



MAI PIÙ SENZA

Superbatteri

Lavoriamo assieme a molti affinché sempre più persone nel mondo scoprano il desiderio di scoprire il Trentino.

Con una prosa perfettibile, così si presenta l'agenzia Trentino marketing che porta il peso della responsabilità di gestire la pubblicità (pardon, il marketing) di una regione speciale non solo per statuto. I numeri sono a suo favore: nel 2018 gli esercizi alberghieri ed extralberghieri hanno avuto più arrivi rispetto all'anno precedente (+2,9%) e più presenze (+2,1%). Il miglior risultato degli ultimi dieci anni. Segno ancora più positivo per il turismo che si appoggia a strutture non alberghiere: 4% negli arrivi e del 2,3% nelle presenze. In valori assoluti i pernottamenti di villeggianti superano i 18 milioni: solo 6 su 10 sono italiani, soprattutto lombardi, veneti, emiliano-romagnoli e provenienti dal Lazio. Di gran moda il Trentino tra i cechi (ehm, cittadini della Repubblica Ceca) e inglesi.

Albergatori e abitanti si aspettano una nuova ondata di turisti dal momento che una recente "ricerca scientifica" condotta dalla Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige ha scoperto gli effetti benefici di "batteri trentini" identificati in formaggi a latte crudo prodotti in provincia di Trento. Di che si tratta? Diamine: di due "superbatteri". Lo *streptococcus thermophilus* 84C e il *lactobacillus brevis* DSM 32386, "tempestivamente già registrati in un'apposita banca dati e ora di proprietà FEM". Nessun dubbio sull'aggettivo *apposita*.

Perché "superbatteri"? La ragione sta nelle loro proprietà: "sono in grado di produrre elevate concentrazioni di GABA, un neurotrasmettitore con proprietà calmanti che aiuta a dormire, riduce gli stati di ansia e il mal di testa provocato da sovraeccitamento, favorisce il sistema gastrointestinale e può collaborare anche all'abbassamento della pressione sanguigna nelle persone ipertese". Ci siamo.

Chi sono gli autori di questa importante ricerca? "I laboratori di Microbiologia dell'Unità di Nutrizione e Nutrigenomica del Centro Ricerca e Innovazione, in collaborazione con il Dipartimento di Agronomia Animali Alimenti Risorse Naturali e Ambiente (DAFNAE) dell'Università di Padova nella fase di caseificazione, e con i ricercatori dell'Unità di

Chimica Vitienologica e Agroalimentare del Centro Trasferimento Tecnologico nella fase chimico-analitica". Innovazione e lettere maiuscole vanno sempre molto d'accordo.

Quali metodi sono stati seguiti? "Nei laboratori di San Michele sono state studiate 36 formaggelle sperimentali addizionate con questi batteri benefici per la salute umana. I batteri sono stati scoperti analizzando un centinaio di campioni di latte e formaggio provenienti da malghe e caseifici trentini e per trovare questi microbi buoni hanno messo a punto uno screening a tappeto su più di 500 batteri". Già li vediamo i diciotto milioni di turisti a caccia delle formaggelle sperimentali.

Se qualcuno avesse dei dubbi – nonostante la pubblicazione sulla prestigiosa rivista *Frontiers in microbiology* – saranno presto fuggiti dalla lettura dei risultati di un'altra ricerca, uscita stavolta su *EBiomedicine*: "Un fermento lattico fisiologico, il *Lactobacillus rhamnosus* HNO01, contrasta i sintomi della depressione e dell'ansia dopo il parto: lo dimostra uno studio della University of Auckland, condotto in collaborazione con altre università neozelandesi". Una conferma di come "i batteri buoni influenzino il cervello e abbiano ricadute sull'umore delle persone". *Daje col microbiota*, insomma.

Eccoci dunque alla celebrazione di un convegno sul tema, svolto a Torino il 14 settembre: "The human brain seen from multiple perspectives". È stato organizzato dall'istituto "Quantitative and Quantum Dynamics of Living Organisms – Center for Medicine, Mathematics and Philosophy Studies". Dalla sua parte – oltre, di nuovo, alle maiuscole – anche il patrocinio della Società Italiana di Biologia sperimentale e del Politecnico di Torino. Ecco compiuto il percorso del marketing. Pardon, della Ricerca.

La ricetta per il rilancio del Sistema-Paese è pronta: in cucina una cabina di regia che valorizzi le energie presenti sul territorio, due parti di turismo gastronomico ed enologico, una parte di ricerca scientifica pubblica e mezza di privata, una spolverata di convegni con guarnizione di maiuscole.

E parecchio yogurt.

Ldf – luca.defiore@pensiero.it