

Arrivano i geni dell'olio. Per arrivare al bouquet perfetto

Una volta tanto esultiamo per il primato dell'Italia, arrivata a decodificare decine di migliaia di geni, molti dei quali implicati nel processo di inolizione e di formazione dei composti minori

di T N

Onore al merito ai dieci ricercatori che sono arrivati a decodificare il trascrittoma ovvero la parte espressa del genoma delle olive.

Nostro dovere e piacere nominarli tutti: Fiammetta Alagna, Nunzio D'Agostino, Laura Torchia, Maurizio Servili, Rosa Rao. Marco Pietrella, Giovanni Giuliano, Maria Luisa Chiusano, Luciana Baldoni e Gaetano Perrotta.

Il lavoro, pubblicato sulla rivista "BMC Genomics", si deve ad un consorzio italiano guidato da Enea (Centri di Trisaia e Casaccia) e Cnr (Istituto di Genetica Vegetale di Perugia).

La ricerca ha profondi connotati innovativi, andando ad analizzare non l'intero genoma, ma solo quei geni che potrebbero influenzare lo sviluppo del frutto.

Siamo ancora ben lungi da soluzioni pratiche o applicative, si tratta di una ricerca di base ma il fatto che l'abbia proposta e conclusa un tema italiano dimostra la creatività e competenza della ricerca italiana.

Due le varietà esaminate: Coratina e Tendellone, che presentano rispettivamente alto e basso contenuto di polifenoli.

Sono state sequenziate quattro diverse librerie di cDNA in due diversi stadi: all'inizio e alla fine dello sviluppo della drupa.

Si è così giunti a un totale di più di 250.000 letture per una produzione di circa 58 Mb.

Numeri non impressionanti se pensiamo al progetto genoma o a studi clinici ma sufficienti in olivicoltura per fornire un quadro sui geni maggiormente coinvolti, ovvero col maggiore potenziale di regolazione, nel metabolismo del frutto e durante la maturazione fenolica.

Sono state quindi individuate decine di migliaia di geni nuovi, molti dei quali controllano la formazione dei trigliceridi, dei polifenoli e delle sostanze aromatiche che sono alla base

del "bouquet" dell'olio.

Proprio il genotipo, la varietà è universalmente riconosciuto dalla comunità scientifica come il fattore che maggiormente incide sulle caratteristiche compositive e qualitative dell'extra vergine.

Questa ricerca, oltre a permettere una migliore comprensione delle proprietà organolettiche e medicinali dell'olio di oliva, potrà contribuire a promuovere e difendere le produzioni tipiche italiane e costituisce un passo importante verso la decodifica dell'intero genoma di questa pianta.

di T N

26 Settembre 2009 TN 33 Anno 7