Un’azienda italiana leader nella produzione di pasta di qualità, come il Pastificio “Granoro” di Corato (Bari), decide di investire nella ricerca e nello sviluppo e, non a caso, sceglie la Scuola Superiore Sant’Anna di Pisa, erogando un finanziamento per sostenere un progetto di ricerca di nutraceutica cardiovascolare sviluppato presso i laboratori dell’Istituto di Scienze della Vita, diretto da Enrico Bonari, con durata di tre anni e che ruota attorno alla prevenzione dell’insufficienza cardiaca dopo l’infarto con il cibo.

L’idea è quella di utilizzare la pasta come veicolo primario di principi attivi dal punto di vista farmacologico per promuovere i meccanismi di riparo del cuore, proponendo un modello sano e costruttivo di alimentazione. Il progetto si pone all’avanguardia degli studi di medicina traslazionale e dimostra quanto sia necessario investire nella ricerca scientifica per migliorare la qualità della vita, per sostenere il territorio e, non ultimo, rendere possibile la riduzione della spesa sanitaria.

Infatti, la promozione della “cultura del mangiare sano” è sempre stato uno dei principi e dei valori etici più profondi del Pastificio “Granoro”. Gli sforzi dell’azienda nel ricercare sempre nuove tecnologie produttive non hanno mai perso di vista il principio cardine di tutta la produzione aziendale: offrire al consumatore prodotti in grado di sostenere la salute alimentare e la sana alimentazione.

“L’accordo stipulato con il Pastificio ‘Granoro’ – precisa Vincenzo Lionetti, medico e ricercatore del Laboratorio di Scienze Mediche dell’Istituto di Scienze della Vita e responsabile scientifico del progetto – non ha soltanto un importante valore scientifico, ben inserendosi nell’identità multidisciplinare dell’Istituto di Scienze della Vita, ma esalta il valore strategico dell’investire in ricerca e in innovazione per favorire il mondo dell’impresa e quindi del lavoro. La difficile situazione finanziaria non deve essere un pretesto per non attingere al fervido mondo della ricerca italiana, quale risorsa eccellente. Piuttosto – continua Vincenzo Lionetti - essa deve incoraggiare a promuovere lo sviluppo economico del Paese attraverso l’attuazione di percorsi scientifici innovativi e concreti volti a favorire il dialogo e la cooperazione tra Enti di Ricerca, Imprenditoria, Istituzioni e Territorio”.

Il Pastificio “Granoro” ha già sviluppato una serie di iniziative in collaborazione con associazioni e scuole, oltre ad aver ottenuto importanti certificazioni per i suoi prodotti, tutte orientate alla promozione della salute alimentare e alla prevenzione attraverso cibi sani e naturali, concetti sempre più promossi dalla comunità scientifica internazionale e che evidenziano strette connessioni tra il tipo di alimentazione e la salute. La produzione dell’azienda ha creduto ed investito nella nutraceutica alimentare, grazie anche alla creazione di linee di pasta (“Cuore Mio”) note per le proprietà salutari e gli effetti positivi sul metabolismo lipidico dovuti all’utilizzo di una fibra solubile, come il beta-glucano d’orzo.

In una fase di profonda recessione economica, nella quale molte industrie chiudono e c’è sempre meno spazio per il coraggio d’impresa, l’iniziativa del Pastificio “Granoro” rappresenta un ulteriore punto di partenza per confermare la ricerca universitaria italiana a servizio della innovazione e dello sviluppo economico.