



Gli oliveti della Fattoria Petrini

Fattoria Petrini commercializza nelle farmacie un olio extravergine di oliva vitaminizzato che ha dimostrato benefici effetti sul metabolismo calcico delle ossa e nella prevenzione dell'osteoporosi. Un esempio di produzione biologica amica della salute e della ricerca

Quando l'olio si allea con le ossa

LUIGI CARICATO

Francesca Petrini è una donna che fa sul serio. È una giovane imprenditrice titolare di una minuscola azienda agricola marchigiana che produce oli extravergini di oliva da agricoltura biologica e che, nel giugno dello scorso anno, è riuscita – da sola, con le proprie forze – a conseguire un importante risultato al «Sodalitas Social Award», un prestigioso riconoscimento assegnato alle migliori iniziative di responsabilità sociale promosse da aziende private nazionali e da enti pubblici. E così, tra i tanti nomi altisonanti di imprese dai fatturati imponenti, c'è stata la grande sorpresa rappresentata dalla Fattoria Petrini di Monte San Vito, comune in provincia di Ancona. Immagino ancora



la soddisfazione della giovane Francesca, quando nella sede dell'Assolombarda di Milano ha ricevuto il contestuale apprezzamento, da parte della commissione esaminatrice presieduta da Federico Falck, al suo olio extravergine di oliva vitaminizzato «Petrini Plus®». All'edizione 2006 del «Sodalitas Social Award» avevano partecipato, tra l'altro, ben 19 aziende, con 210 progetti. Quello presentato dalla giovane produttrice marchigiana d'olio è stato ritenuto innovativo e in grado di rappresentare «un sostanziale progresso dal punto di vista sociale e ambientale», capace inoltre di contribuire perfino «al miglioramento della qualità della vita della comunità». Un traguardo, visto che il progetto in questione è stato pubblicato nel «Libro d'oro della respon-

sabilità d'impresa», in cui compaiono aziende di qualsiasi settore merceologico che si sono distinte per le loro iniziative socialmente rilevanti, fornendo, anche grazie alla loro testimonianza, un esempio concreto che può essere emulato. Una dimostrazione di come, nel comparto agricolo, si stia diffondendo una sostanziale apertura al nuovo, il desiderio di dare vita a progetti di ampio respiro.

UN CONDIMENTO QUOTIDIANO CHE GIOVA ALLA SALUTE

L'olio «Petrini Plus*» nasce da una ricerca nutrizionale che prende corpo a partire da un prodotto d'eccellenza: l'olio extravergine di oliva. Tale prezioso alimento è sicuramente il principe tra tutti i grassi in virtù delle sue peculiari caratteristiche compositive. Un prodotto tanto apprezzato nel mondo da essere stato eletto di recente *functional food*, ovvero cibo funzionale dotato di un ricco patrimonio di nutrienti e di antiossidanti che lo rende ideale nella dieta quotidiana. Non va dimenticata, infatti, la lodevole iniziativa della Food and Drug Administration, che consente alle aziende produttrici di riportare in etichetta la seguente dicitura: «Limitate e non conclusive indagini scientifiche hanno evidenziato che consumare due cucchiaini al giorno di olio di oliva (23 grammi) può ridurre il rischio di infarto grazie alla presenza di grassi monoinsaturi». Riletto con attenzione, tale avvertimento suona come un eloquente elogio: non ci sono, è vero, certezze definitive, ma al momento l'olio che si ricava dalle olive resta a tutti gli effetti

l'unico grasso che – proprio in ragione della ricca presenza di componenti specifici a forte attività antiossidante, di natura fenolica, assenti in altri oli – possiede a pieno titolo delle vere e proprie attività biologiche. Non va dimenticato, inoltre, che le attività biologiche delle sostanze antiossidanti presenti nell'olio di oliva sono molto importanti per gli effetti a livello cellulare, in particolare sulle cellule del sistema cardiovascolare.

L'opera avviata da Francesca Petrini circa sette anni fa consente di incrementare i già noti e apprezzati effetti benefici dell'extra-

Commissione istituita dal Ministero delle politiche agricole, ha spinto ad accettare il progetto di ricerca di Francesca Petrini? Lo stimolo a dare una particolare identità a un olio di uso quotidiano, in modo che diventasse veicolo di salute all'interno di uno stile alimentare che purtroppo difficilmente ci permette di introdurre tutti i fattori essenziali, in quantità sufficienti al nostro fabbisogno alimentare. Va osservato che l'apporto naturale di questi nutrienti negli alimenti, sta diminuendo per vari motivi: dall'allungamento dei tempi di conservazione ai trattamenti tecnologici che vengono sottoposti, fino all'allontanamento dei grassi, oltre ad apportare nutrienti importanti, svolge un ruolo fondamentale nell'assorbimento, ad esempio, dell'acqua (pensi alle linee di alimenti light). Infine – aggiunge Marchetti – l'obiettivo era anche quello di dare un contributo in uno specifico campo, che è quello del metabolismo, proprio per la nota diffusione di patologie metaboliche a carico di questo tessuto, come nel caso dei diabesi e dei lipidi». «L'idea di «Petrini Plus» è nata in seguito alla richiesta di alcuni medici e nutrizionisti. «In un'ottica di prevenzione – racconta Marchetti – è un tema serio e di grande importanza per il continente americano. Il problema della obesità, del diabete, del calcio e, quindi, delle patologie cardiovascolari seguono. È un tema che è iniziato a preoccupare le aziende come possessori del calcio. Ci sono stati dei casi, ma non mancate di considerare come aziende che affrontano tutti i costi della ricerca, durata oltre tre anni, perché ci ha guidati un sano coraggio, oggi finalmente un olio extravergine di oliva che conserva le sue caratteristiche naturali, ma con un plus che fa la differenza: la capta ancora una volta più salute e benessere».



