



## **Odori e sapori: un viaggio sensoriale attraverso i prodotti alimentari - C'era una volta una (sola) mela..."**

**26 Settembre 2015, 14.00-18.00 - Auditorium Padiglione Italia**

Perché per abbracciare una semplice mela occorrono esperti di tecniche analitiche e sensoriali, un medico, un antropologo, una primatologa e un evento all'EXPO? Perché più la tecnologia si sviluppa e la società si modifica, più c'è necessità di competenze diverse per esplorare le nostre relazioni con gli alimenti e far sì che il cibo sia per i consumatori fonte di soddisfazione e benessere.

Il CNR ha eccellenze di ricerca nel settore Bio-Agroalimentare, non solo di alta valenza scientifica ma con ricadute utili per il benessere dei cittadini-consumatori. EXPO 2015 offre l'occasione di comunicare come competenze CNR apparentemente distanti, sviluppate in collaborazione con Università ed altri Enti di Ricerca, possano essere valide non solo in ambito accademico-scientifico, ma abbiano ricadute sull'alimentazione di ogni giorno, sulla nutrizione e salute di oggi e del futuro prossimo.

Si è scelto il frutto più comune e popolare, la mela, per evidenziare come la ricerca, possa arrivare direttamente sulla nostra tavola, tutelare le nostre scelte alimentari e la nostra salute. Ogni varietà di mela che consumiamo oggi è frutto di un lavoro di ricerca. Dagli albori della civiltà si è aspirato ad un cibo migliore, ora proseguiamo professionalmente questo stesso obiettivo.

Con questa motivazione si è iniziato a tracciare un'idea per EXPO 2015 che è divenuta la sequenza delle relazioni che saranno presentate all'evento:

- 1) **Elisabetta Visalberghi (ISTC-CNR).** La scoperta del gusto della mela può partire addirittura dalle scelte alimentari delle scimmie, Primati come noi, che possono aiutarci a comprendere le basi biologiche delle scelte alimentari, prima che quelle culturali comincino a giocare un ruolo fondamentale. Potremo così capire come si sviluppano le preferenze personali, le abitudini alimentari e perchè certi cibi sono "tentacolari".
- 2) **Marino Niola (Università Suor Orsola Benincasa; Napoli).** Anche nella cultura e nella tradizione però la mela si sviluppa si caratterizza, diventa sempre più appetibile. Un antropologo può raccontare questa evoluzione, spiegandoci che cosa significa mangiare una mela oggi. Si chiede infatti al cibo di offrirci non solo nutrimento, ma di essere un talismano di salute e sicurezza che ci garantisca benessere e longevità.
- 3) **Roberto Volpe (SPP-CNR).** I medici-nutrizionisti sottolineano come il consumo di frutta sia utile e la mela, disponibile tutto l'anno, rappresenta uno degli elementi più caratteristici delle sane abitudini alimentari, alla base della prevenzione non solo delle malattie cardiovascolari, ma anche di quelle oncologiche e, di conseguenza, alla base della longevità.
- 4) **Franco Biasioli (Fondazione Edmund Mach, S. Michele all'Adige):** Il segreto del successo della mela è dato dalla croccantezza, dalla dolcezza, dalla succosità, ma anche da un incredibile patrimonio di aromi. Questi vengono investigati con analisi tecnologicamente evolute e diffuse come la gascromatografia o altre più innovative come la spettrometria di massa per iniezione diretta. Questa può descrivere in tempo reale quali composti volatili-aromatici sono emessi dai frutti durante la maturazione, la conservazione o addirittura quelli che stimolano i recettori nel nostro naso durante la masticazione per produrre "il sapore di mela". Si vedrà anche come queste tecniche, interagendo con la genomica e le scienze sensoriali, possano supportare la selezione di nuove varietà, riscoprire le vecchie e aiutarci a capire i meccanismi che guidano l'interazione fra prodotti alimentari e consumatori.

- 5) **Giorgio Sberveglieri (INO-CNR)**. Quando si legge di “naso elettronico” si può pensare ad un annusatore virtuale in grado di provare sensazioni, di sostituire l’uomo nella competenza relativa a odori e profumi. Questa tecnologia è invece uno strumento importante per migliorare i prodotti alimentari, in questo caso la frutta, per offrire garanzie di genuinità e sicurezza e comprendere aspetti importanti della qualità.
- 6) **Veronica Sberveglieri (Università Modena e Reggio Emilia)**. Si può cercare di immaginare come sarà il futuro della mela, pensando agli stili di vita odierni in cui l’alimento deve essere igienicamente garantito e semplice da consumare per entrare nel consumo quotidiano. Potremo avere spicchi di mela già sbucciata protette da un film naturale che ne mantiene sapore, salubrità e freschezza.

Coordinamento: **Stefano Predieri (IBIMET-CNR)** : Conoscere la ricchezza delle varietà di mela italiane, tradizionali e innovative, che nascondono risorse del passato o propongono nuove opportunità di consumo, sarà un momento per condividere la “mela al giorno” in tutte le sue gradevoli sfaccettature. Conosciamo le mele tramite le competenze dei produttori, con il contributo di assaggiatori, addestrati per essere “sommeliers delle mele” per comprendere quali elementi sensoriali comunicano l’eccellenza per un territorio, una zona di origine, una tecnica di coltivazione, una nuova varietà! Gli studi coinvolgono sempre più i consumatori, anche la consumer science è una disciplina scientifica, molto sensibile in quanto consente di apprezzare le abitudini, le aspettative e le preferenze nei confronti del cibo. Informazioni sempre di pubblica utilità, in particolar modo quando affrontano problematiche legate alle abitudini alimentari dei giovani o alle esigenze della popolazione anziana.

*La mela è in questo percorso il simbolo, da rinvigorire, di genuinità, salubrità e cultura alimentare. La ricerca del CNR IBIMET si apre nel modo più ampio alle collaborazioni interdisciplinari, come nutrimento per una ricerca che non rimane chiusa nei laboratori ma dai frutteti arriva alla tavola, dove l’aspettano le radici dell’EXPO: l’eccellenza della tradizione italiana di comprendere il gusto e proporlo al mondo*

