

Svelati i segreti dei geni della regina delle spezie

Arricchisce di colore e aroma molti piatti tipici italiani come il risotto alla milanese. È lo zafferano: la spezia più costosa al mondo, vale infatti più dell'oro. È su questo splendido fiore che si è concentrata la ricerca di un consorzio italiano guidato da ENEA e dall'Università di Napoli. I

Il risultato non è il segreto di una nuova ricetta, ma **la decodifica dei geni dello zafferano**. Sono stati individuati oltre 1.800 geni nuovi, molti dei quali controllano la formazione dello stamma e la sintesi delle sostanze colorate ed aromatiche che li contengono.

L'Italia è fra i principali Paesi produttori e consumatori di questa antichissima spezia, derivante appunto dagli stimmi del fiore del croco, che vengono raccolti manualmente e poi essiccati. La ricerca è uno dei primi esempi al mondo di studi di genomica e bioinformatica applicati ad una spezia che oltre a permettere una migliore **comprensione delle proprietà organolettiche** e medicinali premetterà anche una miglior difesa delle produzioni tipiche italiane della regina delle spezie

English abstract

The queen of spices reveals its secrets

Saffron genetic structure has been studied and revealed by a team of scientists headed by ENEA researchers.