

## L'olio extravergine diventa amico delle ossa grazie a vitamina D



### DESCRIZIONE

Napoli (TMNews) - "Prevenire è meglio che curare", ammoniva un vecchio spot della tv anni 80. Se poi la prevenzione tocca il gusto tutto diventa più semplice. È il caso dell'olio d'oliva con aggiunta di vitamina D, messo a punto da alcuni ricercatori della Federico II di Napoli in collaborazione con gli Oleifici Mataluni, di Montesarchio, nel Beneventano. La D è la cosiddetta vitamina amica delle ossa che si assimila grazie ai raggi del sole, ma la scarsa presenza nei cibi e i moderni ritmi di vita la rendono difficilmente assimilabile. Annamaria Colao, primario di endocrinologia e oncologia molecolare alla Federico II, "I deficit di vitamina D è un deficit estremamente prevalente nella nostra popolazione. Tutti sanno che è indispensabile nella crescita delle ossa ma pochi sanno che è un fattore protettivo di molti altri aspetti, in particolare del sistema immunitario". Sul mercato italiano sono ancora pochi i prodotti con l'aggiunta di vitamina D, a differenza per esempio di Stati Uniti e Canada: ConDisano è uno dei primi esempi in questa direzione. Ma il nuovo nato tra prodotti oleari dei Mataluni ha anche un altro merito: essere frutto della collaborazione tra ricerca e impresa, un'unione troppo rara in Italia. Vincenzo Mataluni, amministratore delegato dell'oleificio beneventano, "Non avremmo potuto fare nulla senza il supporto della Federico II che dei nostri giovani ricercatori, il nostro centro di ricerca è strategico", in fondo molto meglio l'extravergine di oliva che anche solo un cucchiaino di olio di fegato di merluzzo, il terrore dei bambini delle passate generazioni dalle infinite proprietà benefiche.