

Uno stop all'osteoporosi da Petrini Plus con vitamine

È stato presentato a Senigallia (An) uno studio sull'olio arricchito, brevettato Petrini Plus, nel corso del convegno *Prevenire l'osteoporosi, il ruolo dell'alimentazione e dell'attività fisica*, iniziativa promossa dal reparto di Ginecologia e ostetricia dell'ospedale di Senigallia, in collaborazione con Fidapa, Consiglio delle donne di Senigallia e Fattoria Petrini di Monte San Vito (An). Fulcro dei lavori, oltre alla conclamata importanza dell'olio d'oliva nella prevenzione di diverse patologie, è stata la ricerca sul ruolo dell'olio d'oliva nella lotta all'osteoporosi, con particolare riferimento all'extravergine biologico arricchito con vitamine D3, K1 e B, realizzato da Petrini.

I risultati sono stati illustrati dall'alimentarista e docente di Biochimica all'Università politecnica delle Marche, Laura Mazzanti, autrice dello studio assieme a Gian Paolo Littarru, direttore dell'Istituto di Biochimica.

Dai dati sperimentali è emerso che il Petrini Plus permetterebbe di eliminare il 44% di osteocalcina sottocarbossilata, la sostanza la cui elevata presenza nel sangue contribuisce a causare l'osteoporosi.

La ricerca è stata condotta su un gruppo di donne tra i 25 e i 45 anni alle quali è stato somministrato dapprima olio extravergine biologico (due cucchiaini al giorno) e poi olio arricchito con le vitamine.

Dal confronto è scaturito che l'arricchimento con la vitamina K, oltre che

con la vitamina D, permette di abbassare i livelli di osteocalcina, migliorando la densità ossea e aumentando la resistenza alle fratture.

Ma com'è nata l'idea di arricchire un alimento già completo? "Mi trovavo a Tokyo e sono rimasta sorpresa dal vedere che tutti i giapponesi assumevano tavolette di calcio come integratore alimentare - racconta Francesca Petrini, delle Fattorie Petrini -.

È stato allora che ho pensato che olio e calcio potevano essere abbinati, aggiungendo le vitamine necessarie per favorire l'assorbimento e la fissazione del calcio da parte dell'organismo.

Un progetto diventato realtà grazie alla collaborazione con l'Università Politecnica delle Marche". ■

Coldiretti, partnership per l'estero

In un incontro tra imprese calabresi e toscane del comparto olivicolo si è messa a punto una strategia di valorizzazione dell'olio calabrese attraverso una partnership con la rete commerciale della Toscana, senza intermediazioni, ma direttamente tra imprese.

Lo riferisce la Coldiretti Calabria. Il meeting è stato organizzato dalla Coldiretti regionale in collaborazione con la Coldiretti Toscana.

Creando una rete tra imprese produttrici d'olio made in Italy "si spiccherà il volo" sui mercati internazionali.

All'interno dell'accordo è prevista anche la tracciabilità della produzione con predisposizione di un disciplinare, la garanzia di qualità del prodotto e la valorizzazione dell'olio calabrese. ■

Tiam e Medpack a Napoli

Un grande appuntamento espositivo di tecnologie integrate per il processo di produzione e confezionamento dell'olio d'oliva di qualità debutterà a Napoli, dal 22 al 25 febbraio. La Mostra d'Oltremare ospiterà Tiam, mostra mediterranea delle tecnologie per l'industria agroalimentare, e Medpack, fiera delle tecnologie di confezionamento e imballaggio destinata al mercato del Centro-Sud, per la prima volta sotto il Vesuvio.

Tiam, fiera affermatasi nelle due edizioni di Bari, va a conquistare una posizione strategica nazionale grazie al nuovo posizionamento a Napoli.

Le manifestazioni rispondono all'istanza di aggiornamento tecnologico: la filiera produttiva dell'olio è una delle più propense all'innovazione di processo. Il duplice appuntamento ha già raccolto il consenso e la partecipazione dei più qualificati produttori di attrezzature e fornitori di accessori e servizi per la filiera olivicola, e risponde alle esigenze del settore, favorevole a un appuntamento facilmente raggiungibile, per i minori costi da sostenere e per la possibilità di aggiornamento del personale tecnico, rispetto alle grandi fiere del Nord. ■

L'Arpo è diventata un'Op

Per l'Associazione regionale produttori olivicoli dell'Emilia Romagna (Arpo) di Rimini è arrivato il riconoscimento di Organizzazione di produttori.

Dopo un lungo iter procedurale l'Assessorato regionale agricoltura dell'Emilia Romagna ha consegnato ad Arpo l'atto di notifica dell'iscrizione all'albo delle Op agricole regionali (determina n. 13668).

Arpo è la Società cooperativa del settore olivicolo più importante della regione, ha iscritto come soci diretti nella sezione d'attività Op la Cooperativa Colcor di Montescudo (Rimini), il Consorzio agrario di Forlì-Cesena e Rimini di Forlì, la Cooperativa Cab di Brisighella (Ra), soci che producono olio per oltre 29,3 t.

Per la Op riminese, presieduta da Franco Spada, questo è un traguardo importante poiché le permette di rispettare le direttive impartite dal D.lgs. 102/2005, che impone alle Associazioni di produttori agricole di trasformarsi in imprese, ovvero in Op, entro il 31/12/2007 e, conseguentemente, di continuare a percepire contributi comunitari sui piani di miglioramento qualitativo dell'olivicoltura, come previsto dal Reg. Ce 2080/05. E.T