



Bacche di Goji italiane per un'alimentazione sostenibile

By Nicoletta Morabito - 6 giugno 2017



Lo studio dell'Università degli Studi di Perugia ha dimostrato che le bacche di goji italiane sono più ricche dei preziosi carotenoidi rispetto alle cugine asiatiche

Bacche di Goji coltivate in Calabria nella piana di Sibari. Raccolto previsto per questo anno 50 tonnellate.

Le bacche di Goji in questi ultimi anni sono diventate protagoniste nel settore della **nutriceutica** per le loro notevoli proprietà benefiche, riconosciute anche da numerose ricerche scientifiche. Per questo le piccole bacche rosse si possono definire il **superfrutto di lunga vita**.

Le proprietà benefiche delle bacche di goji

Le analisi biochimiche eseguite dimostrano che contengono alte dosi di **carotenoidi** e di altre sostanze che hanno **effetti antiossidanti e antiinfiammatori**, stimolano il **sistema immunitario**, migliorano le **funzionalità intestinali**,

riducono il **senso di fatica**, migliorano il **sonno** e infine sono **dispensatrici di serenità**.

La pianta si chiama *Lycium barbarum* ed è originaria del Tibet e zone limitrofe tra nord della Cina e Mongolia dove è coltivata da migliaia di anni. Da qualche anno questa pianta, appartenente alla famiglia delle *Solanacee* – la stessa di pomodori, patate, peperoni, melanzane – si è trasferita anche in Occidente e in particolare in Italia, dove ha trovato il clima e il terreno giusto per crescere e regalarci questo **elisir di lunga vita**.

Aziende che coltivano bacche di Goji italiane

Attualmente si coltiva dall'Alto Adige alla Calabria, citiamo alcune tra le aziende: **Bio Fattorie Toscane** in Val di Chiana aretina, **Natural Goji** a Fondi, in provincia di Latina, **Suedtiroi Goji** che coltiva questa solanacea nella Valle dei Molini in Alto Adige, a 1000 metri d'altitudine. Importante la rete d'impresa **Lykion**, che riunisce una trentina di aziende calabresi. Esiste infine un **Consorzio Goji Italia**, specializzato nella fornitura di piante e concimi.

LEGGI ANCHE: [Pesce, la guida Wwf per un consumo responsabile](#)

Ed è in Calabria che si trova la più grande realtà italiana e europea. Siamo nella piana di Sibari dove l'**azienda Favella**, capitanata da **Nicole Rizzo**, coltiva attualmente 60.000 piante di bacche di Goji.

«Abbiamo fatto analizzare dall'**Università di Perugia** le bacche della nostra Penisola – spiega Nicola Rizzo – e sono risultate notevolmente più ricche di carotenoidi quali **betacarotene, zeaxantina, luteina e licopene**».

concentrazione sia nel profilo dei carotenoidi.

«Dai risultati ottenuti nei nostri laboratori – specificano **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 Favella 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. In particolare la **Zeaxantina Dipalmitato** risulta molto più abbondante nei campioni italiani»

Bacche di Goji italiane completamente vegane e naturali

«Con 50 tonnellate di raccolto previsto per quest'anno – precisa Nicola Rizzo – stimiamo che le quantità da noi coltivate rappresentino almeno il 50% della produzione e commercializzazione italiana e probabilmente europea. **Non usiamo nessun prodotto chimico** e le bacche vengono **raccolte a mano**. La linea delle bacche Goji è completamente **vegana e naturale**, senza presenza di OGM e di conservanti. Noi garantiamo tutta la filiera produttiva».

Le bacche sono vendute fresche e anche utilizzate per produrre interessanti specialità come sughi, confetture, succhi.

Nicoletta Morabito

FOLLOW US ON INSTAGRAM @AMBIENTEAMBIENTI

