



*Si chiama 'bronzeo' una nuova linea di pomodoro che contiene una combinazione unica di polifenoli in grado di migliorare i sintomi delle patologie infiammatorie dell'intestino. Lo studio, condotto dall'Istituto di scienze delle produzioni alimentari del Cnr, è stato pubblicato sulla rivista *Frontiers in Nutrition**



Roma, 28 febbraio 2018 - Più di 2.2 milioni di Europei e 1.5 milioni di Americani soffrono di infiammazioni croniche intestinali, per le quali, ad oggi, non esiste una cura. I polifenoli, una famiglia di metaboliti secondari derivati dalle piante, possono rappresentare una valida strategia terapeutica per la cura dei sintomi di tali patologie.

Da una ricerca dell'Istituto di scienze delle produzioni alimentari del Consiglio nazionale delle ricerche (Ispa-Cnr), unità di Lecce, in collaborazione con Cathie Martin ed Eugenio Butelli del John Innes Centre, Norwich e con Marcello Chieppa dell'Irccs 'S. De Bellis' di Castellana Grotte (Ba), emerge che una giusta combinazione di polifenoli può attenuare i sintomi dell'infiammazione intestinale. Lo studio è stato pubblicato sulla rivista *Frontiers in Nutrition*.



“Frutta e verdura sono alimenti ricchi di polifenoli, ma per ottenere la giusta combinazione e le giuste quantità attraverso la dieta dovremmo assumerne una varietà e quantità elevatissime - spiega Angelo Santino dell'Ispa-Cnr coordinatore dello studio - Nei nostri laboratori siamo riusciti ad ottenere,

attraverso un approccio di ingegneria metabolica, una linea di pomodori, che abbiamo chiamato 'bronzeo' per il colore metallico e bronzato della loro buccia, che contengono una combinazione unica di polifenoli. Si tratta, in particolare di flavonoli, antocianine e stilbenoidi la cui azione sinergica è stata valutata in topi affetti da infiammazione cronica intestinale”.

“I risultati ottenuti dalle prove *in vivo*, dimostrano chiaramente che questa combinazione di polifenoli è in grado di migliorare i sintomi dell'infiammazione intestinale - sottolinea Aurelia Scarano dell'Ispa-Cnr - Tra gli effetti benefici riscontrati, abbiamo osservato un miglioramento nella composizione del microbiota, con arricchimento in batteri lattici positivi e una riduzione sia nel contenuto di sangue nelle feci sia nella secrezione di fattori infiammatori”.

“È stato interessante notare come gli effetti benefici di un singolo pomodoro 'bronzeo' sulle infiammazioni intestinali siano paragonabili a quelli di 5 Kg di uva rossa, notoriamente ricca in polifenoli”, conclude Giovanna Giovinazzo dell'Ispa-Cnr.

L'ingegneria metabolica rappresenta una risorsa importante che consentirà di ottenere in futuro alimenti funzionali arricchiti in specifici elementi fitochimici e dall'elevato potere nutrizionale che potranno essere utilizzati per la prevenzione e come adiuvanti nella terapia di importanti patologie croniche umane.