

saperi > salute

## Effetti dell'olio sulla salute

Al Consiglio oleicolo internazionale si è insediato un nuovo gruppo di esperti per indagare i benefici nutrizionali e salutistici dell'olio da olive. Tra questi si segnala il professor **Francesco Visioli**, dell'Università di Padova. Con lui gli spagnoli **Manuel Franco**, dell'Università di Alcalá, e **Miguel Ángel Martínez González**, dell'Università di Navarra. Gli studi in questo ambito sarà fondamentale per raccogliere dati sufficienti per evidenziare sul piano scientifico le proprietà positive dei pregiati oli ricavati dalle olive

OO M



Una notizia che fa molto piacere leggere. Si è insediato presso il Coi, a Madrid, il gruppo di esperti sui benefici nutrizionali e salutistici dell'olio di oliva. Di questo nuovo gruppo fanno parte i professori **Manuel Franco** (Università di Alcalá, Spagna), **Miguel Ángel Martínez González** (Università di Navarra, Spagna) e **Francesco Visioli** (Università di Padova, Italia). Il gruppo ha la responsabilità del coordinamento degli studi sulle proprietà benefiche dei prodotti olivicoli e avrà il compito di proporre nuovi progetti di ricerca ed eventi dedicati per promuovere e rafforzare le reti accademiche che operano in questo campo.



Gli effetti positivi dell'olio d'oliva sulla salute costituiscono uno dei principali motori del consumo di questo prodotto, specialmente nei nuovi paesi consumatori dove vi è scarsa conoscenza di questo prodotto. Le prove scientifiche hanno confermato le proprietà positive dell'olio d'oliva e il suo ruolo nel mantenimento del normale funzionamento del corpo e nella prevenzione di una vasta gamma di malattie.

I lavori del gruppo si sono concentrati sulla necessità di una ricerca a maggiore carattere interdisciplinare, sui legami tra produzione e trasformazione, composizione dell'olio d'oliva e delle olive e sugli effetti del consumo di tali prodotti sulla salute. La raccolta di dati sufficienti su questi tre argomenti migliorerà la conoscenza dei benefici del consumo di olio d'oliva. I pareri pubblicati dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare (**EFSA**) si basano su pubblicazioni scientifiche che dimostrano il legame tra un prodotto alimentare o componente alimentare e i suoi benefici per la salute. La collaborazione in questo campo sarà fondamentale per raccogliere dati sufficienti.

Dopo l'incontro coordinato da **Mercedes Fernández**, responsabile dell'Unità di ricerca e standardizzazione, e **Nicola Caporaso**, capo del dipartimento di chimica e standardizzazione, gli esperti sono stati ricevuti dal direttore esecutivo, **Abdellatif Ghedira**, che li ha ringraziati, a nome della Segreteria Esecutiva, consegnando loro un attestato ufficiale del COI e una bottiglia contenente una selezione di oli extra vergine di oliva del premio Mario Solinas.

La foto di apertura è di Olio Officina, quella interna la testo del Coi

OO M - 28-01-2019 - Tutti i diritti riservati

**olioofficina**  
MAGAZINE

Osservatorio sul mondo dell'olio da olive e delle realtà affini

"Olio Officina Magazine" è una testata registrata

presso il Tribunale di Milano, n. 326 del 18 ottobre 2013

Direttore responsabile: Luigi Caricato

Direzione e redazione: Via Giovanni Rasori, 9 - 20145 Milano

Sede legale: Via Francesco Brioschi, 86 - 20141 Milano

ISSN 2611-6359 - Olio Officina Magazine [Sito Web]

