

OTTOBRE 2005 - N° 8 • ANNO XXI • EURO 1,00

Mondo Lavoro

mensile economico di cultura d'impresa



Gisa, quarant'anni nella moda

BC costruzioni
30 anni di successi

Il brevetto europeo
Una sfida marchigiana

AEG protagonista
nella telecomunicazione

Tutti a Ecomondo:
dall'ambiente all'energia

FATTORIA PETRINI

Petrini Plus: dall'idea al brevetto

Il Petri Plus è il primo extravergine di oliva "funzionale" al mondo, pensato per migliorare il metabolismo delle ossa, proteggendole nel corso degli anni. L'idea, nata per caso in Giappone, la cui popolazione soffre di un'atavica carenza di calcio, è stata sviluppata in Italia dall'azienda agricola Fattoria Petri di Monte San Vito, che produce olio extravergine di oliva biologico, grazie all'aiuto di un luminare della ricerca nutrizionale, quale il prof. Mario Marchetti, direttore del Centro Studi e Ricerche del Dipartimento di Vitaminologia dell'Università degli Studi di Bologna. Extravergine studia-



tu per una missione speciale, il Petri Plus è un olio arricchito con vitamine D3, K1 e B6, la cui azione congiunta, favorendo l'assunzione di calcio, contribuisce al mantenimento della massa ossea e alla prevenzione di malattie a carico dello stesso tessuto osseo, come l'osteoporosi. L'invenzione, concepita in considerazione di alcune realtà di fatto che attecchiscono alla fisiologia umana e alle abitudini alimentari delle società moderne, consiste nella realizzazione di un alimento capace di coniugare elevate proprietà nutrizionali e organolettiche originarie a un'innovativa azione volta all'integrazione del fabbisogno giornaliero di calcio. Frutto di quasi cinque anni di ricerca, Petri Plus è autorizzato dal Ministero della Salute italiano e gode di un brevetto internazionale che vieta qualsiasi possibilità d'imitazione.