

IL PRODOTTO TESTATO DA STUDI CLINICI UNIVERSITARI

L'olio d'oliva che rafforza le ossa

Un'azienda anconetana produce un extravergine attivo contro l'osteoporosi

di LUCIO MARTINO

— ANCONA —

BRACCIO DI FERRO mangiava spinaci per non essere fiacco? Donne e bambini, anziani e atleti che hanno carenza di calcio potranno consumare una razione giornaliera di 10 ml. (un cucchiaino da tavola) di un olio extravergine d'oliva innovativo. Un olio biologico che viene venduto esclusivamente in farmacia ma che contiene tre vitamine 'speciali': D3, K1 e B6 in grado di contribuire alla prevenzione e all'attenuazione delle patologie a carico del sistema osseo.

Il primo olio extravergine d'oliva vitaminizzato al mondo è un prodotto della Fattoria Petrini, un'azienda anconetana nota da diverse generazioni per la bontà dei suoi oli extravergine. «A darmi l'idea — sostiene Francesca Petrini, titolare dell'omonima Fattoria di Monte San Vito — sono stati alcuni giapponesi in visita all'azienda. Nei paesi asiatici a causa dell'alimentazione infatti l'osteoporosi è un problema sentitissimo».

Detto fatto la Petrini incaricò il Centro Studi di Vitaminologia del Dipartimento di Biochimica dell'Università di Bologna di avviare delle ricerche.

«Scegliemmo cinque anni fa — spiega il

professor Mario Marchetti, direttore del Centro Vitaminologico dell'Ateneo bolognese — di integrare l'olio extravergine di oliva con le vitamine D3, K1 e D6 che sono vitamine accettate, ovvero solubili nell'olio che resta assolutamente inalterato nel gusto, nell'aroma e nella qualità».

IL PRODOTTO fu battezzato 'Petrini Plus' e venne brevettato. Il Ministero della salute lo ha riconosciuto come «alimento funzionale» un paio di anni fa.

Dall'estate 2005 la vendita nelle farmacie.

Dieci giorni fa, in occasione del 'Sana', salone del biologico, sono stati presentati i primi risultati di uno studio condotto nel 2007 sugli effetti del Petrini Plus su un gruppo di

donne tra i 25 e 45 anni. Lo studio è stato condotto dal Gian Paolo Littarru, direttore dell'Istituto di Biochimica della Facoltà di Medicina di Ancona e da Laura Mazzanti, docente di Scienza dell'Alimentazione della stessa Facoltà.

«Queste donne — hanno spiegato Littarru e Mazzanti — hanno accettato di condurre, sotto controllo medico, un regime dietetico di 1.400 Kcal giornaliera. A tale regime nutritivo veniva aggiunta l'assunzione giornaliera di 20 ml. di olio d'oliva extravergine Petrini Plus biologico, arricchito

con le vitamine D3, K1 e B6. È stato osservato che dopo l'assunzione costante di olio Petrini Plus si verificava addirittura una diminuzione del 44% dell'osteocalcina sottocarbossilata. Un dato altamente indicativo del benefico effetto avuto da questo prodotto non solo sul metabolismo calcico dell'osso, ma anche nell'ambito della più generale prevenzione delle malattie osteoporotiche. Molti studi clinici hanno già dimostrato che un'elevata incidenza di osteocalcina sottocarbossilata nel sangue si accompagna ad una diminuita densità dell'osso e ad una più alta incidenza di fratture spontanee».

Prossimamente un altro monitoraggio verrà avviato sui bambini e sulle donne in gravidanza al materno-infantile «Salesi» di Ancona.

LA PRODUZIONE media di questo olio innovativo, è di circa 100 quintali l'anno. La Fattoria Petrini produce inoltre 250 quintali l'anno di olio extravergine di oliva biologico prodotto da oltre 5 mila piante sparse su uliveti in 15 ettari di estensione. Il 70% della produzione va all'estero, sui mercati Usa e Giappone ed europei.

TITOLARE
Francesca
Petrini, che
conduce
l'omonima
azienda

