



COMUNICATO STAMPA

A Pisa la presentazione del progetto finanziato dalla Regione Toscana, culminato con la degustazione del gustoso alimento, “frutto” della ricerca coordinata da Ivalsa Cnr, Università di Siena, Università di Pisa, Istituto di Scienze della vita della Scuola Superiore Sant’Anna, su finanziamento della Regione Toscana

Con il primo assaggio della Toscolata, la cioccolata con i prodotti toscani nel cuore, inizia la sperimentazione “dolce” per valutare i suoi gli

effetti benefici sul sistema cardiovascolare

FIRENZE, [25 marzo](#). Il primo assaggio di Toscolata, la cioccolata con i prodotti nel cuore, risultato dell'omonimo progetto coordinato dall'Istituto per la valorizzazione del legno e delle specie arboree (Ivalsa) del Cnr, con la partecipazione dell'Università di Siena, dell'Università di Pisa, dell'Istituto di Scienze della Vita della scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, è coinciso con l'annuncio del prossimo inizio – previsto entro maggio 2015 - della sperimentazione clinica, per valutare gli effetti benefici sul sistema cardiovascolare di 30 volontari, fra i 30 e i 65 anni. Il progetto Toscolata è stato finanziato dalla Regione Toscana ed ha ricevuto il patrocinio dei Comuni Montani del Casentino, della Società di Ortoflorofrutticoltura Italiana (Soi), della Provincia di Siena, del vivaio forestale "Il Campino".

L'annuncio del "reclutamento" per questa "dolce" e "appetitosa" sperimentazione è arrivato durante la giornata di presentazione, ospitata proprio dalla Scuola Superiore Sant'Anna a Pisa, dove il partner di progetto e produttore della Toscolata, l'azienda Vestri di Arezzo, ha riproposto elementi tipici di una cioccolateria dove le tavolette si producono in maniera artigianale e dove sono stati presentanti gli ingredienti principali della Toscolata, tutti di origine toscana e provenienti da agricoltura biologica. La presentazione è culminata nell'assaggio della Toscolata, nella cui ricetta figurano la mela "Panaia rossa" e l'olio extravergine di oliva toscano e nella valutazione, attraverso una scheda di assaggio semplificata.

All'iniziativa presso la Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa hanno partecipato Marco Masi e Enrico Mario Pe', rispettivamente coordinatore dell'area educazione, istruzione, università e ricerca della Regione Toscana e direttore dell'Istituto di Scienze della Vita della Scuola Sant'Anna di Pisa.

Claudio Cantini, coordinatore del progetto Toscolata, ne ha presentato obiettivi e risultati. Luca Sebastiani, dell'Istituto di Scienze della Vita della Scuola Superiore Sant'Anna, si è soffermato sulle proprietà organolettiche e sui composti nutraceutici presenti nelle mele e nell'olio di oliva prodotto con varietà toscane. Per le mele, in questa prima fase lo studio ha preso in esame le

antiche varietà del Casentino, come la “Panaia” rossa, la “Ruggina”, la “Mora” e la “Nesta”. Tra queste, la “Panaia” rossa è risultata particolarmente ricca in composti polifenolici (ricchi di sostanze antiossidanti, che possono contribuire a “rallentare l’invecchiamento”) e quindi è stata scelta per arricchire il cioccolato da utilizzare nella sperimentazione clinica. Per l’olio la scelta è ricaduta su un olio di più varietà di olive, derivato da “Frantoio”, “Leccino”, “Moraiolo”, ricco in biofenoli, sostanze antiossidanti. Patrizia Salusti, del Dipartimento di Scienze della Vita dell’Università di Siena, ha presentato le procedure di preparazione di un cioccolato di alta qualità, com’è appunto la Toscolata, evidenziando le problematiche connesse alla tracciabilità degli ingredienti e del prodotto finito.

Rossella Di Stefano del Dipartimento di Patologia Chirurgica, Medica Molecolare e dell’area critica dell’Università di Pisa ha fornito indicazioni sul progetto clinico correlato alla Toscolata, con riferimento al paziente “ideale” e agli effetti salutistici attesi sulle cellule coinvolte nella riparazione del sistema cardiovascolare. Per la sperimentazione clinica, saranno arruolati 30 volontari, fra 35 e 65 anni, portatori di almeno tre fattori di rischio cardiovascolare come fumo, dislipidemia (colesterolo alto), familiarità per malattie cardiovascolari, sovrappeso, ipertensione (pressione alta). I partecipanti alla studio saranno chiamati ad assumere 40 grammi di Toscolata ogni giorno, seguendo un protocollo sperimentale che alterna la Toscolata con olio extravergine e la Toscolata con mela “Panaia” rossa. All’ inizio e al termine di ogni assunzione saranno eseguiti prelievi per dosare il numero di cellule ematiche circolanti, note per essere diminuite nei pazienti che presentano fattori di rischio cardiovascolare e importanti per evitare la progressione del danno che porta alla formazione della placca aterosclerotica, responsabile di infarto, ictus, ischemie periferiche. Il risultato atteso è che il numero di queste cellule possa aumentare dopo l’assunzione di Toscolata. A queste analisi saranno associate quelle dei metaboliti, in collaborazione con il Dipartimento di Chimica e Chimica Industriale dell’Università di Pisa, per ottenere un profilo dei metaboliti esogeni (derivanti dall’assunzione di Toscolata) ed endogeni, coinvolti nella definizione del rischio cardiovascolare.

Per candidarsi, come volontario, alla fase clinica del progetto Toscolata è possibile scrivere ai seguenti indirizzi r.distefano@ao-pisa.toscana.it oppure francesca.felice77@hotmail.it

Immagini di Toscolata sono scaricabili da <http://we.tl/5E98nNEmH7> (link attivo fino a [mercoledì 1 aprile 2015](#)).

Dott. Francesco Ceccarelli, giornalista

Scuola Superiore Sant'Anna www.sssup.it ; www.facebook.it/scuolasuperioresantanna ; Twitter [@ScuolaSantAnna](https://twitter.com/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 [tel. 050 2212113](tel:0502212113)

Ufficio stampa Università di Siena uffstampa@unisi.it [tel. 0577 232 257](tel:0577232257)