



MILANO – Nell'area ideata dalla Camera di Commercio di Avellino ad Expo vanno in scena due interessanti approfondimenti su alcuni alimenti Made in Irpinia scelti da Biogem per le loro particolari virtù.

Biogem (Biologia e genetica molecolare) è un centro di ricerca strutturalmente e tecnologicamente dotato, nato nel 2006. Si tratta di una società consortile tra Cnr, stazione zoologica "Anton Dohrn" di Napoli, Consorzio per l'area di ricerca di Trieste, Università "Federico II" di Napoli, Università di Milano-Bicocca, Università del Sannio, Università di Foggia, Università Suor Orsola Benincasa di Napoli, Lumsa di Roma, Camera di Commercio di Avellino e Comunità Montana dell'Ufita.

Alle ore 17.00 di domani Claudio Pisano, direttore dell'area Medicinal Investigational Research di Biogem, Nunziatina De Tommasi, del dipartimento di Farmacia dell'Università di Salerno, Daniele Naviglio, del dipartimento di Scienze chimiche dell'Università Federico II Napoli e Giuseppe Cefalo, presidente degli Apicoltori associati campani, parleranno di propoli. Anzi di super propoli, come quella che verrà prodotta in Irpinia grazie agli studi di Biogem, che è riuscita a sviluppare, insieme agli apicoltori, dei processi di "chimica verde" che permettono di avere, all'interno del prodotto, un quantitativo fisso ed efficiente di principio attivo. Ciò è reso possibile in primis dalle caratteristiche del territorio, che conferiscono alla propoli "una marcia in più in partenza".

Da studi simili sulla nutraceutica, ovvero sull'utilizzo di estratti di piante per uso benefico, derivano le osservazioni, compiute sempre da Biogem, sull'olio Ravece e il vitigno Aglianico, simboli dell'Irpinia, considerati veri e propri "elisir di lunga vita". Ne discuteranno, venerdì 19 giugno alle ore 11.00, Giambattista Capasso, ordinario di Nefrologia alla Seconda Università di Napoli e Anna Iervolino, del Laboratorio di Nefrologia Translazionale di Biogem. Porteranno la loro importante testimonianza alcuni produttori irpini.

Expo 2015, a Piazza Irpinia esperti a confronto su propoli, olio e vino

Scritto da Red.

Mercoledì 17 Giugno 2015 16:14
