

## Roberto Tuberosa,

*Professore di Genetica Agraria all'Università di Bologna,*  
Coordinatore della Commissione Agricoltura, Genetica e Ricerca  
del Comitato Scientifico di PastaTrend:

### ***“La genetica è basilare per migliorare la pasta di alta qualità”***

“La genetica, se abbinata opportunamente alle pratiche di selezione, contribuisce a migliorare molte delle caratteristiche che contraddistinguono una pasta di alta qualità, salubre e con buone caratteristiche nutrizionali”, chiosa **Roberto Tuberosa**, *Professore di Genetica Agraria al Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroambientali dell'Università di Bologna* e Coordinatore della Commissione Agricoltura, Genetica e Ricerca del Comitato Scientifico di **PastaTrend**. “Tecniche molecolari - spiega il Professore - basate sul profilo del DNA ci permettono di selezionare le piante portatrici dei geni migliori sotto tale profilo e anche per altre importanti caratteristiche”. Esempi concreti sono forniti dall'identificazione dei geni che controllano il contenuto e la composizione delle proteine della semola, caratteristiche importanti per la tenuta alla cottura della pasta e per il suo valore nutrizionale. Altri esempi sono forniti dai geni per il colore giallo della semola e dai geni che aumentano la resistenza del frumento a fitopatie fungine in grado di causare un accumulo nel seme di sostanze nocive alla salute (es. micotossine).

A **PastaTrend** sono previsti diversi appuntamenti sul tema. Uno di interesse più diretto e specifico per la filiera della pasta riguarda il workshop del progetto di ricerca “Healthgrain”, progetto finanziato dalla Unione Europea. “Nell'ambito del workshop - dice Tuberosa - saranno presentate relazioni su ricerche relative ad aspetti nutrizionali e qualitativi della pasta e di altri prodotti derivati dal frumento”. Un secondo Congresso internazionale, articolato in quattro giornate, presenterà le più recenti acquisizioni nel settore della genomica delle risorse genetiche vegetali, con particolare riguardo ai cereali. Una sessione tratterà di aspetti di nutrigenomica ed altre sessioni presenteranno i risultati sperimentali più recenti della genomica applicata per migliorare la sostenibilità delle pratiche agricole, ridurre l'impatto ambientale e per meglio valorizzare la biodiversità esistente. “Saremo onorati dalla presenza del Prof. Gebisa Ejeta (Purdue University) - sottolinea il Professore -, a cui è stato attribuito il prestigioso “World Food Prize” per il 2009. E sono stati inoltre invitati altri 25 relatori tra i massimi esperti a livello internazionale nel settore della genomica applicata al miglioramento genetico delle colture agrarie”. Non mancheranno quindi gli spunti per un aggiornamento su quanto oggi la ricerca possa offrire per fornire alimenti di qualità e salubri.

#### Bologna

Via Riva Reno 61 - 40122 Bologna - Italy  
Tel. +39 051 6564300 - Fax +39 051 6564350  
info@pastatrend.com



#### Milano

Via Domenichino 12 - 20149 Milano - Italy  
Tel. +39 02 43986577 Fax +39 02 43994547  
info@pastatrend.com