

Effetti prodigiosi del tartufo

Scritto da Vincenzo Ferrilli

Martedì 20 Gennaio 2015 12:29 - Ultimo aggiornamento Martedì 20 Gennaio 2015 12:46

Effetti prodigiosi del tartufo

La fama dei tartufi, oltre al loro odore e sapore unico, è legata da secoli ai loro effetti prodigiosi. Le ricerche hanno sinora caratterizzato la composizione dei loro aromi, le loro caratteristiche nutrizionali sino ad arrivare alla definizione del genoma del tartufo nero pregiato (*Tuber melanosporum*). **I ricercatori di Micologia e Genetica dell'Università dell'Aquila assieme ai colleghi abruzzesi di Teramo e del Campus Biomedico di Roma, sono riusciti a dimostrare che i tartufi contengono anche livelli elevati di anandamide, un cannabinoide che è chiamato “la molecola del piacere”.**

Si tratta – spiega il professor Giovanni Pacioni del dipartimento di Medicina clinica, sanità pubblica, scienze della vita e dell'ambiente dell'Università dell'Aquila – di una sostanza naturalmente presente nel cervello degli animali che scatena il rilascio di sostanze chimiche che regalano il benessere e modulano l'umore; non per nulla il suo nome in sanscrito significa 'piacere estremo o estasi'.

I tartufi hanno bisogno di essere mangiati dagli animali per poter disperdere le loro spore: il loro intenso odore li attira e l'anandamide li soddisfa. Infatti **l'anandamide è una sostanza psicoattiva presente anche nel latte materno e stimola il neonato ad assumerlo, simile al Thc della Cannabis.**

Il tartufo – dice il professor Pacioni – è stato per secoli consumato dai ricchi come sono ora consumate le patate e quindi i suoi effetti erano evidenti, ora l'uso come aromatizzante ha fatto credere che le sue mirabolanti proprietà fossero un mito. Su questa scoperta – fa infine sapere Pacioni – la Bbc ha confezionato un servizio che sta facendo il giro del mondo e all'Expo 2015 darà una visibilità diversa del tartufo italiano ed abruzzese”.

Tratto da Cityrumors.it

Ferrilli Vincenzo