AMMINISTRAZIONE CENTRALE
AREA COMUNICAZIONE E MARKETING
SETTORE **UFFICIO STAMPA**Via VIII febbraio, 2 – 35122 Padova
<u>stampa@unipd.it</u>
http://www.unipd.it/comunicati
tel. 049-8273066/3041



Padova, 22 ottobre 2025

CIBO COME "FARMACO EPIGENETICO" PER LA SALUTE E LA LONGEVITÀ

Pubblicato su «Advances in Nutrition» studio internazionale guidato dall'Università di Padova sul ruolo dei nutrienti epigenetici per un invecchiamento in salute

Mangiare bene significa anche dialogare con il proprio DNA. Alcuni alimenti contengono molecole capaci di modulare i meccanismi epigenetici che regolano l'espressione dei geni, influenzando i processi di invecchiamento e la prevenzione delle malattie croniche.

È quanto emerge dallo studio A Systematic Review of Food-Derived DNA Methyltransferase Modulators: Mechanistic Insights and Perspectives for Healthy Aging guidato da Sofia Pavanello, docente del Dipartimento di Scienze Cardio-Toraco-Vascolari e Sanità Pubblica dell'Università di Padova, pubblicato sulla rivista «Advances in Nutrition», tra le più prestigiose nel campo della nutrizione.

L'articolo raccoglie e analizza in modo sistematico oltre cento studi sperimentali e clinici che dimostrano come i composti bioattivi di origine alimentare — tra cui polifenoli, isotiocianati, folati, catechine e curcumina — siano in grado di modulare l'attività delle DNA metiltransferasi (DNMT), enzimi chiave nei processi di metilazione del DNA.

Questi enzimi controllano l'attivazione o la disattivazione dei geni, influenzando così la risposta dell'organismo a stress ambientali, infiammazione e invecchiamento.



Sofia Pavanello

«Abbiamo voluto chiarire in modo rigoroso quali alimenti e quali principi attivi possano agire come veri e propri interruttori epigenetici naturali — **spiega Sofia Pavanello, responsabile dello studio**— -. L'obiettivo è comprendere come la dieta possa essere utilizzata per prevenire o rallentare i processi biologici che portano all'invecchiamento e alle malattie croniche, aprendo la strada a una nutrizione sempre più personalizzata e basata sull'evidenza scientifica».

Lo studio conferma che molti composti naturali presenti in alimenti comuni — come tè verde, broccoli, curcuma, vino rosso o soia — possono riprogrammare l'espressione genica attraverso modificazioni epigenetiche reversibili. Questa regolazione fine dell'attività del DNA può contribuire a ridurre l'infiammazione, migliorare le difese antiossidanti e mantenere giovane l'età biologica.

Dalla Terra allo Spazio: applicazioni future

La ricerca si inserisce nel progetto EPIFOOD del *BioAgingLab* dell'Università di Padova, coordinato da Pavanello, che mira allo sviluppo di strategie nutriepigenetiche per la longevità e la salute in ambienti estremi, inclusi quelli spaziali. **Le conoscenze raccolte potranno contribuire anche al programma ASI Space Food, volto alla creazione di alimenti funzionali per gli astronauti**, capaci di contrastare stress ossidativo, infiammazione e invecchiamento precoce durante le missioni di lunga durata.

Link allo studio: 10.1016/j.advnut.2025.100521