

## COMUNICATO STAMPA WORKSHOP SMART WHEAT 13.06.2018

### Dall'idea al piatto, passando per il laboratorio ed il campo

Un'azione preventiva alla Celiachia? La propone il progetto Smart Wheat, finanziato tramite POR-FESR 2014-2020. La scorsa settimana, al Centro Sant'Elisabetta del Campus universitario, sono stati presentati i primi risultati ottenuti dopo circa due anni di ricerca sperimentale. La celiachia è una malattia autoimmune in rapido aumento tra la popolazione, dovuta a fattori genetici ed ambientali. La causa scatenante è l'ingestione di glutine, la principale proteina del frumento, e delle analoghe proteine di orzo e segale. Tutti gli individui hanno un'incompleta digestione del glutine, con la formazione di peptidi, frazioni proteiche che nei soggetti predisposti provocano la risposta immunitaria atipica propria della celiachia e quindi un malassorbimento dei nutrienti. Non è ancora chiaro cosa conduca una persona predisposta a diventare celiaca. La predisposizione riguarda un particolare assetto genetico del sistema immunitario che si trova nel 25% della popolazione, ma per fortuna i celiaci sono appena l'1% della popolazione, anche se la malattia è in rapido aumento nel mondo occidentale. Una delle ipotesi più avvalorate come causa scatenante è l'elevato consumo di prodotti con glutine, o il consumo di tipologie di glutine particolarmente impattanti per il nostro sistema immunitario. Al momento la dieta priva di glutine rimane l'unico trattamento efficace per i celiaci.

Cosa propone il progetto Smart Wheat? Di verificare la possibilità di esercitare un'azione preventiva contro la celiachia individuando tipologie di grano e prodotti a basso impatto. Il progetto ha riguardato quattro filoni di indagine che hanno coinvolto altrettanti gruppi di lavoro scientifici appartenenti a tre dei dieci Tecnopoli dell'Emilia Romagna

#### Partner del progetto



Imprese partner

Collaboratori



coordinati dal capofila Siteia.Parma:

1. Messa a punto di un metodo di digestione gastrointestinale simulato in laboratorio e, tramite questo, individuazione di varietà di frumento a ridotto impatto nei meccanismi immunitari coinvolti nell'insorgenza della Celiachia (Siteia.Parma – Università di Parma);
2. Individuazione delle condizioni agronomiche più opportune per l'ottimizzazione di questa caratteristica (Biogest Siteia – Università di Reggio Emilia);
3. Formulazione e realizzazione di prototipi di prodotti commerciali a base di frumento preparati con le varietà selezionate (Ciri Agro – Università di Bologna);
4. Verifica clinica che tali prodotti abbiano effettivamente un impatto ridotto su pazienti selezionati come predisposti alla malattia celiaca (Biopharmanet-TEC - Università di Parma).

Con il progetto Smart Wheat sono state prese in considerazione più di 100 varietà di grano duro coltivate in 4 regioni italiane e studiati i contenuti dei componenti che scatenano la Celiachia. Attraverso la selezione di varietà di grano (come Saragolla) potenzialmente meno aggressive per il sistema immunitario dei soggetti predisposti, e l'impiego di tecniche agronomiche, si è dimostrato, anche mediante prove in vivo su soggetti già celiaci, che si possono creare nuovi prodotti di pasta e pane a basso impatto, con la potenzialità quindi (ancora tutta da dimostrare su larga scala, tuttavia) di rallentare la diffusione della malattia e quindi prevenirne l'insorgenza.

Interessanti anche gli interventi delle Aziende partner REIRE e Barilla, che hanno contribuito rispettivamente alla formulazione di preparati per la preparazione del pane, ed alla preparazione di pasta da somministrare per le prove in vivo, entrambi derivati dalla varietà a basso impatto Saragolla.

Il progetto ha posto le basi per sperimentazioni successive più approfondite che si spera potranno essere finanziate da prossimi bandi regionali e/o europei.