

COMUNICATO STAMPA

Salute e Agrifood - Scoperti i geni responsabili dell'effetto sulla salute dell'olio EVO

Presentato all'Europarlamento lo studio della Fondazione Istituto Nutrizionale Carapelli – che dimostra come l'olio EVO è un valido alleato contro l'Obesità e le malattie dismetaboliche

Bruxelles, 27 Novembre 2023 – Presentati per la prima volta a livello mondiale, i dettagli su come l'Olio Extra Vergine di Oliva (Olio Evo) contribuisca significativamente alla salute. Ricco di acidi grassi monoinsaturi e polifenoli, questo olio non solo tutela la salute cardiaca e combatte le malattie infiammatorie associate all'invecchiamento, ma promuove anche una digestione efficace e preserva la pelle dai danni causati dai radicali liberi. L'importante risultato scientifico è stato illustrato durante il convegno “Salute ed Economia: le Virtù Nascoste dell'Olio Evo”, svoltosi oggi presso il Parlamento Europeo a Bruxelles.

In questa occasione, è stato esposto in anteprima lo studio “Effetti benefici dell'olio extra vergine di oliva: meccanismi molecolari coinvolti”, realizzato dall'Istituto Nutrizionale Carapelli in collaborazione con le Università di Milano, Perugia, Padova e Napoli.

L'evento, organizzato dalla Parlamentare europea Daniela Rondinelli, ha visto la partecipazione di enti e organizzazioni prestigiose nel campo, tra cui la Fondazione Istituto Nutrizionale Carapelli, Assitol, Confagricoltura, Cia - Agricoltori Italiani, Interprofesional Aceite de Oliva España, Deoleo e Competere.eu.

È ampiamente riconosciuto che l'olio extra vergine di oliva rappresenta un prezioso alleato per la salute, e il nuovo studio ha permesso di ottenere nuove informazioni sul perché l'olio EVO fa bene. Gli studi condotti dai farmacologi Michele Carruba (Università degli Studi di Milano e Presidente del Comitato Scientifico dell'Istituto Nutrizionale Carapelli) ed Enzo Nisoli (Università degli Studi di Milano) hanno evidenziato che le diete arricchite con Olio EVO ad alto contenuto di polifenoli conducono a un profilo metabolico più sano, riducendo il peso e i livelli di glucosio nel sangue, mitigando così il rischio di diabete.

La ricerca si è inoltre estesa ai meccanismi molecolari e cellulari. Attraverso tecniche avanzate di analisi genetica e metabolica, gli scienziati hanno identificato nuovi modi in cui l'Olio EVO e i polifenoli influenzano il metabolismo energetico e la funzionalità dei mitocondri, specialmente nei tessuti metabolicamente attivi come muscoli e fegato. «La rilevanza di questo studio – ha sottolineato il Prof. Nisoli – va al di là dei risultati presentati, perché mette a disposizione dell'intera comunità scientifica numerosi dati, da cui potranno scaturire molteplici nuove scoperte.»

Questo studio sottolinea l'importanza di promuovere diete con alto consumo di Olio EVO, come la dieta Mediterranea, per contrastare l'obesità e le malattie non trasmissibili, oggi considerate una pandemia globale. L'obesità è infatti correlata a gravi complicanze come il diabete di tipo 2 e le malattie cardiovascolari, oltre ai tumori e alle malattie neurodegenerative. Tuttavia, come ha allertato il professore Carruba «solo il 46.6% degli italiani (quota più alta in Europa) consuma la dose giornaliera consigliata di 3 porzioni di olio di oliva. Meno del 15% (14.8%) ne consuma 4 porzioni. Il restante 38.6% (quota più bassa in Europa) consuma meno delle porzioni consigliate. Se ne evince che la dieta dei cittadini europei non trae vantaggio da un alimento così importante per la salute pubblica».

