

La pasta che previene l'infarto

Spaghetti, fusilli, penne e maccheroni in un futuro prossimo potranno essere messi in tavola per prevenire infarti, malattie cardiovascolari. Non si tratta, naturalmente, della comune pasta che si trova sui banchi del supermercato, ma di un "super cibo", che sarà **prodotto in Italia**, ottenuto mescolando alla tradizionale **semola di grano duro** una **farina d'orzo ricca di beta -glucano**, una fibra alimentare "amica" del cuore.



I risultati dell'assunzione di questa pasta funzionale sui topi, pubblicati sulla rivista *Scientific Reports* dall'**Istituto di Scienze della Vita della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa**, hanno dimostrato la stimolazione di veri e propri by pass naturali, che continuano a portare sangue al cuore anche quando questo è soffocata da un'occlusione coronarica.



Non solo, lo studio condotto su **topi dal cuore sano** ha dimostrato che l'assunzione regolare della "super pasta" è in grado di stimolare la crescita di nuove ramificazioni collaterali delle coronarie. Questo accade grazie alla stimolazione di due molecole: il **fattore di crescita vascolare VEGF**, che favorisce la formazione di nuovi vasi sanguigni, e la **parchina**, una proteina che protegge dagli effetti dannosi delle ischemie quelle cellule che rivestono le coronarie.



L'altra notizia positiva che è emersa dallo studio è che la pasta addizionata con orzo al beta-glucano **non induce resistenza all'insulina e non fa ingrassare**. Può essere quindi assunta giornalmente anche da chi soffre di diabete o è sovrappeso.