Progetto Villanova, i risultati ottenuti dalle Università di Udine e Trieste

Vino? Un ottimo alimento e anche quello bianco riduce i rischi per il cuore

UDINE. In regime di corretta alimentazione, un moderato consumo di vino al giorno, pari a circa tre bicchieri bevuti durante i pasti, riduce del 25% il rischio di malattie cardiovascolari e del 40% l'incidenza di malattie neurodegenerative come l'Alzheimer. Sono questi i sorprendenti e confortanti risultati emersi durante le ricerche condotte da un nutrito pool di studiosi degli atenei di Udine e Trieste all'interno del "Progetto Villanova", promosso e finanziato dall'omonima azienda vitivinicola di Farra d'Isonzo.

Comprendere i meccanismi biologici con cui i componenti della dieta influiscono sulla salute umana è un aspetto essenziale per operare delle scelte corrette nel campo della medicina sociale e della prevenzione. E, proprio in questo contesto, le ricerche condotte dalla dottoressa Sabina Passamonti, dell'Università di Trieste, si sono indirizzate a capire se i componenti fenolici del vino, della frutta e della verdura, che, come ampiamente dimostrato, possono neutralizzare i radicali liberi dell'ossigeno, a loro volta responsabili di malattie croniche degenerative, siano dotati di valore nutrizionale.

In particolare, si è scoperto che la vite produce antociani e polifenoli per rispondere allo stress ossidativo; una capacità di risposta che l'uomo non ha acquisito nel corso dell'evoluzione. Introducendo il vino come alimento, il corpo assorbe non soltanto la componente alcolica, ma anche quella fenolica, ricca appunto di antociani, che sono in grado di passare dallo stomaco al sangue e, successivamente, alle cellule celebrali. Vino come vero e proprio alimento, dunque.

Ma quello che ha particolarmente incuriosito i ricercatori è stato che tali sostanze, tradizionalmente e notoriamente presenti nei vini rossi, si trovano in considerevole quantità anche nei bianchi. È dimostrato, dunque, che anche i bianchi possono godere degli stessi meriti dei vini rossi, e la notizia è stata ovviamente accolta con entusiasmo da parte dei viticoltori del Friuli Venezia Giulia, regione che vanta una ricca produzione proprio di questi vini divenuti famosi in tutto il mondo. Le ricerche condotte all'interno del "Progetto Villanova", tuttavia, non si sono esaurite a questi aspetti, e, anzi, hanno spaziato dallo studio della sintesi e dell'accumulo di metaboliti secondari (in particolare, terpeni e fenoli) come elementi rilevanti nel definire anche le qualità organolettiche del vino, alla definizione di pratiche viticole a basso impatto ambientale attraverso l'introduzione di metodi biologici di lotta alle malattie e ai fitofagi; dalla selezione di varietà autoctone resistenti, al miglioramento delle condizioni di vinificazione, mettendo a punto metodi che limitino la perdita di antiossidanti, fino agli studi sulle relazioni tra biodiversità e viticoltura.

Il "Progetto Villanova', avviato un anno fa e realizzato grazie al sostegno dell'azienda vitivinicola di Farra, della Regione, nonché grazie alle collaborazioni con gli atenei di Udine e Trieste, Federdoc, Crita ed Ersa, e con il coordinamento scientifico del professor Angelo Vianello, preside della facoltà di Agraria dell'Università del Friuli, ha indirizzato i ricercatori a studiare numerosi e vari aspetti dell'innovazione in viticoltura ed enologia, con lo scopo di stimolare sempre più la ricerca in questo settore tenendo ferma la volontà di mettere a disposizione di tutti i soggetti i risultati ottenuti.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.