

# Tavoli tematici

## Contributo

### 1. Dati proponente contributo

Nome Cognome	
Ente/organizzazione di appartenenza	Università degli Studi di Palermo
Telefono	
E_mail	
Sito	<a href="http://www.unipa.it">www.unipa.it</a>

### 2. Riferimento del contributo al tavolo tematico

Data	Tavolo tematico			Contributo*	Orario
	sala 1	Contributo*	sala 2		
8 maggio '14	Agroalimentare	X	Turismo, Cultura e Beni Culturali		9.30 – 13.30
	Energia		Economia del mare		15.30 – 19.30
9 maggio '14	Smart Cities&Communities		Scienze della Vita		9.30 – 13.30

\*Barrare con una X la colonna Contributo di riferimento



## Nutraceutica e Prodotti funzionali (Prof. M. Enea, Dott.ssa S. Vasta)

2

### I) CARATTERE STRATEGICO

Nel panorama variegato della domanda e dell'offerta di alimenti "positivi" per la salute dell'Uomo si delineano due tendenze differenti: la prima si sostiene con l'arricchimento di cibi, più o meno tradizionali, mediante l'aggiunta di ingredienti particolari che abbiamo dimostrato di avere proprietà utili all'organismo (nutraceutica), la seconda consiste nel ricercare l'eventuale presenza di tali ingredienti direttamente all'interno di prodotti alimentari che già facciano parte del quotidiano, arricchendone la storia con validazioni di tipo scientifico che ne attestino la funzionalità (alimenti funzionali). Le sostanze di riferimento cadono all'interno dei così detti "alimenti funzionali" arricchiti di sostanze capaci di modificare contemporaneamente parametri metabolici e poter agire sull'indice glicemico e sulla concentrazione di fibre. L'obiettivo principale della tematica sarà avvicinare la ricerca e la produzione agroalimentare per sviluppare ed utilizzare nuove strategie di produzione primaria e dietetiche nell'ambito di possibili approcci biologici e genetici per lo studio e l'identificazione di linee di correlazione tra nutrizione, microflora e sistema immunitario.

### II) BISOGNI E SFIDE SOCIALI

Gli alimenti funzionali insieme ad uno stile di vita adeguato costituiscono una importante sfida sociale che permette il miglioramento della salute della popolazione attraverso la promozione di una alimentazione sana per la prevenzione delle malattie. D'altro canto, gli alimenti funzionali e la ricerca di elementi nutraceutici consente di immaginare nuove frontiere nella produzione primaria e/o nella valorizzazione degli scarti di produzione. Esempi di questo tipo in Sicilia, sono le componenti nutraceutiche di frutti e cladodi di ficodindia, l'olio extravergine di oliva, il melograno, etc.

### III) COMPETENZE/CONOSCENZE INTERNE/ESTERNE ALLA REGIONE

L'Università degli studi di Palermo dispone di conoscenze e competenze in grado di sviluppare la tematica individuata inoltre con riferimento alla precedente programmazione nazionale sta sviluppando il progetto DIMESA in cui sono coinvolti: l'Università di Palermo, Catania e Messina, il CNR, l'Istituto Zooprofilattico Siciliano, nonché significative imprese del settore agroalimentare. Gli alimenti funzionali sono anche molto importanti nelle strategie competitive delle imprese alimentari, specie nelle economie avanzate, dove si registra una sostanziale stagnazione dei consumi alimentari, poiché la maggior parte della popolazione consuma giornalmente il proprio fabbisogno di calorie. In questo contesto, le strategie di crescita delle imprese sono strategicamente rivolte verso le componenti più dinamiche della domanda alimentare.

### IV) TECNOLOGIA/E ABILITANTE/I PREVALENTE/I

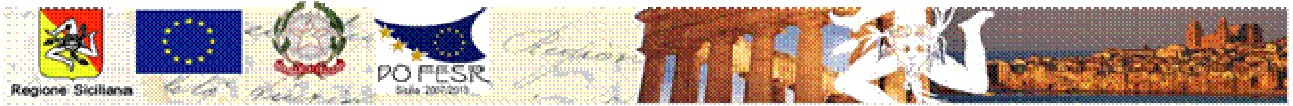
Le biotecnologie possono dare un valido contributo alla realizzazione di elementi funzionali, come opportune strategie di coltivazione e/o di estrazione del prodotto (olio di oliva).

### V) RETI DI COOPERAZIONE INTERREGIONALI E TRANSNAZIONALI

L'Università di Palermo fa parte del Distretto Tecnologico AgrobioPesca che partecipa alla governance del cluster nazionale Agrifood diretto da FEDERALIMENTARE, all'interno del cluster esistono realtà aziendali interessate agli alimenti funzionale, inoltre il Distretto Tecnologico DARE della Puglia sta sviluppando un progetto analogo al DIMESA che riguarda appunto gli alimenti funzionali.

### VI) RICADUTE E IMPATTI ANCHE I TERMINI DI INNOVAZIONE SOCIALE

L'importanza, la ricaduta e l'impatto di tale tematica dipende, tra le altre ragioni, dall'invecchiamento progressivo della popolazione, dall'impatto negativo sulla salute di stili di



vita inadeguati, che rende opportuno la messa a punto di alimenti innovativi che possano avere un impatto sulla salute e nello stesso tempo diventare opportunità di business per aziende siciliane. Nel mercato italiano vi è una lenta diffusione degli alimenti funzionali rispetto a quanto avviene in altri paesi, sicuramente come conseguenza di una cultura e di una tradizione alimentare che determinano una minore disponibilità al 'nuovo', cionondimeno la chiave vincente potrebbe far leva sull'uso di prodotti del territorio appartenenti di diritto alla Dieta Mediterranea coniugati a studi scientifici di qualità.

L'integrazione tra le industrie agroalimentari presenti sul territorio e la nostra cultura e tradizione alimentare potrebbero ricevere un plauso da parte dei consumatori più attenti ma anche da parte dell'economia.