Il test dell'olfatto eseguito nella comunitò di Tort Kul, in Kirghizistan, nell'ambito della spedizione scientifica "Marco Polo" (Foto di Lisa Zillio)

Tra geni e sapori sulla via della Seta

In un libro i risultati della spedizione scientifica "Marco Polo"

Se siamo in sovrappeso o soffriamo di obesità può dipendere anche dal nostro Dna. E sono sempre i nostri geni a influenzare il gradimento dei cibi. Esiste insomma una relazione tra gusto e genetica, che ha dei risvolti sulle malattie strettamente connesse con l'alimentazione, quali il diabete e le malattie cardiovascolari.

A svelarlo è il nuovo libro "Marco Polo. Geni e sapori lungo la Via della Seta" edito da White Star, che verrà presentato per la prima volta al pubblico martedì 1° marzo alle 17.30 alla libreria Lovat di Trieste. In quell'occasione verranno spiegati con parole semplici questi e altri risultati emersi dalla spedizione scientifica "Marco Polo", ideata da Sissa Medialab e Burlo Garofolo e realizzata lungo la celebre Via della Seta, in più tappe, dal 2010 al 2014.

A illustrare i risultati inediti e i nuovi filoni di ricerca possibili, sarà il professore di genetica medica del Burlo Garofolo, Paolo Gasparini, responsabile scientifico della spedizione e coautore del libro.

Il racconto del viaggio, gli incontri con le popolazioni locali, gli scambi culturali, la descrizione di cibi e culture tradizionali saranno invece affidati all'esperta di comunicazione della scienza Simona Cerrato, che ha seguito la divulgazione del progetto per conto di Sissa Medialab ed è coautrice del libro.

Non si tratta solo di scienza. Fatto prevalentemente di immagini, il libro è una sorta di diario di bordo che, in 159 pagine patinate e 141 fotografie a colori, permette a tutti di scoprire i 20mila chilometri percorsi dagli scienziati attraverso dieci Paesi, dalla Georgia alla Cina.

Una ventina fra genetisti del Burlo e operatori di Medialab ha ripercorso il leggendario viaggio condotto in Asia del mercante veneziano nel 1271, entrando in contatto con le popolazioni isolate e rurali che vi risiedono. Tutto grazie alla collaborazione con la rete mondiale delle comunità del cibo "Terra Madre", che ha aderito fin da subito al progetto di ricerca, favorendo la partecipazione volontaria delle comunità coinvolte.

La scelta della Via della Seta non è stata casuale. Uno dei pochissimi corridoi dove i popoli d'Oriente si sono mescolati per secoli con quelli dell'Occidente ha rappresentato il percorso ideale della ricerca: un tempo terra di scambi, anche genetici, la via della Seta è stata poi progressivamente abbandonata, tanto da lasciarne intatto il patrimonio genetico degli abitanti.

Attraverso una serie di test non invasivi (come il prelievo della saliva e i test dell'amaro e dell'olfatto), i dati genetici degli abitanti locali sono stati campionati con l'obiettivo di scoprire, per esempio, che se alcune popolazioni preferiscono i cibi piccanti a quelli dolci dipende non già dalle abitudini alimentari, quanto piuttosto dal patrimonio genetico.

I test genetici raccolti costituiscono un unicum a livello internazionale perché mai nessuno aveva condotto prima una ricerca simile in quei territori. E adesso sono pronti per essere confrontati con il resto della popolazione mondiale.