

Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 1052 del 05/05/2017

Sabato 6 maggio al Festival di Mantova conferenze dei ricercatori Fem su vino e microbiota

Food&Science Festival, c'è anche FEM con gli alimenti “amici” dell'intestino ed il corretto invecchiamento del vino

Si apre il sipario nazionale e internazionale di Food&Science Festival, evento in programma nel fine settimana a Mantova che affronta e approfondisce in maniera creativa e accessibile le tematiche legate alla scienza della produzione e del consumo del cibo. Anche la Fondazione Edmund Mach sarà presente, con i ricercatori Francesca Fava, Lisa Rizzetto e Arapitsas Panagiotis, protagonisti sabato 6 maggio delle conferenze “Cibiamo i nostri batteri” e “Quando il vino invecchia male”.

“L'alimentazione è uno dei tre assi portanti della ricerca della nostra Fondazione; per questo abbiamo accettato l'invito del Festival di Mantova”, spiega il presidente FEM, Andrea Segrè. “Il nostro approccio al cibo è integrato rispetto al mondo della produzione agricola e alla sostenibilità ambientale, in un'ottica circolare che è quella del One Health. Abbiamo deciso di approfondire queste direttrici in un centro congiunto con l'Università di Trento, il C3A, che è stato avviato ufficialmente nei mesi scorsi e che già con il prossimo autunno vedrà i primi studenti iscritti”.

Le ricercatrici Francesca Fava e Lisa Rizzetto spiegheranno al grande pubblico il funzionamento del modello di intestino in vitro (“gut model”), che verrà appositamente allestito per il Festival, ma illustreranno anche le funzioni del microbiota intestinale e le sue interazioni con i cibi. Questo perché al Centro Ricerca ed Innovazione FEM si studia l'effetto degli alimenti sul microbiota intestinale, sul metabolismo e sulla salute fisiologica, mediante modelli di fermentazione in vitro che simulano l'intestino crasso e mediante studi umani di intervento sulla dieta.

Lo stand presenterà inoltre una serie di alimenti benefici per il metabolismo e per il microbiota ed esempi di isolamento di batteri “amici” contenuti in diversi tipi di cibi, usando tecniche di microbiologia tradizionale. Passando alla seconda conferenza, nel vino il termine “invecchiamento” è spesso associato ad un'idea di qualità. Infatti, la qualità del vino può essere migliorata con il tempo, ma solo se conservato in condizioni adeguate. Una lunga permanenza sullo scaffale in condizioni non ottimali può provocare danni irreversibili. Lo dice una recente ricerca della Fondazione Edmund Mach. A Mantova il ricercatore Arapitsas Panagiotis cercherà di rispondere alla domanda: quanto tempo può rimanere una bottiglia di vino sullo scaffale senza perdere la qualità, e quali sono i parametri critici?

()