

L'olio nutraceutico che fa bene alla salute prodotto ai piedi del Pollino certificato dagli scienziati

26 Ottobre 2024



SARACENA – Questa volta è l'Università della Calabria a dichiararlo: nell'olio extravergine di oliva di qualità superiore il segreto della salute. L'evo bio dell'Antica Tenuta Ferrara di Saracena (Cosenza), ai piedi del Pollino, è olio salutistico-nutraceutico, un potente alleato contro l'invecchiamento cellulare e lo stress ossidativo. L'etichetta con il marchio dell'Unical parla chiaro: se ne raccomanda l'assunzione giornaliera di 20 grammi, pari a un cucchiaino da tavola.

L'analisi chimica – riportata in dettaglio sulla bottiglia – ben racconta la netta superiorità dei parametri, l'elevata quantità di vitamina E e di biofenoli (molecole antiossidanti). Idrossitirosolo pari a 7,5 mg per 20 gr, tirosolo pari a 8 mg per 20 gr: valori nettamente superiori ai 5mg previsti dal regolamento europeo affinché un olio possa essere dichiarato salutistico-nutraceutico.

È la prima volta che il marchio dell'Unical si applica al prodotto di un'azienda agricola. Lo studio sperimentale innovativo è stato condotto dall'equipe del professor **Leonardo Di**

Donna responsabile del laboratorio Quasiora dell'Università della Calabria .

“Un riconoscimento speciale che premia la nostra tradizione” dice a Vq la titolare dell'azienda, **Elisabetta Ferrara**, biologa e cosmetologa. “Da cinque generazioni la Tenuta porta avanti una gestione sana e virtuosa degli uliveti secolari, la raccolta delle olive fatta all'invaia da fine ottobre a metà novembre, la molitura a ciclo continuo a 2 fasi tra 21 e 23 gradi dopo solo 4 ore dalla raccolta delle olive, lo stoccaggio in cisterne di acciaio sotto azoto liquido che consente al prodotto di mantenere inalterate per 12 mesi le benefiche proprietà, come le analisi effettuate confermano”.

Fra tradizione e innovazione il pregiato blend giallo oro striato di verde di rustica e tradizionale Tondina misto a Verace di Saracena è frutto di un approccio integrale e innovativo all'agricoltura della storica azienda cosentina.

Il segreto è l'amore per la natura e il senso profondo di responsabilità e di tutela nei confronti della biodiversità. Erbe, fiori, alberi e insetti convivono in stretta sinergia in questa oasi posta a seicento metri di altitudine nel Parco nazionale del Pollino, piedi dei monti di Orsomarso. La scelta dell'agricoltura biologica e biodinamica viene da lontano, l'imprinting agronomico è quello dato dal nonno **Vincenzo**, farmacista di Saracena, negli anni punto di riferimento per l'intera comunità locale.

Alternata da piantagioni di fichi (il pregiato Dottato di Cosenza dop), la distesa di circa 6mila piante di olivo viene integrata dalla semina di officinali e aromatiche - rafano, malva, calendula, lupino, coriandolo, finocchietto selvatico, favino - che fioriscono in epoche alternate garantendo così alle api il nutrimento necessario, mantenendo in equilibrio l'ecosistema, racconta la dottoressa Ferrara, specialista in cosmesi fitodermo termale, che partendo dalle proprietà naturali dell'extravergine della Tenuta ne ha trasferito d'imperio le mille qualità in una moderna linea cosmetica antiage per la cura naturale della persona.

“Tutto il processo comincia dalla coltivazione del terreno che non viene concimato ma inerbito” racconta la Ferrara. “Alla semina segue la fioritura che trova alleate per l'impollinazione le api degli alveari presenti nella nostra tenuta, un vero e proprio ecosistema che si rinnova donando prodotti meravigliosi”.

Dai principi attivi del pregiato extravergine della Tenuta nasce anche una nuova linea cosmetica completa per neonato e bambino, il cui fiore all'occhiello è l'olio Baby Caretta raccomandato per lo svezzamento e la sana crescita del piccolo. Un extravergine di categoria superiore delicato e fruttato al gusto, accompagnato da un poetico messaggio ecologico in difesa della tartaruga marina del Mediterraneo (Caretta Caretta).

Prossimo obiettivo dell'azienda la ripresa dell'imbottigliamento del pregiato Moscato passito di Saracena. Un vino da meditazione dal caratteristico profumo, ottenuto da uve bianche autoctone, in particolare dal Moscatello di Saracena che Tenuta Ferrara coltiva da sempre.

LE FOTO







