



## COMUNICATO STAMPA

***Il 25 marzo a Pisa la presentazione del progetto finanziato dalla Regione Toscana, che si concluderà con la degustazione del gustoso alimento dalle proprietà nutraceutiche, “frutto” della ricerca coordinata da Ivalsa Cnr, Università di Siena, Università di Pisa, istituto di Scienze della vita della Scuola Superiore Sant’Anna***

**Arriva Toscolata, la cioccolata con la Toscana nel cuore e amica della salute: alimenti biologici e “tracciabili” per unire bontà a effetti benefici sul sistema cardiaco**

*FIRENZE, 19 marzo.* Arriva la cioccolata con la Toscana nel cuore e, dall’unione delle due parole, il nome non poteva che essere Toscolata, risultato (goloso) di un progetto di ricerca per unire la

valorizzazione di prodotti toscani con l'esaltazione delle loro proprietà nutraceutiche, che potranno avere effetti benefici sulle cellule coinvolte nella riparazione del sistema cardiovascolare. Mangiare un quadratino di cioccolata è un piacere per il palato e adesso può diventarlo anche per il cuore, grazie a Toscolata, la cui ricetta è stata messa a punto nell'ambito del progetto coordinato dall'Istituto per la valorizzazione del legno e delle specie arboree (Ivalsa) del Cnr, con la partecipazione delle Università di Siena, di Pisa, dell'istituto di Scienze della vita della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, grazie al finanziamento ottenuto tramite un bando della Regione Toscana. Proprio la Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa ospiterà [mercoledì 25 marzo](#) (inizio ore 10.00, aula magna) la presentazione della Toscolata, con degustazione finale, prodotta dall'azienda Vestri di Arezzo, partner di questo gustoso e salutare progetto, che ha ricevuto il patrocinio dei Comuni Montani del Casentino, della Società di Ortoflorofrutticoltura Italiana (Soi), della Provincia di Siena, del vivaio forestale "Il Campino".

La ricerca che si concluderà con l'assaggio della Toscolata intendeva valorizzare in chiave nutraceutica prodotti tipici toscani, trasformandoli in alimenti innovativi a base di cacao. Frutti essiccati di varietà toscane, olio di oliva e di camelia uniti con il cacao daranno vita alla cioccolata amica della Toscana e del cuore. Dal punto di vista salutistico, gli ingredienti della Toscolata sono tracciabili in ogni loro passaggio e derivano tutti da agricoltura biologica. Con il progetto Toscolata si sono consolidate le basi per contribuire allo sviluppo e alla valorizzazione di un sistema agroalimentare già sostenibile e innovativo come quello toscano, come sottolineano i promotori del progetto.

Il programma dell'evento del [25 marzo](#) alla Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa prevede i saluti di Marco Masi e di Mario Enrico Pe', rispettivamente coordinatore area "educazione, istruzione, università e ricerca" della Regione Toscana e direttore dell'istituto di Scienze della vita del Sant'Anna di Pisa. Claudio Cantini, coordinatore del progetto Toscolata, presenterà target e risultati attesi; Luca Sebastiani, Alessandra Francini, Stefania Romeo dell'istituto di Scienze della vita del Sant'Anna si soffermeranno sulle proprietà organolettiche e i composti nutraceutici attivi in mele o in olio di oliva toscano; Marco Romi e Patrizia Salusti del

dipartimento di Scienze della vita dell'Università di Siena esporranno la preparazione del cioccolato e sulla tracciabilità del prodotto; Rossella Di Stefano, Francesca Felice e Ester Belardinelli del dipartimento di patologia chirurgica, medica, molecolare e dell'area critica dell'Università di Pisa relazioneranno sugli effetti salutistici della Toscolata sulle cellule coinvolte nella riparazione del sistema cardiovascolare, con particolare attenzione al progetto clinico correlato. A conclusione la Toscolata sarà pronta per essere degustata in tutta la sua bontà.

L'evento è aperto al pubblico, previa conferma della propria partecipazione scrivendo ad Alessandra Francini dell'Istituto di Scienze della Vita della Scuola Superiore Sant'Anna, [a.francini@sssup.it](mailto:a.francini@sssup.it)

La presenza dei colleghi sarà particolarmente gradita.

---

Dott. Francesco Ceccarelli, giornalista

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

Ufficio Stampa Università di Pisa

[comunicazione@unipi.it](mailto:comunicazione@unipi.it)

[tel. 050 2212113](tel:0502212113)

Ufficio stampa Università di Siena

[uffstampa@unisi.it](mailto:uffstampa@unisi.it)

[Tel. 0577 232 257](tel:0577232257)