

Prof. Carruba

Presidente dell'Istituto Nutrizionale Carapelli

Con molto piacere mi trovo a raccontare come le attività recentemente intraprese in seno all'Istituto Nutrizionale Carapelli, del quale mi onoro di essere il Presidente, siano orientate a documentare scientificamente, ad analizzare rigorosamente con nuove tecniche e a divulgare le fondamentali proprietà fisico-chimiche che rendono l'olio d'oliva, e in particolare dell'olio extra vergine, un elemento realmente benefico per la qualità della vita delle persone e in grado di preservare da alcune tra le patologie più diffuse del mondo contemporaneo (malattie cardiovascolari, diabete, ...).

Allo scopo, dunque, di condurre nuove ricerche scientifiche in questa direzione, l'Istituto Nutrizionale Carapelli si avvale della collaborazione e delle attività di una squadra di illustri studiosi, che da anni lavorano nel mondo accademico, della scienza, della ricerca e della nutrizione specificamente nell'ambito dell'olio d'oliva.

Al mio fianco, infatti, sono il prof. Francesco Visioli, oggi Professore Associato di Nutrizione Umana presso il Dipartimento di Medicina Molecolare dell'Università di Padova e fino al 2014 Chief Investigator presso l'Imdea-Alimentazione, l'Istituto Madrileño de Estudios Avanzados. Maurizio Servili, Ordinario di Scienze e Tecnologie alimentari all'Università di Perugia; Maria Lisa Clodoveo, Ricercatore confermato e Professore Aggregato in Scienze e Tecnologie Alimentari al dipartimento di Scienze Agroambientali e Territoriali dell'Università di Bari; Nadia Mulinacci, che svolge attività di ricerca presso il Dipartimento di Scienze Farmaceutiche dell'Università degli Studi di Firenze; Gabriele Riccardi, Direttore dell'Unità Operativa Complessa di Diabetologia e Malattie del Metabolismo presso l'Azienda Ospedaliera Universitaria Federico II di Napoli.

L'approccio del Comitato Scientifico si è scandito in due diversi settori della ricerca, tra loro complementari.

Il primo approccio guarda **all'innovazione tecnologica e analitica**, con particolare attenzione alle tecniche fisiche più avanzate (come l'utilizzo degli ultrasuoni) per una maggior resa delle proprietà dei polifenoli; allo studio dei rapporti tra la qualità dell'olio e la tecnologia; alla valorizzazione degli aspetti sensoriali e salutistici dell'extra vergine in termini agronomici, di conservazione e di consumo, fino allo studio della comunicazione degli oli extra vergine in merito ai claim approvati e alla loro pertinenza con le conoscenze mediche, nutraceutiche e analitiche.

L'altro filone di pensiero scientifico afferisce invece **al tema del benessere e delle abitudini alimentari**: oggi più che mai c'è bisogno, per chi si occupa di alimentazione, di fonti autorevoli dalle quali documentarsi e di principi scientifici consolidati che siano sicuri, verificati e razionalizzati, tanto da rassicurare sul benefico effetto dell'olio sulla salute e da superare le criticità che il mondo dell'olio pone oggi a ricercatori e consumatori. Scopo di questo approccio e degli studi che ne conseguono è di creare ulteriori prove scientifiche che documentino i tanti vantaggi dell'olio nell'alimentazione (in particolare dell'extra vergine) e che superino la superficialità ancora oggi troppo diffusa sui prodotti oleari.

L'attenzione è posta in particolare sul benefico effetto dell'olio extra vergine di oliva e dei vari micro-costituenti (composti fenolici e vitaminici) sul metabolismo (Metabolomica) e sulla flora batterica intestinale (Microbiota).