



(<http://www.pancaffe.it/>)

Unicam, un progetto di ricerca sulla mela dei monti sibillini

redazione picenotime.it

26 Ottobre 2017



(<http://www.picenotime.it/uploads/grandi/1509037701190180.jpg>)

Un dottorato Unicam sulle sue proprietà salutistiche, per la creazione di un marchio unico di qualità. Una tappa importante nel percorso avviato con "Sibillini in Rosa" che torna il 4 e il 5 novembre. Le Mele Rosa dei Monti Sibillini al centro di un progetto di ricerca dell'Università degli Studi di Camerino su "I fito-nutrienti della mela rosa dei Monti Sibillini: aspetti fitochimici e proprietà salutistiche", finanziato dalla Regione Marche e dal Bim Tronto. Il progetto è stato presentato ai produttori e agricoltori dei comuni Dell'unione Montana dei Sibillini. lo scorso 17 ottobre durante una serata a cui hanno partecipato il sindaco di Montedinove Antonio Del Duca, il docente Unicam Filippo Maggi e l'editore Marco Corradi.

Un vero "progetto mela rosa" che rappresenta una tappa fondamentale in un percorso avviato ormai sette anni fa con la manifestazione Sibillini in Rosa e che mira ad attribuire un pedigree scientificamente certificato a questo frutto così prezioso per la salute dell'uomo. L'obiettivo è creare una filiera virtuosa tra i produttori locali in vista della costituzione di un marchio unico di qualità, competitivo sull'intero territorio nazionale.

Il progetto al centro del Dottorato di Ricerca in Chemical and Pharmaceutical Sciences and Biotechnology - Curriculum in Pharmaceutical Sciences mira, quindi, alla caratterizzazione della qualità della Mela Rosa dei Monti Sibillini per la sua valorizzazione sul territorio nazionale, sulla base della correlazione - evidenziata da alcuni studi epidemiologici - tra il consumo di mele e la diminuzione del rischio di contrarre varie patologie, come il cancro al polmone, l'asma, il diabete di tipo II e le malattie cardiovascolari.

Lo studio mira inoltre ad analizzare i fitonutrienti presenti nelle varie parti della mela rosa e a recuperare le sostanze bioattive dai prodotti di scarto dell'industria agroalimentare, come i residui da trasformazione in confetture e succhi di frutta, da impiegare nel settore cosmetico e farmaceutico. Di primaria importanza, l'analisi delle proprietà curative della mela rosa: il suo potere antiossidante, la sua capacità inibente enzimatica, l'attività antimicrobica, l'attività antiproliferativa su linee cellulari tumorali e le proprietà antinfiammatorie e insetticida, nonché gli effetti sui livelli ematici di colesterolo, sullo stress ossidativo e sulla depressione post-ictus.

Un progetto ambizioso e scientificamente ben strutturato che si articola sui tre anni di dottorato, finalizzato a un incremento della produzione della mela rosa e alla sua tutela e valorizzazione. Un ulteriore tassello nel percorso avviato sette anni fa con "Sibillini in rosa", una manifestazione fortemente sostenuta dalla Camera di Commercio di Ascoli Piceno al fine di dare nuovo slancio alle imprese agricole del territorio. L'appuntamento torna anche

I cookie ci aiutano a fornire i nostri servizi. Utilizzando tali servizi, accetti l'utilizzo dei cookie da parte nostra.

[Informazioni](http://www.picenotime.it/pagine/8497/)

OK

quest'anno a Montedinove sabato 4 e domenica 5 novembre, con convegni, laboratori del gusto, stand gastronomici e mercatino di prodotti tipici locali, tutti dedicati al gioiello del Piceno e del Fermano. L'evento è un'occasione di studio e valorizzazione del prodotto e della produzione agricola stessa ed è diventato negli anni il riferimento per i produttori agricoli dell'area dei Sibillini.

Una varietà tra le più antiche che rende la mela rosa un prodotto a chilometro zero tra i più buoni e sani. Un frutto coltivato da sempre sui Monti Sibillini e conosciuto fin dai tempi degli antichi Romani che torna protagonista della tradizionale festa a Montedinove. Le mele rosa sono di dimensioni piuttosto piccole, irregolari e leggermente schiacciate, hanno un tipico colore verdognolo con sfumature rosate, violacee e aranciate. Il sapore, poi, rende questa tipicità unica al mondo: la loro polpa è acidula e zuccherina, il profumo intenso e molto aromatico.

Anche per l'edizione 2017 di "Sibillini in Rosa", il centro storico di Montedinove ospiterà una mostra mercato di prodotti tipici e piccolo artigianato, stand gastronomici e spettacoli, mentre i ristoranti proporranno menù a base di mela rosa. "La mela rosa è una prelibatezza del nostro territorio, un vero e proprio tesoro per molte aziende produttrici e attività turistiche", spiega il sindaco Antonio Del Duca. "Siamo molto orgogliosi di essere riusciti a portare questa eccellenza all'Expo di Milano, a Tipicità a Fermo e alla presentazione della Fabbrica Italiana Contadina di Bologna, grazie anche all'aiuto del Presidio Slow Food. Siamo stati anche in tv, con Linea Verde e Geo&Geo: insomma attraverso la mela rosa cerchiamo di valorizzare l'intera comunità e il territorio, sostenendo lo sviluppo delle realtà locali dei Monti Sibillini".

pixartprinting.it

- [!\[\]\(4e333a6106fc298d0ae6dff272a736ef_img.jpg\) Condividi \(<https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=http%3A%2F%2Fwww.picenotime.it/articoli/27264.html&t=Unicam, un progetto di ricerca sulla mela dei monti sibillini>\)](#)
- [!\[\]\(97089f8e07e24e31baa67366e358a709_img.jpg\) Condividi \(<https://twitter.com/intent/tweet?source=http%3A%2F%2Fwww.picenotime.it&text=%20http%3A%2F%2Fwww.picenotime.it>\)](#)

 [monti sibillini \(<http://www.picenotime.it/argomenti/monti-sibillini/>\)](http://www.picenotime.it/argomenti/monti-sibillini/)



(<http://www.medstore.it/stiamoarrivando/ascoli/index.html>)

Partecipa alla discussione

NOME



I cookie ci aiutano a fornire i servizi. Utilizzando tali servizi, accetti l'utilizzo dei cookie da parte nostra.

[Informazioni](http://www.picenotime.it/pagine/8497/) (<http://www.picenotime.it/pagine/8497/>)

OK