

COMUNICATO STAMPA

Nei Laboratori di ricerca dell'Università degli Studi della Tuscia sintetizzata una molecola presente nell'olio extravergine di oliva e nei sottoprodotti oleari che stimola la neurogenesi e "ringiovanisce" il cervello degli anziani

Si chiama "idrossitirosolo" una molecola, presente nell'olio di oliva, tra le più promettenti per applicazioni in campo agronomico, alimentare, cosmetico e farmaceutico sintetizzata nel laboratorio del DAFNE dell'Università della Tuscia su larga scala. A darne notizia Roberta Bernini, professoressa associata di Chimica Organica e coordinatrice del dottorato di ricerca in Scienze delle Produzioni Vegetali e Animali del DAFNE. "Si tratta-afferma- di una sostanza fenolica di piccole dimensioni ma dotata di peculiari proprietà biologiche, prime tra tutte l'attività antiossidante. E', infatti, in grado di contrastare i radicali liberi ossia le specie altamente reattive responsabili del processo di invecchiamento cellulare e dell'insorgenza di numerose patologie".

Il Laboratorio di Chimica Organica e delle Sostanze Naturali del Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali (DAFNE) dell'Università degli Studi della Tuscia ha una esperienza pluriennale nella sintesi di molecole bioattive e nell'estrazione di sostanze naturali da matrici vegetali e sottoprodotti agroalimentari. E proprio una recente ricerca, svolta in collaborazione tra l'Università della Tuscia e il Consiglio Nazionale delle Ricerche - Istituto di Biochimica e Biologia Cellulare (CNR-IBBA) su un modello animale adulto ed anziano, ha evidenziato che l'assunzione orale di idrossitirosolo per un mese stimola la neurogenesi, ossia la produzione di nuovi neuroni indispensabili per la memoria episodica; induce la proliferazione delle cellule staminali; riduce alcuni marcatori dell'invecchiamento ed aumenta la funzionalità dell'ippocampo. In pratica, "ringiovanisce" il cervello degli anziani.

Si tratta di una ricerca estremamente importante non solo per i risultati sperimentali ottenuti ma anche perché conferma il ruolo salutistico della dieta mediterranea e quello sostenibile dell'economia circolare. Infatti, l'idrossitirosolo è naturalmente presente nell'olio extra-vergine di oliva, uno degli alimenti basilari della dieta mediterranea e può essere recuperato dai sottoprodotti oleari nei quali confluisce durante la produzione di olio in accordo con la moderna strategia dell'economia circolare a vantaggio della sostenibilità ambientale.

Insieme alla professoressa Bernini, hanno preso parte allo studio i professori Luca Santi e Carla Caruso, i dottorandi di ricerca Mariangela Clemente e Giorgio D'Andrea dell'Università della Tuscia; i dottori Felice Tirone, Laura Micheli e Manuela Ceccarelli che hanno condotto i saggi biologici presso il CNR-IBBA. I risultati sono stati pubblicati qualche giorno fa su una prestigiosa rivista scientifica internazionale (The FASEB Journal. DOI: 10.1096/fj.201902643R).

Viterbo, 24.2.2020