al congresso SIGU
23 casi al mondo

TRIM8 è una E3 ubiquitina ligasi coinvolta nel processo di ubiquitinazione che controlla la degradazione selettiva di proteine nelle cellule".
La giovane ricercatrice entra nel merito: "Noi abbiamo scelto di puntare, in prima istanza, la nostra attenzione sull'aspetto renale della malattia. La glomerulosclerosi focale e segmentale è una podocitopatia poiché il principale target di danno sono i podociti, cellule altamente differenziate, che hanno il compito nel glomerulo di controllare il processo di filtrazione e di formazione della pre-urina. Negli individui affetti si osserva un'alterata proliferazione dei podociti, e un'aumentata ipertrofia che causa il loro conseguente distacco, la perdita nello spazio urinario e il processo fibrotico, tipico della malattia". Le conclusioni di Giorgia Gemma: "Nello studio premiato abbiamo generato un modello cellulare della malattia, utilizzando podociti umani ingegnerizzati in modo da esprimere le mutazioni dei pazienti. Grazie ad approcci combinati di biologia cellulare e molecolare e tecnologie di nuova generazione, su questi modelli stiamo effettuando una serie di studi che ci permetteranno di chiarire non solo la patogenesi della malattia, ma anche di testare eventuali terapie per la cura del fenotipo renale della malattia".
L'Italia, che ha un dicastero "ad hoc" si piazza sotto la media dei 28 Stati membri, con un investimento in ricerca e sviluppo pari all'1,25% del PIL, che vuol dire circa 20 milioni di Euro: quattro volte inferiore agli 80 milioni circa investiti dalla Germania. C'è da meditare.

beniamino pascale

LA RICETTA

Mousse al cioccolato con composto senza aggiunta di zuccheri

Se abbiamo solo del cioccolato possiamo preparare un dolce al cucchiaio divino? Ebbene sì: io ci ho provato ed è venuto fuori una delizia. Se poi scegliamo un cioccolato senza zucchero, diventa un dolce funzionale e fruibile da chi non può ingerire zuccheri.
Tutto quello di cui abbiamo bisogno sono gocce di cioccolato. La dolcezza della mousse dipende tutto dal tipo di cioccolato che useremo. Basta frullare 2 bicchieri e mezzo di acqua con 1 tazza di gocce di cioccolato per circa 2 minuti o fino a quando il cioccolato non si emulsiona completamente e l'acqua non raddoppia il suo volume.
Versiamo la miscela in una ciotola grande o in diverse mini ciotole e mettiamo in frigo tutta la notte. Il giorno dopo, una soffice mousse al cioccolato ariosa sarà il nostro dessert dietetico e Buona Nutrizione a Tutti!

Sani e salvi

*di Maria Paola Di Gioia**

Da 40 anni il CREA ci spiega come mangiano gli italiani Eccellenza e utilità della ricerca

