

## Il pomodoro 'anti-tumori' è Ogm? No, è naturale

Inviato da Marista Urru  
sabato 13 marzo 2010

Alle polemiche riguardanti gli Ogm, la scienza risponde con un super prodotto non transgenico. A guardarlo sembrerebbe solo un semplice pomodoro allungato, in realtà però è caratterizzato da un'attività antiossidante totale superiore ad altre varietà già in commercio.

Nato dall'incrocio, tramite impollinazione naturale, fra il San Marzano e il Black Tomato, è stato definito dai profani 'superpomodoro', ma si chiama in realtà 'Maxantia', nome che vuole sottolineare la sua 'massima attività antiossidante'.

Si tratta di un alimento completamente naturale e non geneticamente modificato, opera dell'Istituto di Chimica biomolecolare del Consiglio Nazionale delle Ricerche di Napoli Icb-Cnr.

Il rosso ortaggio così concepito, potrebbe essere un valido aiuto per combattere quelle malattie dell'uomo provocate da stress ossidativi e dalla formazione di radicali liberi come alcuni tipi di tumore fra cui, soprattutto, quello alla prostata, ma anche le malattie cardiovascolari, alcune artriti, il morbo di Parkinson, il diabete, l'obesità, il colesterolo e i trigliceridi.

Il superpomodoro è stato presentato proprio in occasione della 'Settimana di Prevenzione del Tumore alla Prostata': a decantarne le proprietà è stato il Presidente della World Foundation of Urology, Mauro Dimitri.

"Questo ortaggio", ha dichiarato il Professor Dimitri, "fornisce una bilanciata miscela di antiossidanti idrosolubili e liposolubili", in grado di proteggere la membrana cellulare e il suo contenuto dagli attacchi dei radicali liberi.

"Il pomodoro Maxantia", continua il Presidente della Wfu, "risponde perfettamente alle caratteristiche nutrizionali di prevenzione del tumore alla prostata per via della sua attività antiossidante che è superiore ad altri ibridi di pomodoro, sia freschi che conservati: maggior contenuto di Licopene e alto contenuto

di Vitamina C presenti nei pomodori neri, attività antinfiammatoria propria del pomodoro San Marzano".

A questo va anche aggiunto che, a seguito di esperimenti, si è dimostrata la perdita di solo il 20% dell'attività antiossidante totale a 300 gradi per 5 minuti.

Soddisfazione anche da parte della Coldiretti che ha definito l'ottenimento del nuovo ibrido come la "dimostrazione concreta del fatto che si possano ottenere ottimi risultati dalla ricerca al naturale che coniuga tradizione ed innovazione, senza ricorso agli organismi geneticamente modificati".

Francesca Lippi