

Il plus arriva dalla ricerca Focus sui microrganismi

L'azienda. Sacco System ha relazioni con le università di tutto il mondo. E le evidenze sui benefici dei probiotici aprono nuovi spazi di mercato

CADORAGO

«Trattiamo una materia vastissima: i microrganismi - spiega Martino Verga, amministratore delegato di Sacco System, polo biotech con sede centrale a Cadorago per la produzione e ricerca applicata alle industrie alimentari, nutraceutiche e farmaceutiche - sviluppiamo progetti di ricerca con le università di tutto il mondo e finalizziamo la produzione per le aziende nostre clienti che acquistano i microrganismi da noi, li utilizzano per le loro formulazioni e li commercializzano in base alle proprietà richieste. In questo modo, siamo fornitori per le aziende che producono probiotici».



Martino Verga

Le regole

La European Food Safety Authority si è già occupata della regolamentazione dei probiotici, richiedendo prove cliniche per dimostrarne l'efficacia. Ma le prove di cui si disponeva riguardavano situazioni in cui si riportavano problemi di salute, mentre l'agenzia chiedeva studi su persone giovani e sane. Questo approccio ha complicato l'approvazione, poiché era difficile dimostrare l'effetto dei probiotici su un gruppo di persone già in buona salute.

«La percezione che l'ente regolatorio europeo aveva

dell'efficacia del probiotico era condizionata dal fatto che lo concepivano come un farmaco, cosa che non è, e questo ha influenzato la regolamentazione - prosegue Martino Verga - così l'Efsa ha rigettato tutti gli studi clinici proposti, creando confusione nel mercato. Tuttavia, i consumatori hanno continuato a utilizzare i probiotici, percepandone i

benefici e contribuendo così alla crescita del settore. Per esempio, aziende molto note sul mercato hanno verificato che i loro yogurt probiotici effettivamente miglioravano il benessere intestinale delle persone. Nonostante l'Efsa considerasse que-

sti tipi di yogurt semplici alimenti, i consumatori hanno risposto positivamente, anche senza un timbro di approvazione ufficiale».

Questo ha portato a una buona risposta del mercato, che con tempo è diventato sempre più sofisticato. Inizialmente, i probiotici erano utilizzati principalmente per prevenire problemi gastrointestinali, ma si sono scoperti molteplici effetti positivi in un ampio spettro di problemi di salute e necessità di migliorare il benessere.

«Ad esempio, l'uso di probiotici prima di viaggi in Paesi con scarse condizioni igieniche si è dimostrato efficace nel ridurre, prevenendolo, il ri-



Nei laboratori dell'azienda comasca

schio di infezioni intestinali - precisa ancora Verga - recenti ricerche suggeriscono anche che i probiotici possono avere effetti positivi sul sistema immunitario e sul benessere psicologico, contribuendo a un miglioramento generale della qualità della vita. È stato osservato che la flora intestinale della madre, durante il parto, è fondamentale per la salute del neonato, fornendo microrganismi essenziali per la vita futura. Questo dimostra ulteriormente come i probiotici regolino l'intero sistema immunitario, con scambi di molecole che influenzano anche le funzioni cerebrali».

I passi avanti

La ricerca sui probiotici prosegue e porta continuamente alla luce nuove evidenze e funzionalità, con dibattiti che rimangono molto attuali e che

vengono intercettati dall'impresa comasca per implementare nuovi sviluppi. La Sacco System, oggi composta da quattro aziende, è stata originariamente fondata nel 1862 con Cagliificio Clerici, oggi si avvale di circa 450 dipendenti, di questi un centinaio si dedicano alla ricerca e sviluppo nei tre centri: presso la sede a Cadorago, a Zelo Buon Persico nel Lodigiano e negli Stati Uniti.

La storica azienda comasca a partire dal settore caseario ha progressivamente allargato il campo di attività, prima con coadiuvanti tecnologici per il latte, si è vista poi la necessità di fermentazioni controllate anche per il salumi e per altri prodotti alimentari, fino ad arrivare ai probiotici e alla produzione richiesta dalle grandi aziende del settore.

© RIPRODUZIONE RISERVATA