

L'EDITORIALE

di Franca Marangoni
Direttore Scientifico AP&B

La liquirizia, della quale i meno giovani ricordano soprattutto la presenza in giorni di festa ormai lontani nel tempo, è in realtà una delle piante più impiegate in tutto il mondo, sia per le proprietà aromatiche che per una gamma di favorevoli effetti potenziali, che spazia dalle prime vie digerenti, alle vie respiratorie, a un'azione di natura antibiotica o antinfiammatoria.

Un argomento interessante, quindi, quello oggetto del Tema di questo numero di AP&B, che è recentemente tornato all'attenzione della comunità scientifica (e non solo) anche per alcuni possibili effetti, spesso trascurati, sulla pressione arteriosa. Per far aumentare in modo significativo questo importante parametro clinico i livelli di consumo devono essere piuttosto elevati, ma si tratta comunque di un'informazione che le persone che tendono ad avere la pressione elevata devono conoscere. Tra l'altro, il meccanismo delineato per spiegare l'effetto pressorio è lo stesso che è stato riconosciuto essere alla base dell'azione antinfiammatoria della liquirizia, che secondo le opinioni più recenti ha un importante significato di salute, che si mantiene nel tempo.

Anche l'Intervista riguarda un tema di cui si parla molto al giorno d'oggi: dal Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS) dell'Università di Milano, Alessandra Marti, Professore in Scienze e Tecnologie dei Cereali, e Andrea Bresciani, Ricercatore, fanno luce sul ruolo nutrizionale dei cosiddetti grani antichi rispetto a quelli moderni e delle farine ottenute con tecniche diverse.

L'idea, curiosamente molto diffusa, che la natura sia sempre e comunque nostra amica, e che sia invece il lavoro dell'uomo a peggiorare le caratteristiche delle piante che impieghiamo nella produzione alimentare, ha indotto molti a pensare che le qualità di frumento che nel tempo sono state soppiantate da altre avessero caratteristiche migliori, sul piano nutrizionale o tecnologico (soprattutto se macinate con le tecniche tradizionali del mulino a pietra), rispetto alle specie selezionate in tempi più recenti. Gli esperti ridimensionano invece le attese al proposito, sottolineando come difficilmente queste piante saranno i cereali del futuro e rimarcando come le tecniche di macinazione più moderne possono consentire di ottenere un prodotto molto più aderente alle esigenze, non solo produttive, ma anche qualitative, rispetto al passato. Come sempre, tradizione e innovazione devono convivere nel nostro presente e nel nostro futuro.

Buona lettura!