



COMUNICATO STAMPA

**ASSEGNATO IL PREMIO MONTANA ALLA RICERCA ALIMENTARE:
complessivi 150.000 Euro a giovani ricercatori del CNR di Lecce e
dell'Università di Bologna.**

Un aiuto per la lotta alla Celiachia: premiata una proposta innovativa, rapida ed applicabile su scala industriale, per l'individuazione negli alimenti delle sostanze responsabili della celiachia, patologia già oggi molto diffusa nei paesi industrializzati, e destinata ad aumentare significativamente nei prossimi anni.

Roma, 26 settembre 2012. È stato assegnato oggi a Roma, presso lo Spazio Cremonini al Trevi, il "Premio Montana alla Ricerca Alimentare" (giunto quest'anno alla sesta edizione), istituito nel 2006 da Montana Alimentari (Gruppo Cremonini) con l'obiettivo di sostenere giovani ricercatori italiani, incoraggiare la ricerca scientifica sull'alimentazione e superare gli attuali confini delle conoscenze in questo campo.

Il Premio, pari a un valore complessivo di 150.000 Euro, è stato assegnato a due progetti di ricerca selezionati tra una sessantina di progetti giunti da tutta Italia.

La Giuria ha valorizzato le proposte progettuali indirizzate alla prevenzione dei problemi connessi alla celiachia, una malattia autoimmune indotta dall'assunzione di glutine. Si tratta di una patologia (oggi colpisce 1 persona su 100 nel Nord Europa e Nord America) per quale si prevede la diagnosi di 5 milioni di casi nell'area Mediterranea nei prossimi 10 anni. I sintomi includono diarrea, carenze nella diffusione di nutrienti come le vitamine, l'atrofia dei villi e iperplasia delle cripte nel piccolo intestino, manifestazioni extraintestinali, come la dermatite erpetiforme o una gamma di disfunzioni neurologiche. Attualmente il solo trattamento disponibile consiste nell'adozione di una rigorosa dieta senza glutine, che permetta il recupero ed il mantenimento della funzionalità della mucosa intestinale. Si tratta dunque di un problema di rilevanza non solo sanitaria ma anche sociale.

Il primo premio del valore di 100.000 Euro, per **l'Area Qualità degli alimenti e salute**, è stato assegnato al gruppo di ricerca di **Lecce** costituito da **Gianluca Bleve, dell'Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari del CNR , Fabio Cimiglia, della Bio Tecgen Srl, e Giovanni Potente, dell'Istituto di Nano Scienze del CNR**, per il progetto di ricerca destinato a realizzare un **"Immunosensore miniaturizzato basato su tecnologia di spettroscopia di impedenza elettrochimica per il rilevamento ultrasensibile di gliadina negli alimenti"**. Il carattere innovativo della ricerca consiste nella messa a punto di una tecnica analitica immediata per l'individuazione in tempo reale anche in linee produttive industriali delle sostanze (gliadine) responsabili della celiachia. In tal modo si potrà intervenire con maggiore efficacia nei confronti di tale



patologia connessa al consumo di alimenti contenenti glutine (grano ed altri cereali e soprattutto alimenti raffinati da essi ottenuti) la cui diffusione sta raggiungendo e raggiungerà nei prossimi anni livelli assolutamente impressionanti. Questo nuovo sistema consentirà infatti di testare rapidamente le materie prime in ingresso e di tenere sotto controllo l'eventuale contaminazione da glutine degli alimenti lungo tutto il processo di produzione industriale.

Il secondo premio del valore di 50.000 Euro, per **l'Area Nutrizione e salute**, è andato al gruppo di lavoro del **Dipartimento di Biochimica "G. Moruzzi"** dell'Università di Bologna, costituito dai ricercatori **Marco Malaguti, Cecilia Prata, Ilaria Marotti, Sara Bosi, Valeria Bregola, Raffaella Di Silvestro, Loredana Baffoni, e Irene Aloisio**. Il gruppo ha proposto una ricerca dal titolo "**Pane funzionale per la prevenzione delle malattie cronico-degenerative**": l'interesse della ricerca risiede negli interventi combinati (impiego di vecchie varietà di frumento, identificazione di combinazioni ottimali di batteri lattici nell'impasto, ecc.) per la messa a punto di un alimento che abbia un effetto positivo sulle malattie cronico degenerative e sulla prevenzione della celiachia.

