



MACRO

www.ilmattino.it  
macro@ilmattino.it

## La quinta stagione su Sky

### Torna «House of Cards» per un’America sempre più cinica

Conto alla rovescia per la quinta stagione di «House of Cards», in onda in esclusiva per l'Italia su Sky Atlantic a partire dal 31 maggio. La stagione precedente si chiudeva con Frank e Claire: «Noi non subiamo il terrore, noi creiamo il terrore». Avevamo lasciato Frank



Underwood (interpretato dal premio Oscar Kevin Spacey) e la moglie Claire (Robin Wright) alle prese con il terrorismo, gli intrighi politici interni e una forte crisi di coppia. Li ritroviamo che guidano gli Usa in guerra. Questa guerra del terrore in verità è un clamoroso tentativo di distrarre

l'opinione pubblica da un articolo incriminante per il Presidente, in cui si denuncia la sua corruzione. Non si sa ancora quanto questo possa funzionare, ma forse alla coppia non accadrà in fondo nulla di grave. Dunque aspettiamoci una stagione ancora più

carica di cinismo, arrivismo, ricca di giochi di potere dove non mancheranno come d'abitudine i colpi bassi. Nuovi intrighi e, soprattutto, la reunion della coppia di ferro della politica statunitense (almeno quella delle serie tv) con tanto di manifesto elettorale e slogan «Insieme siamo forti».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Letteratura Gusto Ambiente Società Cinema Viaggi Architettura Teatro  
Arte Moda Tecnologia Musica Scienza Archeologia Televisione Salute

Il più famoso pomodoro italiano studiato insieme al Corbarino da una equipe napoletana dell’Istituto Pascale Per la prima volta sono stati analizzati gli effetti dell’intero ortaggio sulla prevenzione del tumore gastrico il quarto più diffuso nel mondo. I risultati in un articolo scientifico pubblicato sul Journal of Cellular Physiology

# San Marzano, alleato anti-cancro

Luciano Pignataro

Che i pomodori facciano bene alla salute è cosa nota. Ma la ricerca continua a regalare grandi sorprese. Protagonisti il San Marzano e il Corbarino, potenti alleati della lotta al cancro. Un nuovo studio ha dimostrato infatti che il trattamento con estratti totali di queste due varietà di pomodoro inibisce la crescita e le caratteristiche maligne delle cellule di cancro gastrico. Lo studio, apparso venerdì sul Journal of Cellular Physiology, si è concentrato sul cancro gastrico, che è il quarto tipo di cancro più diffuso al mondo. Lo sviluppo di questa patologia è associato sia a cause genetiche che ad infezioni sostenute da Helicobacter pylori ma soprattutto ad abitudini alimentari errate, come l'eccessivo consumo di prodotti affumicati e salati. Gli autori principali dello studio, Daniela Barone e Letizia Cito, del gruppo di ricerca diretto da Antonio Giordano presso l'Istituto Nazionale Tumori di Napoli, Fondazione Pascale, CROM, hanno esaminato gli effetti del San Marzano e del Corbarino. Finora nei sistemi sperimentali sono stati analizzati soprattutto singoli componenti noti per la loro capacità antiossidante che permette di contrastare la crescita dei tumori, mentre pochi studi hanno analizzato gli effetti dei pomodori nella loro interezza. Qui gli autori, in collaborazione con ricercatori Barbara Nicolaus Rocco De Prisco presso il Consiglio Nazionale di Ricerca (CNR) di Pozzuoli, si sono focalizzati sull'utilizzo di estratti interi di pomodoro analizzando la loro capacità di influenzare diverse proprietà neoplastiche di alcune linee cellulari di carcinoma gastrico. I risultati mostrano che entrambi gli estratti di pomodoro, San Marzano e Corbarino, sono stati in grado di inibire la crescita e la capacità di formare cloni in mezzo semisolido, caratteristica tipica delle cellule maligne, di tre linee cellulari tumorali gastriche. «Analizzando le proprietà antiossidanti e la quantità di singoli componenti di queste due varietà di pomodoro, abbiamo scoperto che il loro effetto antitumorale non sembra essere correlato alla presenza di

specifiche molecole, come il licopene, bensì i nostri dati suggeriscono che i pomodori debbano essere considerati nella loro interezza e che specie distinte possono esercitare effetti diversi su stadi diversi di sviluppo tumorale», dice Daniela Barone, ricercatore del CROM. «I nostri risultati suggeriscono un potenziale utilizzo di alimenti specifici non solo nell'ambito della prevenzione del cancro, ma anche come strategia di supporto alle terapie convenzionali - spiega Giordano, direttore dello Sbarro Institute for Molecular



