

Preservare le peculiarità delle coltivazioni regionali autoctone e valutarne gli effetti benefici sulla salute umana. Sono questi i due grandi obiettivi che si propone il Co.Ri.Bi.A con il “Progetto per lo sviluppo dell’agricoltura siciliana e la valorizzazione delle produzioni regionali, mediante l’utilizzo di tecnologie scientifiche che sviluppino modelli compatibili con il mantenimento degli equilibri ambientali e della salute pubblica”.

La Sicilia è una delle regioni con il più alto numero di prodotti classificati come PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali). Con tale acronimo s’intendono le produzioni agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo e omogenee nel territorio di pertinenza, secondo regole di coltivazione tradizionali. Sono disciplinati a livello nazionale dall’articolo 8 del decreto legislativo 30 aprile 1998 n.173 e dell’articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016 n.238. L’ultimo aggiornamento, risalente allo scorso maggio, ascrive alla Sicilia ben 279 Prodotti Agroalimentari Tradizionali, fra:

- Bevande analcoliche, distillati e liquori
- Carni (e frattaglie) fresche e la loro preparazione
- Grassi
- Condimenti
- Formaggi
- Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
- Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
- Prodotti della gastronomia
- Preparazione pesci, molluschi e crostacei
- Prodotti di origine animale (miele e prodotti caseari)

Nella fattispecie sono presi in esame: l’arancia bionda di Scillato, il fagiolo di Polizzi e il ficodindia della Valle del Torto. Su tali prodotti autoctoni s’intende sperimentare il modello analitico, per poi renderlo replicabile su altre colture. L’obiettivo ultimo è, insomma, creare una sorta di best practice scientifica che salvaguardi le peculiarità agrarie del territorio siciliano, rilevandone le peculiarità organolettiche e salutistiche attraverso diverse articolazioni.

La prima azione riguarda la caratterizzazione genetica delle cultivar in esame, cioè la valutazione della loro identità genetica attraverso l’analisi comparativa del DNA. Solo così, se risulteranno cultivar originali, potranno essere iscritte nel Registro regionale e nell’Anagrafe nazionale della biodiversità di interesse agricolo e alimentare istituita presso il MASAF. Ciò consentirà agli “agricoltori custodi” di accedere ai contributi comunitari previsti dal PSP 2023-2027 che possono essere considerati come un riconoscimento all’impegno di salvaguardare la preziosa biodiversità delle colture agricole siciliane.

La seconda azione del progetto riguarda gli effetti delle colture in esame, tutte componenti tipiche della Dieta Mediterranea, sulla salute. L’osservazione parte dal presupposto che la principale causa di mortalità in Italia deriva dalle malattie croniche non trasmissibili su cui incidono tre fattori principali: 1) infiammazione cronica 2) stress ossidativo 3) insulinoresistenza. Per quanto riguarda il primo elemento, le diete ricche di frutta e verdura sono associate a concentrazioni più basse di mediatori dell’infiammazione, come la proteina C-reattiva e il fattore tumorale -  $\alpha$ , che sono distintivi degli stati infiammatori. Per quanto riguarda lo stress ossidativo, tale condizione è contrastata dall’assunzione alimentare di antiossidanti quali antociani e polifenoli. Nell’insulinoresistenza un ruolo importante hanno l’infiammazione, il metabolismo lipidico e il microbiota gastrointestinale. Da non trascurare ai fini del benessere fisico derivante dagli alimenti consumati, l’eventuale presenza di micotossine che possono essere portatori di nausea, disturbi gastro-intestinali, vertigini ma anche effetti precancerosi.

La terza azione del progetto, funzionale a completare il protocollo sperimentale, consiste nella cosiddetta analisi fitopatologica delle cultivar studiate, al fine di evidenziare alcune malattie dovute a virus, batteri, funghi o insetti, che possono compromettere la conservazione e la riproduzione di tali importanti colture.

Tale quadro teorico di riferimento offre le giuste coordinate per comprendere l'importanza del progetto che il Co.Ri.Bi.A ha in corso e si avvia a concludere, rendendo noti risultati scientifici acquisiti attraverso specifica metodologia.