



Al via il progetto Apulian Life Style: l'olio come alimento nutraceutico

L'olio extravergine di oliva sarà l'alimento con cui tornare alle origini e promuovere l'alimentazione del futuro. Questo seguendo il percorso tracciato da "Apulian Life Style", progetto regionale multidisciplinare che attraverso la ricerca, la corretta comunicazione ed educazione e l'incentivazione delle tipicità e biodiversità locali, vuole contrastare l'incidenza delle malattie multifattoriali come - ad esempio - l'obesità infantile. "Vogliamo portare avanti il concetto di dieta mediterranea sostenibile - ha dichiarato Felice Ungaro, responsabile del progetto - con la Presidenza della Regione Puglia abbiamo costruito un tracciato che in Fiera è diventato percorso formativo, con incontri e corsi di assaggio anche del nostro olio extravergine, che è un alimento nutraceutico, ovvero che nutre e cura. Il cibo deve essere piacere ma anche e soprattutto sostenibilità e cura, perché al consumatore finale dobbiamo dare salute. Il progetto andrà avanti con l'attivazione di un percorso educativo continuo, grazie alla collaborazione di partners d'eccezione come ricercatori di settore e la crew di Slow Food". Studio del prodotto finale ma anche del packaging "perché vogliamo anche prodotti nichel free - ha aggiunto Ungaro - a garanzia del valore del progetto". La Puglia custodisce un patrimonio di raro valore in tema di agro-biodiversità che ha permesso nel tempo di trasferire la cultura agricola della mezzaluna fertile al resto del continente europeo ed oltre. Apulian Life style intende recuperare e preservare quel patrimonio, mettendo in rete sanità, servizi e agricoltura. Secondo quanto previsto dal progetto, nelle mense e a scuola, come all'interno dei distributori automatici, saranno presenti alimenti di origine pugliese.