzate in esclusiva dall’azienda “L’ortofruttifero” di San Giuliano Terme (Pisa), da aprile 2014. Altri tipi di pomodoro, caratterizzati dalla buccia scura, messi in vendita da parte di alcuni supermercati di Pisa, non presentano nessun genere di affinità con le caratteristiche del “Sunblack”, il cui marchio è stato registrato nel 2009 ad opera degli atenei che avevano dato vita al progetto di ricerca.

Per essere un “Sunblack” non è sufficiente neppure la vicinanza, in quegli stessi supermercati di Pisa, di un manifestino stampato per ricordare i benefici del “Sunblack” (quello autentico!) e non dei pomodori che si trovano nella cassetta a pochi centimetri, lasciando intendere che tali pomodori contengano quantità significative di sostanze antiossidanti (antociani) che non sono presenti. Inoltre, quei pomodori dalla buccia scura non sono “neri” ma “marroni”. Queste precisazioni – su proprietà antiossidanti e colore – risultano fondamentali perché i consumatori non vengano tratti in inganno, pensando di comprare il “Sunblack”, mettendo invece nel carrello un pomodoro che non gli è parente.

L'arrivo in commercio del “Sunblack”, sotto forma di piantine, è avvenuto ad aprile 2014, grazie ai semi forniti dal gruppo del prof. Andrea Mazzucato dell'Università della Tuscia, poche settimane dopo l'accordo sottoscritto fra l'azienda “L'Ortofruttifero” di San Giuliano Terme e Pierdomenico Perata, in qualità di coordinatore del progetto “Tomantho”. Il “Sunblack” ha la particolarità di essere ricco di antociani, potentissimi antiossidanti che si ritrovano soprattutto in uva nera, mirtilli, fragole, ciliegie ma non in quantità significative nelle comuni varietà di pomodori. Da qui la scommessa, prima del progetto “Tomantho” e poi del “Sunblack”, che alle caratteristiche nutrizionali del pomodoro aggiunge le capacità antiossidanti delle frutta “a buccia nera”, ma in quantità aumentata. Il “Sunblack” può quindi rientrare nella categoria degli alimenti “nutraceutici”, in grado di portare benefici per mantenere le persone in uno stato di buona salute e non rientra negli Ogm, anche perché i suoi semi sono stati ottenuti attraverso la tradizionale tecnica dell'incrocio dal prof. Gianpiero Soressi dell'Università della Tuscia (Viterbo). Il riscontro ottenuto dal mercato è stato particolarmente positivo: le quasi 20mila piantine commercializzate dall'azienda “L'Ortofruttifero” sono andate esaurite in brevissimo tempo.

Dott. Francesco Ceccarelli, giornalista
Scuola Superiore Sant'Anna www.sssup.it ; www.facebook.it/scuolasuperioresantanna ; Twitter
@ScuolaSantAnna
Responsabile Funzione Ufficio Stampa, Comunicazione – Area Affari Generali
Piazza Martiri della Libertà 33 – 56127 Pisa
Tel. +39 050 883378 Cell +39 348 7703786