Da sinistra: Mario Marchetti, direttore del Centro studi e ricerche di vitaminologia del Dipartimento di biochimica dell'Università di Bologna, con Francesca Petrini e il giornalista Luciano Onder

tutti i costi della ricerca, durata oltre tre anni, perché ci ha guidati un sano coraggio, oggi finalmente un olio extravergine di oliva che conserva le sue caratteristiche naturali, ma con un plus che fa la differenza: la capta ancora una volta più salute e benessere».

L'IMPORTANZA DELL'AGGIUNTA DI VITAMINE

Entrando nei dettagli dell'operazione, c'è infine

L'idea di «Petrini Plus» è nata in seguito alla richiesta di alcuni medici e nutrizionisti. «In un'ottica di prevenzione – racconta Marchetti – è un tema serio e di grande importanza per il continente americano. Il problema della obesità, del diabete, del calcio e, quindi, delle patologie cardiovascolari seguono. È un tema che è iniziato a preoccupare le aziende come possessori del calcio. Ci sono stati dei casi, ma non mancate di considerare come aziende che affrontano

Esperienze

ne liposolubili, le quali vengono inglobate da particelle costituenti l'olio relativamente piccole (mono e digliceridi che si formano a opera dell'enzima lipasi dai trigliceridi dell'olio). La scelta si è quindi naturalmente posata sulla vitamina D3 in quanto, essendo studiata da oltre 50 anni, se ne conosce molto bene l'azione sul metabolismo

osseo. In particolare, essa è parte attiva nel processo di mineralizzazione delle ossa stesse. La vitamina K1, invece, è un po' la novità che si è voluto introdurre. Nota da tempo per la sua caratteristica funzione antiemorragica, recenti studi epidemiologici e clinici hanno evidenziato come esista una correlazione inversa tra i suoi livelli ematici e l'incidenza di fratture». In altre parole, spiega ancora Marchetti, «più è elevata la presenza della vitamina K1 nel sangue, più è bassa l'incidenza di fratture».

Petrini può dirsi pienamente soddisfatta della sua idea: «Il mio Petrini Plus® contribuisce non solo a favorire l'assorbimento del calcio, ma anche a fissarlo nelle ossa, uno degli aspetti più critici e individuali di ogni organismo». «Passando alla vitamina B6 – incalza il professor Marchetti – questa partecipa a diversi processi che interessano in particolare il metabolismo degli aminoacidi e degli acidi grassi. A differenza della D3 e della K1, la B6 è idrosolubile e tuttavia ad essere solubile nell'olio è il suo derivato, il palmitato; è stata quindi addizionata proprio sotto tale forma, perché la sua presenza è 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 B6 è attiva nella costruzione della

UNA RICERCA A VANTAGGIO DELLE DONNE



La Fattoria Petrini nel 2007 ha promosso uno studio biennale sugli effetti dell'olio Petrini Plus® su diverse tipologie di persone, dalle donne agli sportivi. I primi risultati disponibili riguardano la sperimentazione su un campione di donne di età compresa tra 25 e 45 anni non soggetto a terapie farmacologiche in grado di interferire con l'omeostasi calcica. Il gruppo si è sottoposto a un regime dietetico di 1.400 kcal giornaliere studiato da Arianna Vignini, dottore di ricerca in Fisiopatologia clinica e Medicina molecolare, specialista in Nutrizione applicata dell'Università Politecnica delle Marche. Il regime è stato integrato con l'assunzione giornaliera di 20 mL di olio extravergine Petrini biologico per le prime tre settimane e di 20 mL di olio d'oliva extravergine Petrini Plus®. Attraverso il confronto tra

prelievi di sangue effettuati prima del trattamento nutrizionale, durante l'assunzione di olio normale e con l'olio Petrini Plus®, è emerso che l'assunzione costante di olio con vitamina K ha comportato una diminuzione del 44% dell'osteocalcina carbossilata, sostanza che costituisce circa il 15% delle proteine non-collagene nella matrice dell'osso e la cui elevata presenza nel sangue si accompagna a una diminuita densità nell'osso e a una minore resistenza alle fratture. **M.S.**



Uno scorcio della Fattoria Petrini

INDICAZIONI CONSUMO BI

L'olio di Francia presenta in commercio una carta d'identità. È nel documento allegato, che con l'olio pregiato si trovano i nutrienti (che è poi equivalente alla razione di olio d'oliva standard della società italiana di nutrizione) viene garantito il fabbisogno quotidiano di vitamina D3 e K1. Invece, infine, viene posta una domanda: vale l'olio extravergine se si preferisce una serie di vitamine? Il consumo di olio è un consumo limitato, rispetto a latte o bevande o paste vitaminizzate. Anche se si consuma un po' dell'olio si sente ben al di sotto della dose di sicurezza che può essere ipervitaminosica. Proprio per superare la dose di sicurezza occorre consumare giornalmente un litro di olio, compreso tra i 10 e i 15 litri. In questo caso i vantaggi da tale assunto sono di altra natura

tomatologia ipervitaminosica. Sono invece ben indicati per la salute che un consumo costante e con questo olio può assicurare a persone di tutte le fasce, non solo alle donne, dunque, le più soggette alle insidie della «ladra silenziosa». Silenziosa perché agisce lentamente parti importanti del patrimonio osseo, si con tutti i problemi che ben si conoscono al momento di una frattura ossea. Non è un problema se si trova quest'olio? Nelle farmacie. «Il canale farmacia è sicuramente, quanto a preparazione e assistenza, all'