

■ **CREMONA** Aura sta per 'Anziani, una risorsa da alimentare'. Si tratta di una dichiarazione di intenti che è già realtà: un progetto che vede l'Università Cattolica operare in sinergia con alcune aziende del territorio: Harg Healthy Aging Research Group, Teracell, Rivoltini Alimentare Dolciaria e il Panificio Cremona Italia. Ieri pomeriggio, nell'Aula Magna del Campus di Santa Monica, si è tenuto l'incontro di bilancio dal titolo 'Il gusto dell'età: tra innovazione e tradizione nello sviluppo di prodotti alimentari per la longevità'. A tracciare la cornice del progetto, innovativo e all'avanguardia, è stato, in apertura dei lavori, il professor **Lorenzo Morelli**, che ha spiegato come «Aura si ponga l'obiettivo di creare una serie di nuovi prodotti alimentari specificamente studiati per le esigenze nutrizionali degli over 75, con ingredienti in grado di contrastare la sarcopenia e stimolare il sistema immunitario. Prodotti che utilizzino by-products di altre lavorazioni dell'industria alimentare e un packaging ecosostenibile, realizzando così cicli di economia circolare ad alta valorizzazione dei residui». Tutto ciò è nato in un contesto che vede Cremona come città particolarmente attenta agli anziani, riconosciuta come Comune Golden Age da Regione Lombardia e come City of Longevity dal National Innovation Center of Ageing, oltre a essere punto di riferimento per i caregivers. Il professor Morelli ha sottolineato come Cremona sia «una città in cui l'innovazione è di casa, capace

Longevità e alimentazione

«Cremona lancia la sfida»

A Santa Monica incontro per tracciare bilancio e prospettive del progetto Aura



Marco Lancini, Stefano Allegri, Guendalina Graffigna, Lorenzo Morelli, Massimo Rivoltini, Marcello Galetti, Gianluca Giuberti, Roberta Dordoni e Margherita Dall'Asta

di far dialogare il mondo dell'imprenditoria con l'università, di venire incontro ai bisogni e di trovare soluzioni e alternative». A illustrare le caratteristiche del progetto è stata la professoressa **Roberta Dordoni**, che ha ripercorso le tappe di Aura: dai focus group con persone anziane di Confartigianato – che hanno raccontato le loro esigenze, preferenze alimentari e rapporto con una nutrizione equilibrata – fino allo sviluppo concreto dei prodotti. «Il problema – ha spiegato

– è che dai 75 anni in su alcune sostanze vengono assorbite con minore facilità dall'organismo. Da qui l'idea di realizzare alimenti in grado di superare a queste carenze, senza entrare nel campo dell'alimentazione clinica. Una buona nutrizione aiuta a mantenere alte le difese immunitarie». Da questa considerazione è partita la ricerca di alimenti innovativi che ha spaziato da barrette al formaggio, budino al torrone e frutti di bosco, pane al latte e tè con probiotici. A

questi prodotti sono state aggiunte proteine e sostanze probiotiche, con il supporto di zinco e selenio – micronutrienti che rafforzano il sistema immunitario e agiscono come antiossidanti. A **Guendalina Graffigna** è spettato il compito di spiegare la vocazione di Cremona nel prendersi cura degli anziani e le progettualità sviluppate in questo ambito. Non da ultimo, i laboratori di psicologia dei consumi hanno condotto test su un gruppo di una ventina di anziani, che hanno espresso le

loro preferenze sui nuovi prodotti. **Margherita Dall'Asta** e **Gianluca Giuberti** hanno illustrato le esigenze legate alla longevità e fornito indicazioni per lo sviluppo di nuovi alimenti. Il pomeriggio si è concluso con il confronto tra le aziende partner di Aura, per condividere le evidenze raggiunte e delineare gli sviluppi futuri. **Massimo Rivoltini**, dell'omonima azienda, ha evidenziato «l'importanza del progetto e della capacità di lavorare insieme per ricercare e sperimentare. Si sta creando

un ecosistema che unisce aziende del territorio e università nel segno di una ricerca capace di dare risposte concrete ai bisogni di una popolazione che invecchia sempre più». **Stefano Allegri**, di Panificio Cremona Italia, ha aggiunto: «Si è messo a punto un metodo di lavoro: al di là dei prototipi realizzati, abbiamo costruito un ecosistema che coniuga ricerca e impresa, in uno sviluppo che non è solo di conoscenze ma anche di prodotti». **Marco Lancini**, di Harg, ha osservato: «La nostra azienda si occupa di cibi per persone con disagio. Partecipare ad Aura ci ha permesso di lavorare al di

là del contesto ospedaliero in cui operiamo. Per noi è importante il confronto e la possibilità di certificare il nostro agire grazie alle competenze messe in campo dall'università». Infine, **Marcello Galetti**, di Teracell, ha concluso: «Far parte di Aura significa coronare un sogno: offrire le nostre competenze biotecnologiche a chi produce cibo, fornendo l'intermediario attivo per realizzare alimenti che tengano conto delle necessità nutrizionali di una popolazione che invecchia». **N.ARR.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA