Lun 15 Giu, 2026

Vini d’Abbazia 2026, l’olio extravergine protagonista a Fossanova Acampora lancia la proposta di un tavolo di coordinamento per l’olivicoltura del Basso Lazio

L’olio extravergine di oliva, le sue proprietà nutraceutiche e il suo ruolo nella promozione della cultura del benessere sono stati al centro del convegno “Olio extravergine: la cultura del benessere”, promosso dalla Camera di Commercio Frosinone Latina nell’ambito della quinta edizione di Vini d’Abbazia e ospitato negli spazi dell’Ex Infermeria dei Conversi dell’Abbazia di Fossanova.

L’incontro ha rappresentato un importante momento di approfondimento

scientifico e di valorizzazione di una delle produzioni più identitarie del territorio, grazie alla presentazione dello studio realizzato dall'Università La Sapienza di Roma sui benefici nutraceutici dell'olio extravergine di oliva.

Ad aprire i lavori è stato il presidente della Camera di Commercio Frosinone Latina, Giovanni Acampora, che ha evidenziato come la manifestazione abbia voluto ampliare il proprio raggio d'azione affiancando al racconto del vino quello dell'olio extravergine, altra eccellenza profondamente legata alla storia e all'identità del territorio.

Nel suo intervento, Acampora ha richiamato il ruolo svolto nei secoli dai monaci benedettini, cistercensi e certosini nella coltivazione dell'ulivo e nella tutela di un patrimonio agricolo e culturale che ancora oggi caratterizza il paesaggio del Basso Lazio. Un'eredità che ha contribuito a costruire una tradizione produttiva riconosciuta per qualità ed eccellenza ben oltre i confini regionali.

«La ricerca rappresenta un driver strategico per promuovere la cultura del cibo e del benessere e per accrescere la competitività delle nostre imprese. Per questo la Camera di Commercio continua a investire in progetti che mettono in connessione il mondo produttivo con quello scientifico, creando nuove opportunità di crescita e valorizzazione per le filiere del territorio», ha sottolineato il presidente Acampora.

Poi il presidente Acampora ha lanciato la proposta di istituire un tavolo di coordinamento per la promozione dell'olivicoltura del Basso Lazio, con l'obiettivo di favorire una maggiore sinergia tra associazioni di categoria, produttori e istituzioni.

Un modello che richiama l'esperienza già avviata dalla Camera di Commercio nel comparto vitivinicolo e che punta a costruire una strategia condivisa di promozione e sviluppo della filiera olivicola, valorizzando le eccellenze locali attraverso progettualità comuni e una visione unitaria del territorio.

Lo studio illustrato nel corso del convegno è stato realizzato dall'Università La Sapienza di Roma con il supporto della Camera di Commercio Frosinone Latina, attraverso l'Azienda Speciale Informare, e con la collaborazione del Capol – Centro Assaggiatori Produzioni Olivicole Latina e delle aziende del territorio che hanno fornito i campioni di olio sottoposti alle analisi.

Sono intervenuti Alessandro Rossi, medico consulente del Comitato Scientifico del Capol, ed Eugenio Lendaro, professore di Chimica e Propedeutica Biochimica del Dipartimento di Biotecnologie Medico-Chirurgiche del Polo Pontino dell'Università Sapienza di Roma.

Alessandro Rossi ha commentato: «Tutto nasce all'inizio degli anni Duemila dall'osservazione che oltre il 30% dei tumori è legato all'alimentazione. Da lì decidemmo di approfondire il ruolo dei singoli alimenti nella prevenzione, partendo dalla dieta mediterranea e dal suo elemento simbolo: l'olio extravergine di oliva. Grazie all'incontro con il professor Eugenio Lendaro avviammo studi di laboratorio che hanno dimostrato come alcune sostanze presenti negli oli prodotti nel nostro territorio possiedano importanti proprietà antineoplastiche. Da allora la ricerca non si è mai fermata e, grazie al sostegno di istituzioni come la Camera di Commercio Frosinone Latina, siamo riusciti a proseguire un percorso scientifico che sta fornendo risultati sempre più significativi. Oggi possiamo affermare che esistono evidenze molto solide sul ruolo dei polifenoli dell'olio extravergine di oliva, pur nella consapevolezza che la ricerca deve continuare per consolidare ulteriormente questi risultati».

Eugenio Lendaro, professore di Chimica e Propedeutica Biochimica del Dipartimento di Biotecnologie Medico-Chirurgiche del Polo Pontino dell'Università "La Sapienza" di Roma, ha spiegato: «Dal punto di vista biochimico, le molecole oggi più promettenti contenute nell'olio extravergine di oliva sono l'oleocantale e l'oleaceina. Quest'ultima, in alcuni test, ha mostrato una capacità di inibizione dei processi infiammatori superiore a quella dell'ibuprofene. La sfida principale resta quella di riuscire a ottenere queste sostanze in quantità significative, poiché si formano esclusivamente durante la lavorazione dell'olio. Per questo abbiamo sviluppato tecnologie green che consentono di arricchire l'olio in polifenoli e di concentrarli senza utilizzare reagenti chimici. Oggi stiamo portando avanti importanti progetti di ricerca con l'Istituto Superiore di Sanità sulla prevenzione del tumore al colon e con l'Università Sapienza sugli effetti degli oli arricchiti in modelli sperimentali di Alzheimer. Sono risultati che confermano il grande potenziale dei polifenoli dell'olio extravergine non solo per il benessere, ma anche per future applicazioni in ambito biomedico».

A moderare il convegno – alla presenza di numerose autorità, del presidente di Informare Antonello Testa e della consigliera Carla Picozza - è stata la giornalista Virginia Saba. L'appuntamento ha confermato il ruolo

di Vini d’Abbazia come luogo di confronto tra imprese, ricerca e istituzioni, capace di raccontare non solo la qualità delle produzioni agroalimentari del territorio, ma anche le prospettive di crescita e innovazione delle sue filiere strategiche.

Stampa in PDF

PDF

Ultima modifica

Lun 15 Giu, 2026

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Select rating
Average: 4 (1 vote)

Rate