



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 191 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 bel 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'extravergine di oliva. In particolare, con il «nuovo» profilo «vitaminizzato» si mira a contribuire alla prevenzione e all'attenuazione di patologie a carico del sistema osseo. Diverse le professionalità coinvolte: tra queste si segnala il contributo fornito dal professor Mario Marchetti, illustre vitaminologo, direttore del Centro studi e ricerche di vitaminologia del Dipartimento di biochimica dell'Università di Bologna e coordinatore della

Commissione istituita dal Ministero delle politiche agricole per aggiornare i metodi ufficiali di analisi degli alimenti. «Cosa mi ha spinto ad accettare il progetto di ricerca di Francesca Petrini? Lo stimolo a dare una particolare identità a un condimento di uso quotidiano, in modo che diventasse veicolo di nuova salute all'interno di uno stile alimentare che purtroppo, oggi, difficilmente ci permette di introdurre tutti i fattori nutrizionali essenziali, in quantità sufficienti al nostro fabbisogno giornaliero. Va osservato che l'apporto naturale di questi, da parte degli alimenti, sta diminuendo per vari motivi: dall'allungamento dei tempi di conservazione ai trattamenti tecnologici ai quali vengono sottoposti, fino all'allontanamento dei grassi che invece, oltre ad apportare nutrienti importanti, svolgono un'azione fondamentale nell'assorbimento, ad esempio, delle vitamine (si pensi alle linee di alimenti light). Infine – aggiunge il professor Marchetti – l'obiettivo era anche quello di dare un contributo in uno specifico campo, che è quello del metabolismo dell'osso, proprio per la nota diffusione di patologie provocate da alterazioni a carico di questo tessuto, come nel caso dell'osteoporosi».



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

L'idea di «Petrini Plus®» è nata in seguito alla visita di alcuni clienti giapponesi. «In quell'occasione – racconta Francesca Petrini – è emerso quanto serio e diffuso sia nel continente asiatico il problema della carenza di calcio e, quindi, di tutte le patologie che ne conseguono. È da lì che ho iniziato a pensare all'olio come possibile veicolo del calcio. Certo non sono mancate le difficoltà... Considerando, poi, che come azienda abbiamo affrontato direttamente

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

L'IMPORTANZA DELL'AGGIUNTA DI VITAMINE

Entrando nei dettagli dell'operazione, c'è infine da chiedersi perché si è voluto aggiungere quest'olio con vitamine D3, K1 e B6.

«Intanto – sostiene Marchetti – era importante mantenere tutte le caratteristiche organolettiche dell'olio extravergine di oliva. In secondo luogo, abbiamo potuto aggiungere solo le vitamine accettate, quindi solubili nell'olio. Inoltre, va detto che l'olio è in grado di favorire il massimo assorbimento di tali vitami-

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 parte organica (matrice) che fa da supporto a quella inorganica favorendo, appunto, il processo di mineralizzazione. Non dimentichiamo, poi, che stiamo parlando di un olio "biologico", di un prodotto la cui salubrità è garantita per l'assenza di residui di fitofarmaci».

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 PER UN CONSUMO BENEFICO

L'olio di Francesca Petrini si presenta in commercio con una carta d'identità. Si legge infatti, nel documento allegato al prodotto, che con 10 mL di quest'olio pregiato e ricco di nutrienti (che è poi la quantità che equivale alla razione giornaliera di olio d'oliva stabilita dalla Società italiana di nutrizione umana) viene garantito il 100% del fabbisogno quotidiano di vitamina D3 e K1. Per concludere, infine, viene spontaneo porsi una domanda: visto che l'extravergine si presenta addizionato di una serie di vitamine, un eccesso di consumo può nuocere? «È assolutamente da escludere», ribatte il vitaminologo Marchetti. «L'olio è un condimento e pertanto il suo consumo è sempre limitato, rispetto a quello che può essere, per esempio, il consumo di latte o bevande a base di frutta o paste vitaminizzate». Non solo: «Anche se si consumasse il doppio dell'olio saremmo sempre ben al di sotto della soglia di sicurezza che può preludere a una ipervitaminosi. Per fare un esempio, per superare tale soglia di sicurezza occorrerebbe introdurre giornalmente quantità di olio comprese tra i 100 e i 3.000 mL. In questo caso i problemi derivanti da tale assunzione sarebbero di altra natura rispetto alla sin-

tomatologia ipervitaminosica. Sono invece ben individuabili i benefici per la salute che un consumo costante e comunque corretto di questo olio può assicurare a persone di tutte le fasce di età». Non solo alle donne, dunque, le più soggette alle insidie dell'osteoporosi, ovvero la «ladra silenziosa». Silenziosa perché agisce sottraendo lentamente parti importanti del patrimonio osseo, salvo presentarsi con tutti i problemi che ben si conoscono al momento doloroso e terribile di una frattura ossea. Non è un problema da poco. Dove si trova quest'olio? Nelle farmacie. «Il canale farmaceutico risponde sicuramente, quanto a preparazione e assistenza, alle esigenze di un alimento con una missione speciale» conclude Francesca Petrini.

Luigi Caricato

Per informazioni: Fattoria Petrini - Via S. Vito, 12 - Monte S. Vito (AN) - Tel. 071.740386 - Fax 071.740424 - f.petrini@organicfood.it - www.fattoriapetrini.it