



Sant'Anna

Scuola Universitaria Superiore Pisa

Dall’Etiopia arriva il teff, cereale antichissimo, ricco di micronutrienti e privo di glutine: nuovo studio della Scuola Superiore Sant’Anna di Pisa ne ha analizzato più di tremila varietà scegliendo le più promettenti per una produzione sostenibile e attenta ai cambiamenti climatici

Il ricercatore Matteo dell’Acqua: “Da ora coltivatori e ricercatori hanno a disposizione il più ampio catalogo di sempre sulle risorse genetiche di questa specie”

Video su <https://bit.ly/2ACOhDX> (fonte: Ufficio Stampa della Scuola Superiore Sant’Anna)

PISA, 16 giugno. Dalle montagne dell’Etiopia arriva il teff, cereale con caratteristiche nutrizionali uniche, ricco di micronutrienti, privo di glutine, alla base di una delle diete più antiche del mondo. Nel Corno d’Africa, il teff fornisce sussistenza a milioni di persone ma presenta un fortissimo potenziale commerciale nel resto del mondo e, per iniziare a concretizzarlo, arriva adesso un nuovo studio dell’Istituto di Scienze della Vita della Scuola Superiore Sant’Anna di Pisa, pubblicato sulla rivista scientifica internazionale “Agricoltura Ecosystems & Environment”, ha catalogato la più grande collezione di teff al mondo, oltre tremila varietà, alla ricerca di quelle più promettenti per avviare una produzione sostenibile e attenta ai cambiamenti climatici.

In questo studio il gruppo di genetisti della Scuola Superiore Sant’Anna ha collaborato a stretto contatto con istituti di ricerca dell’Etiopia, valutando le caratteristiche di adattabilità del teff. La ricerca suona un campanello d’allarme in merito agli effetti potenzialmente devastanti del cambiamento climatico sulla coltivazione di questo cereale, da cui dipendono decine di milioni di persone. Ma se, da un lato, la ricerca mostra un aumentato rischio dovuto alla crisi climatica, dall’altro mette a disposizione di coltivatori e ricercatori il più completo catalogo mai prodotto sulle risorse genetiche di questa specie.

Il catalogo prodotto dai ricercatori italiani ed etiopi (di Scuola Superiore Sant’Anna, Bioversity International e dell’istituto di ricerca agricola Arari) è il primo e importante passo verso più efficaci sforzi di conservazione di questa specie e, allo stesso tempo, verso processi di miglioramento che ne aumentino la resa, la resistenza e la desiderabilità da parte di agricoltori e consumatori. Lo studio appena pubblicato traccia infatti dei parallelismi tra variabili climatiche e caratteristiche agronomiche delle varietà di teff, permettendo di selezionare quelle più promettenti per specifiche condizioni di coltivazione.

“Il teff è un cereale straordinario – sottolinea Matteo dell’Acqua, ricercatore di genetica all’Istituto di Scienze della Vita della Scuola Superiore Sant’Anna, tra gli autori dello studio – che fornisce sussistenza a milioni di famiglie nel Corno d’Africa e che presenta un

enorme potenziale commerciale nel resto del mondo grazie alle sue caratteristiche nutrizionali, particolarmente ricco di micronutrienti e privo di glutine. La caratterizzazione della diversità di teff è il primo passo – prosegue Matteo dell'Acqua - per valorizzare questa autentica risorsa naturale dell'Etiopia e proiettarla verso l'agricoltura mondiale, a beneficio della sostenibilità del sistema agricolo locale e globale”.

Scuola Superiore Sant'Anna www.santannapisa.it

Ultime notizie su www.santannapisa.it/it/

Facebook www.facebook.it/

Twitter @ScuolaSantAnna ; Twitter ENG @SantAnnaPisa

Francesco Ceccarelli, Responsabile Funzione Ufficio Stampa, Comunicazione – Staff della Rettrice

Tel. +39 348 7703786

Piazza Martiri della Libertà 33 – 56127 Pisa