



**Norberto Pogna** è dirigente di ricerca del Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura (CRA) di Roma. Ha svolto attività di ricerca presso il Plant Breeding Institute, Cambridge (UK) e il Food Science Department dell'Università del Manitoba, Canada. È stato docente del corso di "Miglioramento Genetico delle Piante" per la laurea specialistica in biotecnologie industriali e agro-alimentari, Università degli studi di Roma, "La Sapienza" ed "editor" della rivista scientifica internazionale "Journal of Genetics & Breeding". Le principali aree scientifiche nelle quali ha operato sono la genetica e il miglioramento genetico dei cereali, le biotecnologie delle piante di interesse agrario e la malattia celiaca.

***Buono come il pane?***

Il grano, sotto forma di pane e pasta, soddisfa per oltre un terzo il fabbisogno giornaliero di energia delle popolazioni mediterranee e costituisce un fonte importante di proteine e altri fattori nutritivi come vitamine, minerali, fibre, polifenoli e fitoestrogeni. Tuttavia le proteine del grano sono anche responsabili di due sindromi patologiche in continua crescita, *celiachia* e *sensibilità al glutine (gluten sensitivity)*, che ne stanno mettendo in discussione la sicurezza d'uso alimentare. La filogenesi del grano, le sue diverse forme coltivate a partire dal Neolitico, le ragioni della sua tossicità ed i possibili rimedi sono oggetto dell'intervento di N. Pogna.