Romina Beleggia, dottoressa ricercatrice del CREA di Foggia, mi ha invitata a Roma alla VI edizione della Giornata della Nutrizione, organizzata dal centro di Alimenti e Nutrizione, Nutrinformarsi: "Comprendere i consumi alimentari degli italiani". Il CREA è il CENTRO DI RICERCA CEREALICOLTURA E COLTURE INDUSTRIALI, nasce dall'unione di otto strutture distribuite sull'intero territorio nazionale. La lunga storia di ricerca degli ex Istituti Sperimentali affonda le proprie radici già alla fine dell'800. Il Centro si occupa del miglioramento delle filiere dei principali cereali, quali grano duro, grano tenero, mais, riso, orzo, sorgo, cereali minori e pseudocereali, e di piante industriali quali patata, canapa, fagiolo, girasole, lino, cardo, pisello proteico, tabacco, pomodoro da industria, barbabietola da zucchero, colza, e altre Brassicacee. Le attività di ricerca del Centro sono orientate a ricerca e innovazione nel miglioramento genetico di specie cerealicole e industriali, sostenibilità dei sistemi colturali cerealicoli e industriali, biomasse e molecole bio-based da specie cerealicole e industriali, adattamento e resistenza a stress abiotici e biotici, conservazione, studio e valorizzazione della biodiversità, alimenti tipici e innovativi ad elevata valenza nutrizionale e sicurezza, inoltre il centro mantiene collezioni di biodiversità vegetale per numerose specie cerealicole e industriali, e partecipa a progetti nazionali e europei per la sua conservazione e valorizzazione. Il CREA, con il suo centro di ricerca Alimenti e Nutrizione, realizza da 40 anni, con cadenza decennale, indagini nazionali sui consumi alimentari. A cosa serve l'indagine dei consumi? Si tratta di dati unici nel panorama italiano che comprendono anche analisi delle caratteristiche nutrizionali (apporto di energia e macro e micronutrienti, l'identificazione delle principali fonti di nutrienti, assunzione di sostanze bioattive e funzionali) e del rapporto tra alimentazione e salute, stile di vita, inclusi fattori socioeconomici e motivazioni delle scelte alimentari. Tali dati consentono la stima degli impatti ambientali della dieta (emissione dei gas ad effetto serra, consumo di suolo e acqua) e del rischio di assunzione di sostanze indesiderate (contaminanti, residui di pesticidi, additivi). I dati elaborati vengono utilizzati per la formulazione delle Linee Guida per una sana alimentazione italiana e dei Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia per la Popolazione Italiana (LARN). Il Prof. **Mario Pezzotti**, Commissario Straordinario del CREA in apertura del convegno esordisce: "L'Indagine sui consumi alimentari del CREA consente, da 40 anni, di ottenere informazioni utili per supportare interventi nazionali di politica agro-alimentare e nutrizionale volti ad assicurare cibo sano, di alta qualità e a un prezzo accessibile per il consumatore finale, mantenendo al contempo un elevato livello di sostenibilità ambientale. Puntiamo a rilevare, per poter registrare più efficacemente, i mutamenti nel comportamento alimentare di una società che evolve assai più rapidamente di qualche decennio fa". Questo studio sui Consumi Alimentari in Italia svolto nel 2017-2020 è stato denominato IV SCAI. Lo studio è stato condotto su un campione di 1969 individui di età compresa tra 0 e 74 anni, rappresentativo per genere e per ripartizione geografica. I dati sono stati già pubblicati nel "Comprehensive European Food Consumption Database". Così come commentato da **Emanuele Marconi**, Direttore del CREA Alimenti e Nutrizione "È emerso che alcuni alimenti continuano ad essere consumati troppo poco: frutta, verdura e legumi, veri e propri 'sorvegliati speciali' che i ricercatori devono monitorare nel tempo. In particolare, la quantità media di frutta consumata ogni giorno è inferiore rispetto ai dati rilevati nell'indagine precedente INRAN SCAI 2005-2006. L'apporto energetico medio della popolazione dai 3 ai 74 anni è derivante per il 15% da proteine (5% di origine vegetale e 10% di origine animale), per il 42% da carboidrati e per il 34% dai grassi. Ne consegue che l'aderenza alle nostre Linee Guida resta ancora un obiettivo da raggiungere". Foggia, la nostra città, si fregia di essere la sede principale del Centro di Ricerca Cerealicoltura e Colture Industriali ed è un centro di eccellenza nazionale per la ricerca sul grano duro. A Foggia si conservano collezioni di biodiversità di grano, dai primi grani coltivati fino ai più moderni, e queste sono oggetto di studio da parte dei ricercatori. Il grano duro si studia da diversi punti di vista. Il direttore dott. **Nicola Pecchioni** ci dice: "Abbiamo contribuito al sequenziamento del suo genoma, progetto di rilevanza internazionale, che consente di approfondire le cause della produzione. Studiamo le resistenze genetiche alle malattie, in primo luogo alle ruggini, per ridurre l'uso di fitofarmaci, studiamo il ruolo delle radici della pianta nell'uso dell'acqua e dell'azoto dal terreno, studiamo le molecole e i microrganismi del suolo che hanno accompagnato l'evoluzione del grano, abbiamo messo a punto delle biotecnologie sostenibili o TEA (Tecnologie di Evoluzione Assistita) per aumentarne la resistenza a malattie e cercare di renderlo meno tossico nei confronti del morbo celiaco". Il punto di forza è che i laboratori sono all'interno di una azienda sperimentale sufficientemente ampia per condurre tutte le sperimentazioni, ed essere utilizzata come un ulteriore "laboratorio a cielo aperto". Azienda sperimentale che recentemente è stata purtroppo interessata da un esproprio parziale per il passaggio della cosiddetta Strada Orbitale e verrà ancora intaccata per il progetto di raddoppio del tratto di tangenziale di Foggia. "Nonostante questo i nostri campi ci consentono la conservazione della biodiversità, i programmi di miglioramento genetico per costituire le varietà di grano duro del futuro, quasi sempre in collaborazione con importanti ditte della filiera grano pasta. Le sfide quindi sono tante, a fronte di finanziamenti limitati per un necessario ricambio generazionale del personale, e per il mantenimento di strutture e laboratori competitivi. Non è un problema che sentiamo soltanto noi al CREA di Foggia, ma è un fatto generale, ci troviamo in un paese che non crede nella ricerca come motore di sviluppo."
E con questa frase detta con voce sommessa e con tutta l'amarezza che uno scienziato può esprimere e trasmettere, chiudo il mio articolo sperando che questo messaggio pregno di speranza e dignità possa arrivare a chi ha il potere di ridare cultura e spazio ai centri che come il CREA si adoperano per la salute e quindi per la vita. Parola di Nutrizionista!

**Biologa Nutrizionista iscritta all'Albo dei Biologi*
Docente di Scienze Motorie e Sportive