

Olivo e Olio

OLIVETO • FRANTOIO • MARKETING • MERCATI

Oliveto

**Cambia il clima,
cambia la qualità dell'olio**

Frantoio

**Gramolatura sotto
stretto controllo**

SPECIALE

Gestione Frantoio

a pagina 3



Adagricole

PRIMO PIANO
Disaccoppiamento totale
Rischi e vantaggi

Manifestazioni

Olio, un alimento funzionale

Presentato "Petrini Plus" destinato a prevenire l'osteoporosi

La presentazione di un nuovo olio biologico "Petrini Plus" ha offerto l'opportunità di sottolineare l'importanza degli alimenti cosiddetti "funzionali" che, oltre al valore nutritivo, sono in grado di portare effetti benefici e mirati su una o più funzioni dell'organismo umano.

L'olio biologico "Petrini Plus" è un extravergine "funzionale fortificato" con vitamine (B₂, K₁, D₃) la cui funzione è di attivare la mineralizzazione ossea contribuendo allo sviluppo della massa ossea nei più giovani, e nei più anziani un'attenuazione della osteoporosi, "ladra silenziosa" in quanto la perdita di massa ossea che si verifica lentamente negli anni.

L'idea di produrre questo olio biologico - fa presente Francesca Petrini - è nata circa cinque anni fa, in occasione della visita di alcuni

clienti giapponesi. In quell'occasione è emerso quanto serio e diffuso sia nel continente asiatico il problema della carenza di calcio e, quindi, di tutte quelle patologie che ne conseguono, come l'osteoporosi.

"Il caso ha voluto che, poco dopo, incontrassi Mario Marchetti, direttore del Centro studi e ricerche di vitaminologia del Dipartimento di biochimica dell'Università degli Studi di Bologna, nonché coordinatore della Commissione istituita dal Mipaf per l'aggiornamento dei metodi ufficiali di analisi degli alimenti, e Pierluigi Biagi, ordinario di Scienze dell'alimentazione presso la Facoltà di scienze motorie dell'Università degli studi di Bologna, che in seguito hanno lavorato al progetto".

"Come azienda, seppur piccola, abbiamo affrontato di-

L'azienda	
ULIVETO:	circa 15 ettari, per circa 5.000 piante
PRODUZIONE:	250 q di olio extravergine di oliva
CERTIFICAZIONI:	biologico IMC, NOP USDA
MARCHE:	Raggia di San Vito, San Vito, Sei Colli, Elaion, Petrini Plus
MERCATI:	Italia, Germania, Belgio, Olanda, Gran Bretagna, Giappone, Stati Uniti
PREMI VINTI:	Ercole Olivario, Oriolo d'oro, International olive oil award, Der Feinschmacker e altri

rettamente e autonomamente tutti i costi della ricerca, durata oltre tre anni. Il coraggio nell'intraprendere questa iniziativa è stato premiato da un olio extravergine di oliva perfetto nelle sue caratteristiche naturali, ma con un "plus": la capacità di darci ancora più salute".

"La scelta dell'olio extravergine di oliva non è casuale - precisa Marchetti - in quanto l'olio è un prodotto che, oltre essere un alimento di grandi proprietà salutistiche, è in grado di favorire il massimo assorbimento delle vitamine liposolubili D₃, K₁ e B₂ che vengono inglobate in micelle costituite da mono e digliceridi che si formano a opera di enzimi (lipasi) dai trigliceridi dell'olio".

La scelta si è quindi naturalmente basata sulla vitamina D, in quanto, studiata da oltre 50 anni, se ne conosce molto bene l'azione sul metabolismo osseo, in particolare sul fatto che essa è parte attiva nel processo di mineralizzazione delle ossa stesse.

La vitamina K₁, invece, più elevata la sua presenza nel sangue, più è bassa l'incidenza di fratture. Nel caso dell'olio Petrini Plus, abbiamo ritenuto importante tener conto

anche di questa sua ulteriore funzione, suffragata da una ricerca medico-scientifica che sta proseguendo proprio su questo fronte.

La vitamina B₂ svolge invece un ruolo polivalente nel nostro organismo. Partecipa a diversi processi che interessano in particolare il metabolismo degli aminoacidi e degli acidi grassi. La sua presenza era importante per "aiutare" lo svolgimento del processo di mineralizzazione.

Infatti, mentre le vitamine D₃ e K₁, intervengono nella formazione della componente inorganica (minerale) delle ossa, la B₂ è attiva nella costruzione della parte organica (matrice) che fa da supporto a quella inorganica favorendo, appunto, il processo di mineralizzazione.

Per quanto riguarda la distribuzione commerciale di questo olio biologico "funzionale fortificato", Petrini ha individuato nelle farmacie il punto di vendita più qualificato (costo, dai 14 ai 16 euro circa a lattina) in quanto rispondono, quanto a preparazione e assistenza, alle esigenze di un alimento con una "missione speciale" come è il "Petrini Plus".

Antonio Ricci