L'ONCOLOGO  
ANTONIO  
GIORDANO  
HA  
COORDINATO  
IL GRUPPO  
DI RICERCA

Medicine presso la Temple University e professore di Patologia e Oncologia presso l'Università di Siena, Italia - Questo lavoro, nato dal programma di ricerca della Sbarro Health Research Organization (www.shro.org), è stato realizzato nell'ambito di una collaborazione decennale con il Dipartimento di Medicina, Chirurgia e Neuroscienza dell'Università di Siena e l'Istituto Nazionale Tumori di Napoli Pascale e il CROM di Mercogliano. Sulla scia di questi risultati Attilio Bianchi, Direttore Generale dell'Istituto Pascale e CROM, ed io abbiamo lavorato per rinnovare la collaborazione con la SHRO potenziando gli studi di nutrigenomica al fine di ottenere un migliore e più completo trattamento per i pazienti affetti da tumore». È noto da tempo che le abitudini alimentari influenzano lo sviluppo e la progressione tumorale. «Dobbiamo capire - conclude Attilio Bianchi - come i singoli pazienti possano trarre vantaggio dagli interventi dietetici in tutte le fasi della malattia dall'insorgenza fino al trattamento». Una curiosità per chi non lo sapeva: molti studi hanno dimostrato che la cottura del pomodoro esalta le proprietà benefiche sulla salute dell'uomo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Le due varietà

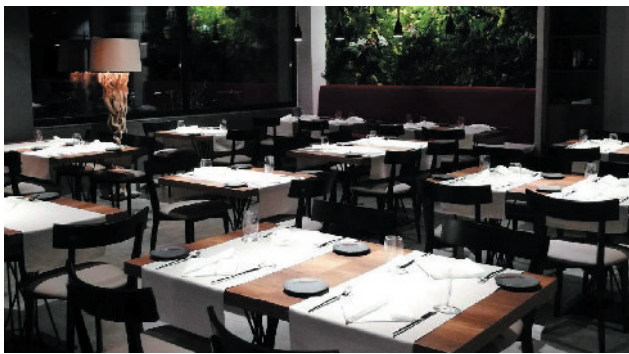
In basso i due pomodori al centro dello studio scientifico, il San Marzano e il Corbarino. Entrambi, presi nel loro insieme, sono un potente alleato contro la patologia del cancro al pancreas



## Il congresso

### Cibo Mediterraneo, etica ed estetica tutto inizia dallo studio del design giusto

Food Design: le presentazioni dei piatti sono diventate sempre più importanti negli ultimi anni, addirittura spesso e volentieri la concentrazione dei cuori è centrata soprattutto sull'estetica. Lo stesso vale per la presentazione dei prodotti. Ma oltre all'aspetto estetico ci sono altri elementi importanti da considerare, primo fra tutti quello della sicurezza e del risparmio. In questo caso l'estetica coincide con l'etica del cibo. L'Associazione del Disegno industriale e l'Ordine degli Architetti di Napoli e Provincia danno vita a un progetto di ricerca e networking della durata di tre anni, sui temi del design per la sicurezza alimentare nel Mediterraneo: Food Design and Food Security, un'iniziativa che non si rivolge solo ai designer e agli accademici, ma intende coinvolgere direttamente anche produttori, policy maker e istituzioni. Per questo motivo martedì è stato organizzato un convegno dedicato alla definizione delle linee guida del



progetto triennale, con tre tavoli di lavoro:

1. Una vision di progetto, da Napoli al Mediterraneo: il food design del territorio, il food design per il territorio, il food design con il territorio;
  2. La mission del progetto: il food design come strumento per la food security;
  3. Gli strumenti di dissemination e di engagement: Il design per il networking: i ruoli e i gruppi di azione;
- La prima Conferenza Europea sul

ANAPOLI  
IL SECONDO  
INCONTRO  
DOPO L'EXPO  
DELEGAZIONI  
DA MOLTI  
PAESI

Food Design, organizzata dall'ADI a Milano nell'ottobre del 2015 in occasione dell'Expo, trova dunque un seguito a Napoli: il dialogo sul progetto agroalimentare si amplia dall'Italia ai paesi dell'area Euro-Mediterranea con la partecipazione di rappresentanti di molti paesi tra i quali hanno confermato: Israele, Libano, Iran, Egitto, Francia e Italia. «Il convegno del 2015 aveva carattere esplorativo - spiegano alla Commissione Food Design dell'ADI. «Si proponeva di aprire un dibattito internazionale sui potenziali campi di applicazione del food design, e ha creato un terreno comune per far dialogare impresa e accademia, istituzioni e ricercatori internazionali». Oggi l'obiettivo è chiamare a un'azione concreta imprese e istituzioni, partendo da Napoli, sede storica della produzione della pasta, uno dei cibi italiani che si è ritagliato un ruolo centrale nella dieta delle popolazioni mondiali. Durante la conferenza sarà trattato anche l'11° punto del Food Design Manifesto dedicato al cibo per i più piccoli. Scopo principale e risultato atteso della conferenza mediterranea: raccontare e dimostrare concretamente come il design possa fornire soluzioni concrete per facilitare l'accesso al cibo.

L.pigna.

© RIPRODUZIONE RISERVATA