



Storia di copertina

Il ricercatore

Filomena Nazzaro, una biochimica al servizio dell'alimentazione  
Anna Moles, un'etologa alla continua ricerca. Di finanziamenti

In libreria

Avventure scientifiche

Formazione

Appuntamenti

L'esperto risponde

## Pillole di Scienza

a cura di Rosanna Dassisi

**14/03/2005**

Il Monopoli compie 70 anni

Antichità contraffatte in Israele

Tutti i geni che respiriamo

**11/03/2005**

Ridere fa bene al cuore

I segreti dell'olio di pesce

Muscoli sintetici per i robot del futuro

## Filomena Nazzaro, una biochimica al servizio dell'alimentazione



Studi universitari, specializzazione e borsa di studio alla Federico II di Napoli. Laurea in istologia ed embriologia, conseguita a pieni voti nel 1990 e una grande passione per la ricerca sulla biochimica delle proteine. Questo è il curriculum professionale di Filomena Nazzaro, che dal 1995 lavora come ricercatrice presso l'Istituto di scienze dell'alimentazione (Isa) del Cnr di Avellino. "Lavorando sui prodotti tradizionali, mi sono accorta che le sostanze nocive per l'organismo, soprattutto fitofarmaci e fertilizzanti, sono moltissime. Oggi, quindi, sono più attenta a ciò che compro, leggo sempre le etichette e scelgo solamente prodotti biologici".

All'Isa di Avellino, Filomena si dedica alla caratterizzazione biochimica e alla sicurezza alimentare di diversi vegetali campani in collaborazione con i colleghi Rocco De Prisco dell'Istituto di chimica biomolecolare del Cnr di Pozzuoli e Piero De Prisco dell'Isa-Cnr.

Attualmente, poi, la ricercatrice sta lavorando a un progetto innovativo, coordinato dal professor Raffaele Coppola dell'Università del Molise, che potrebbe rivoluzionare il sistema di conservazione degli alimenti. E' stato messo a punto, infatti, un sistema di conservazione alimentare basato sulle radiazioni ionizzanti. "Il primo prodotto che abbiamo preso in considerazione, è stato il tartufo nero. Lo abbiamo irraggiato e abbiamo seguito la sua evoluzione fino a 90 giorni. I risultati sono stati sorprendenti: le qualità organolettiche, il profumo e il sapore del tartufo sono rimasti inalterati".

"Abbiamo scelto il tartufo", prosegue Filomena, "perché è un prodotto ad alto valore aggiunto, con difficoltà di trasporto e di conservazione".

A breve l'ambito di ricerca di Filomena si sposterà sugli effetti salutistici degli alimenti sull'organismo umano: "Mi occuperò in particolare di specie vegetali commestibili e autoctone della regione Campania. Già da tempo e grazie anche all'Isa-Cnr conduco studi sulle varietà di carciofi campani. Naturalmente sono tutti ottimi al palato, ma sto cercando la specie migliore dal punto di vista del contenuto di polifenoli, importanti per difendere l'organismo dai radicali liberi".



**Alessandro Sandorfi**

**Per saperne di più:** Filomena Nazzaro, Istituto di scienze dell'alimentazione del Cnr di Avellino, tel. 0825/299381-102, e-mail: [mena@isa.cnr.it](mailto:mena@isa.cnr.it)