

COMUNICATO STAMPA

Percorsi sensoriali oltre la vista, inizia il progetto dell'Istituto di Scienze della Vita della Scuola Superiore Sant'Anna con Unione italiana ciechi della provincia di Lucca; la coordinatrice Susanna Bartolini: «Così favoriamo inclusione lavorativa e produzioni agricole a km zero»

Non si mangia soltanto con gli occhi, ipovedenti con superiore senso del gusto, dell'olfatto e del tatto valutano la bontà e le caratteristiche nutritive della frutta

PISA, LUCCA 27 OTTOBRE. Vedere oltre la vista per valutare le qualità intrinseche di un frutto utilizzando il gusto, l'olfatto e il tatto. A compiere le analisi "sensoriali" sono un gruppo di persone, di età compresa tra 25 e 65 anni, con difficoltà nella vista e che fanno parte dell'Unione Italiana Ciechi e Ipovedenti della sede provinciale di Lucca, coinvolte nel progetto dell'Istituto di Scienze della Vita della Scuola Superiore Sant'Anna, coordinato dalla ricercatrice Susanna Bartolini, con l'assegnista di ricerca Eleonora Ducci, portato avanti con il contributo finanziario della Fondazione Banca del Monte di Lucca e del Comune di Capannori (Lucca). Le persone che "vedono oltre la vista" sono state "arruolate" nel progetto che vuole individuare e valorizzare i frutti di nicchia tipici della provincia di Lucca, come pesche, susine, mele, pere.

Le persone ipovedenti e non vedenti, dotate di un superiore senso del gusto e dell'olfatto, possono dare un contributo significativo nel definire la qualità "intrinseca" di un prodotto, andando oltre le apparenze, potenzialmente capaci di trarre in inganno un qualsiasi consumatore. Le analisi "sensoriali" realizzate con il contributo di questo gruppo di persone saranno affiancate e saranno correlate con analisi strumentali e biochimiche dei frutti, per arrivare alla definizione di un modello di qualità per i frutti tipici della lucchesia, a supporto dell'agricoltura locale e per contribuire alla diffusione di un'alimentazione più sana e più sostenibile, come elemento centrale della qualità della vita e dello sviluppo del territorio.

"Andiamo alla ricerca – spiega la coordinatrice del progetto, Susanna Bartolini - dei frutti locali (della lucchesia, Ndr) ad elevato profilo qualitativo e nutraceutico, ineccepibili anche per la salubrità, provenendo da coltivazioni a basso impatto ambientale, a sostegno del consumo e della produzione locale, incentivando la filiera corta e l'acquisto a 'km zero' in un processo di consumo consapevole. Il progetto – continua Susanna Bartolini - spostando l'attenzione dai limiti alle potenzialità positive delle differenti abilità, amplia le prospettive di integrazione nell'ambito lavorativo delle persone con disabilità visive e, questo è l'auspicio del nostro gruppo, servirà a sensibilizzare i consumatori perché non si mangia soltanto con gli occhi".

Per 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