

**BACCHE DI GOJI: L'ELISIR DI LUNGA VITA ORA E' 100% ITALIANO.
E FA ANCORA PIU' BENE**

In Calabria, nella piana di Sibari, 60.000 piante di bacche di Goji, con 50 tonnellate di raccolto previsto. Lo studio dell'Università degli Studi di Perugia conferma che i superfrutti italiani sono migliori dal punto di vista nutrizionale rispetto ai cugini asiatici

Il superfrutto di lunga vita del Tibet si è trasferito in Italia. E fa ancora più bene. Le bacche di Goji, che mettono d'accordo amanti della medicina alternativa e scienziati relativamente alle proprietà benefiche per il corpo umano, infatti, sono state coltivate con successo da Favella Group in Calabria. Non solo, ma sottoposte ad analisi da parte dell'Università di Perugia, le bacche della nostra Penisola sono risultate migliori, dal punto di vista nutrizionale e biologico, delle cugine asiatiche. Il **Goji** è notevolmente ricco di carotenoidi quali **betacarotene, zeaxantina, luteina e licopene**, preziosi per la protezione della vista. L'analisi dell'Università degli Studi di Perugia ha **messo in evidenza differenze rimarchevoli tra le bacche coltivate in Italia e quelle commerciali provenienti dai paesi asiatici sia nella concentrazione che nel profilo dei carotenoidi**. In particolare la **Zeaxantina Dipalmitato** risulta molto più abbondante nei campioni italiani.

“Dai risultati ottenuti nei nostri laboratori – spiegano Francesca Fallarino, Professoressa di farmacologia molecolare, Dipartimento di Medicina Sperimentale dell'Università degli Studi di Perugia, e Domenico Montesano ricercatore presso il Dipartimento di Scienze Farmaceutiche, Sezione Scienza degli Alimenti e Nutrizione della medesima università – emerge che la zeaxantina dipalmitato estratta dalle bacche di Goji, coltivato presso l'azienda Nicola Rizzo a Corigliano Calabro, è una molecola presente in alte concentrazioni in tale coltura, in grado di esercitare rilevanti attività biologiche di interesse per la salute umana. Studi recenti sempre presso gli stessi laboratori hanno dimostrato, inoltre, per la stessa molecola, estratta dalle bacche di Goji, un'attività antinfiammatoria in linee cellulari di macrofagi trattati con agenti infiammatori come il lipopolisaccaride (LPS), un componente della parete dei batteri.

Nel prossimo futuro sono previsti ulteriori sviluppi dello studio presentato e in particolare la valutazione della bioaccessibilità e biodisponibilità della molecola isolata, eventuali loro miglioramenti mediante formulazioni varie e infine la determinazione degli effetti biologici mediante esperimenti in vivo”.

“Attualmente coltiviamo 60.000 piante di bacche di Goji nella piana di Sibari in Calabria, con 50 tonnellate di raccolto previsto – precisa Nicola Rizzo, che guida Favella Group – Stimiamo che le quantità da noi coltivate rappresentano almeno il 50% della produzione e commercializzazione italiana e probabilmente europea. Per noi è stata una sfida alla quale abbiamo sempre creduto e per la quale stiamo lavorando sempre più assiduamente per offrire al mercato italiano e non solo un prodotto sano, di qualità e nutrizionalmente completo”.

Che le bacche di Goji italiane facciano bene più di quelle asiatiche ne è convinto anche il famoso chef stellato Enrico Bartolini, che nel suo ristorante al Mudec di Milano ha preparato in occasione della presentazione delle bacche di Goji tutte italiane un intero menù utilizzando le bacche di lunga vita.