Durante il convegno è stato anche discusso il valore socioeconomico dell'Olio EVO. La filiera olearia affronta sfide epocali a causa dei cambiamenti climatici, che stanno riducendo la produzione e aumentando i costi, influenzando direttamente la disponibilità di questo prodotto essenziale per la sana alimentazione. Nonostante gli avanzamenti in termini di innovazione e tecnologia, la produzione rimane inferiore alla media nelle regioni del Mediterraneo proprio per la rapidità e drammaticità dei mutamenti del clima.

Il 2023 non prevede un calo produttivo così drastico come nel 2022, tuttavia la situazione rimane critica. Per la campagna olearia 2023-2024, si stima una produzione ancora inferiore alla media in tutta l'area mediterranea.

L'Italia prevede di produrre circa 289mila tonnellate di olio, un aumento del 20% rispetto all'anno precedente, ma ancora inferiore alle 350mila tonnellate delle annate migliori. Questo volume non è sufficiente a soddisfare la domanda dell'industria olearia italiana, che richiede circa 1 milione di tonnellate, tra consumi interni ed export.

Anche la Spagna, leader mondiale nella produzione di olio, ha risentito fortemente della crisi idrica dovuta alla siccità. Per il secondo anno consecutivo, la sua produzione non supererà le 765mila tonnellate, quasi dimezzando il rendimento abituale.

In Grecia, la produzione è stata ridotta a 260mila tonnellate, una diminuzione del 25% a causa di siccità e incendi. In controtendenza, il Portogallo prevede un incremento quasi del 20%, raggiungendo le 150mila tonnellate. La Tunisia si aspetta di ritornare a 200mila tonnellate, mentre Turchia e Marocco hanno temporaneamente sospeso le esportazioni verso l'Unione Europea a causa della scarsa disponibilità. (*)

Questa riduzione produttiva limita l'accesso dei consumatori a questo fondamentale alimento naturale, essenziale per combattere obesità e malattie non trasmissibili. Gli esperti lanciano un appello unanime: è cruciale adottare politiche di educazione e incentivazione per garantire l'accesso a Olio EVO di qualità. La situazione richiede una risposta globale, non solo per preservare un settore produttivo vitale, ma anche per promuovere la salute pubblica.

(*) Fonte: da elaborazione dati Assitol

Responsabili Ufficio Stampa:
Dario Prestigiacomò
dario.prestigiacomò@gmail.com
+32 488 94 20 70

Antonio Picasso
apicasso@competere.eu
+39 339 744 6589

Competere.EU (www.competere.eu)

Competere è un think tank indipendente di ispirazione liberale nato per elaborare e implementare politiche per l'innovazione e lo sviluppo sostenibile ed essere di supporto alla politica, alle istituzioni e alle imprese nel favorire l'innovazione sociale e dei processi economici e il confronto tra idee. Il team di Competere è composto da esperti, accademici, professionisti di riconosciuta esperienza nazionale e internazionale, ma soprattutto da persone, curiose, creative e intraprendenti che analizzano la realtà in continuo cambiamento e propongono soluzioni sostenibili.

Istituto Nutrizionale Carapelli (www.istitutonutrizionalecarapelli.it)

L'Istituto Nutrizionale Carapelli nasce nel 2001, come centro scientifico promotore di ricerche nel campo dell'oliva sotto ogni aspetto - chimico, sensoriale, agronomico, tecnologico estrattivo, umanistico, biochimico e nutrizionale. Proprio la nutrizione ha da sempre rappresentato un capitolo fondamentale degli studi condotti dall'Istituto Nutrizionale e del lavoro di divulgazione che lo stesso ha perseguito sul piano culturale e educativo, sia verso il mondo scientifico, sia verso il mondo della scuola e il pubblico dei consumatori, nell'intento di contribuire alla diffusione di una più vasta cultura alimentare per una corretta alimentazione. L'istituto Nutrizionale Carapelli è una Fondazione Onlus senza fini di lucro, con finalità di ricerca e divulgazione scientifica, rappresentato da un Comitato Scientifico formato da accademici e studiosi specializzati in ambito medico nutrizionale e tecnologico alimentare.