

ZCZC0637/SX4

YBA17020

R ECO S04 QBJA

**AGRICOLTURA: DOCENTE BARESE PROMUOVE OLIO OLIVA IN IRLANDA
STUDIO RIVELA CHE CONSUMO EXTRAVERGINE RIDUCE 20% MORTALITA'**

(ANSA) - BARI, 18 APR - L'olio extravergine di oliva 'allunga la vita, combatte le malattie croniche, e' consigliato nelle diete ipocaloriche ma soprattutto previene i tumori. Un vero e proprio elisir che aiuta ad invecchiare meglio'. E' quanto in questi giorni a Dublino spiega ai consumatori irlandesi il dott. Vincenzo Solfrizzi, ricercatore presso la cattedra di Geriatria e gerontologia dell'Universita' degli studi di Bari.

Il docente riporta i risultati emersi da uno studio realizzato dal gruppo del prof. Antonio Capurso, direttore della cattedra di Geriatria e gerontologia dell'ateneo barese, su 704 pugliesi di eta' compresa tra 65 ed 84 anni, dai quali emerge che gli acidi grassi monoinsaturi si associano ad una ridotta mortalita' per tutte le cause.

I soggetti esaminati assumevano una tipica dieta mediterranea, in cui i grassi rappresentavano il 29% (17,6% acidi grassi monoinsaturi, 3% polinsaturi e 8,4% saturi) degli introiti energetici totali. L'olio extravergine di oliva rappresentava l'85% del consumo totale di acidi grassi monoinsaturi. I risultati hanno messo in evidenza che 15 grammi al giorno di acidi grassi monoinsaturi si associano ad un 20% di riduzione di mortalita' nella popolazione anziana ultra-sessantacinquenne.

L'iniziativa tesa a promuovere in Irlanda l'olio extravergine di oliva italiano e' curata dall'ambasciata d'Italia a Dublino, d'intesa con Unaprol e con la collaborazione dell'Ice e dell'Istituto italiano di cultura.

Il programma prevede seminari sulla tracciabilita' del prodotto made in Italy, prove di degustazione e lezioni di assaggio del prodotto di qualita' italiano, incontri con la stampa irlandese e comunicazioni scientifiche sulle ultime scoperte in materia salutistica dell'olio extravergine di oliva.

Il consumo dei prodotti agroalimentari italiani di qualita' sta mostrando un continuo e costante incremento in Irlanda, grazie anche alla ristorazione italiana. Per quanto riguarda l'olio d'oliva, nel 2004 sono state importate 1.600 tonnellate di prodotto, il 29% del quale proviene dall'Italia, con un incremento rispetto al 2003 che sfiora quasi il 50%. (ANSA).

CHA