

## **COMUNICATO STAMPA**

***Grazie ai finanziamenti della Regione Toscana nell'ambito del primo "Bando nutraceutico" dell'assessorato alla salute: uniranno scienza, innovazione, legame con il territorio e valorizzeranno aziende agricole***

**Uva sangiovese e pane preparato con farine di antichi grani teneri nella dieta per proteggere il cuore e mantenersi in forma, due progetti coordinati dall'Istituto di Scienze della Vita della Scuola Superiore Sant'Anna spiegano perché**

*PISA, 10 novembre.* Dalla dieta per proteggere il cuore non possono mancare uva e pane. A questi alimenti, in particolare all'uva di qualità sangiovese e al pane preparato con particolari farine di grani coltivati in Toscana, sono dedicati altrettanti progetti di ricerca, che muovono i primi passi, finanziati dalla Regione Toscana, nell'ambito del primo "Bando nutraceutico" dell'assessorato alla salute, e coordinati dall'Istituto di Scienze della Vita della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa. Ricerca, innovazione, rapporto con il territorio, valorizzazione di aziende agricole sono le parole chiave dei due studi che uniranno l'essenza toscana alla nutraceutica, la disciplina che studia e che valorizza – magari potenziandole - le proprietà curative naturalmente presenti in alcuni alimenti. Il detto "mangiare bene per stare bene" trova quindi conferme anche nella scienza. L'Istituto di Scienze della Vita della Scuola Superiore Sant'Anna esce dal "Bando nutraceutico" con

risultati particolarmente lusinghieri: a fronte di 14 progetti sostenuti, ben due sono quelli di cui svolgerà il coordinamento.

Il primo progetto è dedicato alle bacche di uva sangiovese. “Ci proponiamo di studiare - spiega **Mario Enrico Pè**, Direttore dell' Istituto di Scienze della Vita e responsabile scientifico del progetto – le **proprietà cardioprotettive di microRNA** naturalmente espressi nelle bacche di questa uva, avvalendoci di un approccio innovativo e interdisciplinare. Il progetto, il cui acronimo è **CardioMiRSanTo**, coniugherà approcci tecnologici di diversa natura per chiarire i meccanismi alla base dei ben noti effetti cardioprotettivi dell'uva e del vino. La loro comprensione permetterà di valorizzare meglio gli aspetti salutistici dell'uva toscana, ad oggi imputati soltanto al contenuto in resveratrolo, antiossidante e antiinfiammatoria. Il progetto – aggiunge Mario Enrico Pè - sarà realizzato nei **laboratori di Scienze Mediche e di Agrobiodiversità** della Scuola Superiore Sant'Anna e vedrà tra i suoi collaboratori la **Fondazione Toscana 'Monasterio'** e l'**Istituto di fisiologia clinica del Cnr di Pisa**”. Il progetto ha raccolto gli interessi di istituzioni mediche e biomediche internazionali, che da anni si dedicano allo studio della fisiologia e della fisiopatologia cardiovascolare, e di una azienda vinicola, **Fattoria Viticcio**, a Greve in Chianti (Firenze). “Queste manifestazioni di interesse testimoniano – sottolinea **Mario Enrico Pè** - come sia possibile fare **innovazione al servizio del malato** restando al **passo con l'impresa che, seppur radicata nel territorio, deve confrontarsi ogni giorno con un mercato sempre più esigente**”.

Il secondo progetto ad essere finanziato per originalità, tradizione e potenziali ricadute economiche utili al territorio è caratterizzato dall'acronimo **FATEPreSco**. “Ci accingiamo a caratterizzare e a validare – commenta **Vincenzo Lionetti**, medico ricercatore dell'**Istituto di Scienze della Vita** e responsabile scientifico del progetto - le **proprietà cardioprotettive** di elementi attivi contenuti in antiche varietà di **frumento di grano tenero** coltivato in **Toscana**. Le sue farine saranno utilizzate per produrre un **pane 'funzionale'**, cioè capace di coniugare i sapori dell'antica tradizione panificatoria toscana con la ricerca più avanzata applicata alla salute per il cuore. Questo pane si candida a diventare il **'nuovo cavallo di Troia'** per veicolare un corredo di principi attivi salutari, fino ad oggi sottovalutati. Il progetto – continua Vincenzo Lionetti - sarà sviluppato presso i **laboratori di Scienze Mediche ed Agrobioscienze (LandLab)** dell' Istituto di Scienze della Vita, presso la **Fondazione Toscana "Monasterio"** e presso i **Laboratori di Fisiologia dell'Università di Siena**”. In considerazione delle potenziali ricadute economiche sulla sanità e l'economia del territorio, il progetto vedrà il coinvolgimento dell'**Istituto di Management** della Scuola Superiore Sant'Anna e due realtà industriali regionali, come il **Molino Giambastiani di Lucca** e il **Consorzio Pane Toscano di Livorno**.

---

**Per Scuola Superiore Sant'Anna:** [www.sssup.it](http://www.sssup.it) ; [www.facebook.it/scuolasuperioresantanna](http://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