Negli ultimi anni infatti i recenti programmi di miglioramento genetico del frumento sono stati per lo più indirizzati a incrementarne le produzioni, peggiorandone invece il valore nutrizionale, funzionale, di digeribilità e il potenziale allergenico con effetto negativo sulle malattie cronico degenerative e sulla celiachia in costante aumento.

L'età media dei vincitori è di **33 anni**.

Le ricerche vincitrici sono state selezionate da una Giuria scientifica indipendente, presieduta dal **Prof. Paolo Aureli**, past DG del Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare dell'Istituto Superiore di Sanità di Roma, che ha selezionato le ricerche provenienti da università e centri di eccellenza di tutta Italia. Gli altri componenti della Giuria sono il **Prof. Fulvio Marzatico**, Docente presso la Facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali dell'Università degli Studi di Pavia, Laboratorio di Farmacobiochimica Nutrizione e Nutriceutica del Benessere, il **Prof. Stefano Cinotti** (Direttore Generale dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna), il **Prof. Giancarlo Palmieri**, Direttore Dip. Medicina AO Niguarda-Cà Granda di Milano, il **Dott. Claudio Garbelli** (Direttore Generale dell'ASL di Sondrio), e il **Dott. Paolo Berselli**, Presidente di Salumi d'Emilia s.r.l. e Direttore Operativo di Montana Alimentari S.p.A.

Alla cerimonia di premiazione, presentata da **Anna La Rosa**, giornalista Rai e Presentatrice di Telecamere Salute, hanno partecipato il **Cav. Luigi Cremonini**, Presidente dell'omonimo Gruppo, e il **Dott. Luigi Scordamaglia**, AD di Inalca.

I criteri attraverso i quali si è arrivati alla determinazione dei vincitori sono **l'originalità della ricerca e il suo carattere innovativo, l'applicabilità del risultato della ricerca, la**



qualità della metodologia scientifica adottata e la vicinanza della ricerca alle esigenze concrete del consumatore.

Come di consuetudine, anche questa edizione del Premio è stata accompagnata da un grande Maestro dell'arte contemporanea: ai vincitori è stata donata un'opera del noto scultore **Achille Ghidini**.

Inalca Spa è la società del Gruppo Cremonini leader in Europa nella produzione di carni bovine e prodotti trasformati a base di carne, con i marchi Inalca e Montana. Il settore produzione del gruppo, nel 2011 ha realizzato ricavi totali consolidati per oltre 1,4 miliardi di Euro, con oltre **2.700 dipendenti**.

Cremonini, con oltre **12.500 dipendenti**, e un fatturato complessivo 2011 di **3,3 miliardi di Euro**, di cui oltre **35%** realizzato all'estero, è uno dei più importanti gruppi alimentari in Europa ed opera in tre aree di business: **produzione, distribuzione e ristorazione**. Il Gruppo, basato a Modena, è leader in Italia nella produzione di carni bovine e prodotti trasformati a base di carne (**Inalca** e **Montana Alimentari**) e nella commercializzazione e distribuzione al foodservice di prodotti alimentari (**MARR**). È leader in Europa nella gestione delle attività di ristorazione a bordo treno e detiene la leadership in Italia per quanto riguarda i buffet nelle stazioni ferroviarie; inoltre vanta una presenza rilevante nei principali scali aeroportuali italiani e nella ristorazione autostradale (**Chef Express**). È infine presente nella ristorazione commerciale con la catena di steakhouse a marchio **Roadhouse Grill**.

Contatti: Luca Macario, Ufficio stampa Gruppo Cremonini - tel. 059 754627
e-mail: luca.macario@cremonini.com