

ALIMINTEGRA

Gestione delle colture, arricchimento metabolomico per la preparazione di alimenti funzionali, nutraceutici e integratori



A CHI SI RIVOLGE

A tutti gli operatori del settore che intendano valorizzare le proprietà salutistiche e nutrizionali dei loro prodotti o produzioni alimentari. L'intento del progetto è quello di creare una peculiare sinergia tra aziende ed università al fine di promuovere la valorizzazione di prodotti del territorio lucano. L'innovazione di processo è legata all'implementazione di pratiche gestionali e post raccolta per la verifica della salubrità della materia prima e con trasferimento del know-how relativo alla tecnologia per l'ottenimento degli estratti, la loro titolazione, la valutazione della sicurezza e dell'efficacia, il tutto finalizzato al processo di scale up industriale, avendo come target finale il consumatore.

LA STORIA

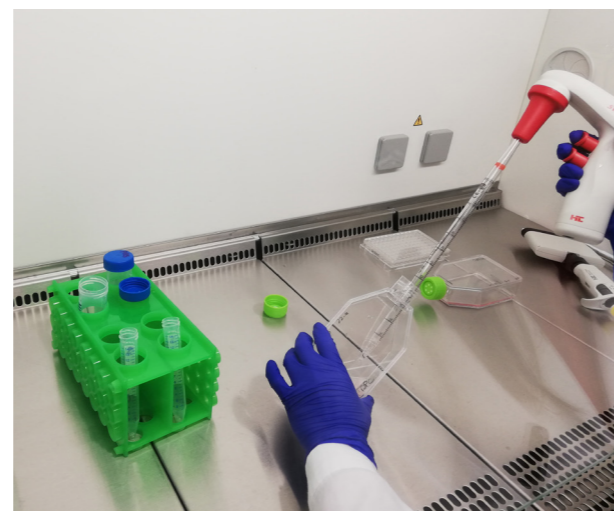
Il legame tra alimentazione e salute è riconosciuto fin da tempi antichi. L'uomo non conosceva "la dieta" né aveva a disposizione gli alimenti che oggi i nutrizionisti considerano fondamentali per un corretto stile di vita.

Nella società attuale, il concetto di alimentazione corretta, sana ed equilibrata volta a soddisfare i fabbisogni nutrizionali dell'organismo è un tema estremamente delicato e le sostanze naturali giocano, oggi, un ruolo chiave nella prevenzione di molte patologie.

Negli ultimi anni in Basilicata è aumentata notevolmente l'incidenza di malattie come obesità, sindrome metabolica e problematiche cardiovascolari. Una delle cause è sicuramente da ricercare nella

scarsa attività fisica ma soprattutto nella scorretta alimentazione. D'altro canto, il territorio Lucano oltre ad una ricca varietà di prodotti tipici, gode della presenza di numerose specie vegetali con un alto valore nutrizionale. Il progetto nasce dalla volontà di ricercatori e professori dell'Università degli Studi di Basilicata di "mettere in campo" le proprie conoscenze e competenze con l'intento di valorizzare i prodotti lucani che spesso ritroviamo sulle nostre tavole, dando loro un valore aggiunto.

Una nuova vita sarà data a ciò che consideriamo erroneamente "scarto", con particolare attenzione alla qualità del prodotto, all'ambiente e al consumatore finale.



RISULTATI OTTENUTI

- Incremento produttività
- Incremento dei ricavi
- Salubrità delle produzioni

COME USARE I RISULTATI

La diffusione dei risultati potrà motivare all'uso delle tecnologie di comunicazione, incrementare il numero di soggetti interessati alla possibilità di utilizzo di terreni per produrre alimenti da destinare alla trasformazione e valorizzare come alimenti funzionali, aumentare il numero di aziende che impiegano pratiche sostenibili di gestione delle specie di interesse. Si avrà un miglioramento del processo produttivo esistente riducendo l'uso di fitofarmaci e ottimizzando le metodiche colturali.



COME CONTINUERÀ

I risultati raggiunti da questo progetto esortano ad incrementare le coltivazioni delle specie di interesse valorizzando il prodotto finale ad elevato impatto salutistico rispetto al mercato globale, non sempre attento alla salute del consumatore e all'ambiente.

Il progetto intende procedere attraverso la diretta applicazione del know-how maturato durante gli anni dai partner aderenti, introdurre e trasferire le innovazioni tecnologiche adottate presso le aziende che in questa fase non sono state coinvolte. L'evidenza scientifica ha giocato un ruolo importante ed avrà dei risvolti significativi nel mantenere gli standard salutistici e nel prevenire le malattie maggiormente diffuse. Grazie alla combinazione di innova-

zioni tecnologiche ed alle evidenze scientifiche divulgate, si otterrà senz'altro un'evoluzione della percezione del concetto di alimento non solo come nutrimento, ma come promotore di benessere e salute.

Per quanto riguarda i risultati ottenuti dalle specie protagoniste del presente progetto, la generazione ed immissione in commercio di integratori e/o alimenti funzionali MADE IN BASILICATA risulterà un marchio identificativo per la regione.

La presenza di principi bioattivi e la loro attività biologica consentirà di dare un valore aggiunto a tali prodotti ed allo stesso tempo garantirà una migliore visibilità sul mercato nazionale con una ricaduta immediata in termini economici per le aziende che diversificheranno la loro produzione.

Questo approccio potrebbe divenire un punto di partenza per tutte le altre aziende che intenderanno investire per la riqualificazione dei diversi processi aziendali che portano all'ottenimento dei propri prodotti nutraceutici validi sia da un punto di vista commerciale che salutistico.

Inoltre, la divulgazione eseguita attraverso social, media, eventi e seminari consentirà il coinvolgimento delle nuove e meno nuove generazioni di agricoltori che saranno stimolati ed aggiornati sulla "funzionalità" delle loro produzioni.

Nuova linfa vitale sarà diffusa in un contesto che spesso paga il prezzo di una inclusione sociale difficile e che ponendosi nuovi obiettivi potrà rilanciare economie e prospettive di lavoro.

A CHI RIVOLGERSI

Università Degli Studi Della Basilicata - Dipartimento Di Scienze
Luigi Milella
luigi.milella@unibas.it
0971205525

