



Mercoledì 17 Maggio 2017 | Home | Chi siamo | Pubblicità | Contatti | Multimedia | Cerca nel sito

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER



home / Mercati e Imprese / Bacche di Goji, quelle calabresi sono più salubri



Lunedì 15 Maggio 2017

MERCATI & IMPRESE

## Bacche di Goji, quelle calabresi sono più salubri

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 60mila 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 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.

Fonte: ufficio stampa

Leggi altri articoli su:

[Goji](#)



Altri articoli che potrebbero interessarti: