



# Consorzio di Tutela Melannurca Campana I.G.P.



Comunicato Stampa n. 2 dell'8 giugno 2015

## E' il tempo delle Mele Annurche

***Forti contro il colesterolo cattivo e la calvizie e buone con il nostro organismo***

1

**Milano, 8 giugno 2015** – Nome: Mela, cognome: Melannurca Campana Igp, nata in: Campania, migliaia di anni fa, segni particolari: ottima per combattere il colesterolo in eccesso e la calvizie. Firmato: Università degli Studi Federico II di Napoli, Dipartimento di Farmacia, che dai polifenoli estratti dalle mele rosse e coronate d'oro ha ottenuto due prodotti nutraceutici in avanzata fase di sperimentazione sull'uomo. Di più: l'ateneo Napoletano ed il Consorzio di Tutela Melannurca Igp hanno scelto l'Expo per firmare un protocollo d'intesa che assicura ai soli produttori di Melannurca Igp la possibilità di fornire materia prima all'industria nutraceutica, al fine di incrementare il valore aggiunto dei melicoltori della Campania e dare ai prodotti nutraceutici un carattere di unicità, l'Igp, che coprirà di fatto un prodotto non brevettabile, perché nato utilizzando quanto già presente in Natura.

E' questa la sintesi delle ***“Comunicazioni scientifiche sui prodotti nutraceutici ottenibili da Melannurca Campana Igp”*** rese oggi all'Expo di Milano a **Piazza Irpinia** dal **Dipartimento di Farmacia dell'Università degli Studi Federico II di Napoli** e frutto di un importante lavoro di ricerca durato tre anni sulle cultivar **Mela Annurca** e **Mela Rossa del Sud**, coltivate nell'areale di produzione **della Melannurca Campana Igp**.

*“Tutte le mele contengono polifenoli – ha spiegato il professor **Gian Carlo Tenore**, docente di chimica e tossicologia al Dipartimento di Farmacia dell'Università di Napoli Federico II – ma le cultivar **Annurca** e **Rossa del Sud** coltivate sotto l'egida della **Melannurca Campana Igp** hanno un elevatissimo contenuto di un gruppo di polifenoli dai riconosciuti effetti salutistici - le **Procianidine** - molto superiore a qualsiasi altra cultivar di mela oggetto sino ad oggi di studi. Questo dato di fatto – ha aggiunto il docente - unito alle proprietà già note in letteratura sugli effetti degli **estratti procianidinici di Melannurca Campana Igp sulla colesterolemia**, ha consentito di mettere a punto **AppleMets colesterolo**, il prodotto nutraceutico in grado di ridurre del **28,8%** il **colesterolo totale** ed incrementare l'espressione delle **HDL (colesterolo buono) del 60%**”. (Vedi brochure)*

**Consorzio di Tutela Melannurca Campana I.G.P.**

**Via Verdi, 29 – 81100 – CASERTA**

**<http://www.melannurca.it/>**



# Consorzio di Tutela Melannurca Campana I.G.P.



2

Gli effetti benefici sull'organismo umano degli estratti polifenolici ottenibili dalle mele Annurche erano già noti in letteratura, **ma erano stati sempre sperimentati in vitro** (vedi brochure), mentre il **Dipartimento di Farmacia della Università Federico II di Napoli**, con il lavoro in prima persona del direttore, il professor **Ettore Novellino** e del professor **Tenore**, ha messo a punto il preparato nutraceutico *“La cui dose giornaliera in polifenoli totali - 800 milligrammi. - contiene l'equivalente di otto mele annurche, che si conferma di per se un ottimo cibo funzionale – spiega Tenore, che aggiunge – ora abbiamo in corso la fase finale di sperimentazione sull'uomo.”*

*“Il vantaggio essenziale è che il preparato ottenuto con Melannurca Igp non ha gli effetti collaterali di farmaci e altri preparati anticolesterolo, come ad esempio le statine – conclude Tenore.*

Il **Dipartimento di Farmacia** ha replicato lo stesso procedimento, sempre avvalendosi dell'estratto polifenolico di Melannurca Campana Igp, per un altro preparato: **AppleMets hair**, che invece combatte efficacemente la calvizie, consentendo la ricrescita dei capelli con un aumento significativo anche del diametro dei capelli. In questo caso lo studio dell'Ateneo Federiciano si è concentrato sulla selezione della **Prociandina B-2**, responsabile dell'effetto ricrescita, e che si riscontra fortemente concentrata in **Melannurca Campana Igp**. (Vedi brochure).

**Giuseppe Giaccio**, presidente del **Consorzio di Tutela Mela Annurca Campana Igp** ha dichiarato: *“Quanto illustrato oggi dal professor **Tenore** dell'**Università di Napoli** conferma una volta di più quanto i prodotti della **Campania Felix**, la mela Annurca è citata da **Plinio il Vecchio nella sua Naturalis historia**, siano portatori di valori nutrizionali e salutistici importanti, attraverso i quali la nostra regione può contribuire a **Nutrire il Mondo** nel solco della tradizione della **Dieta Mediterranea** e al tempo stesso accompagnando importanti innovazioni di processo e di prodotto”.*

**Giaccio** ha aggiunto *“I frutti della ricerca operativa e della sperimentazione e l'atto che stiamo per firmare - e che rendono da oggi possibile la fabbricazione di prodotti nutraceutici- attribuiscono ai produttori di mele della Campania una responsabilità in più: assicurare una maggiore disponibilità di materia prima, che è possibile ottenere semplicemente marchiando il prodotto, visto che in Campania c'è abbondanza relativa di meleti certificati per la Igp Melannurca Campana che non marchiano ancora il prodotto.”*

*“Del resto, un incremento della marchiatura sarebbe a tutto vantaggio del valore aggiunto della produzione agricola, viste le prospettive di mercato registratesi recentemente per la Melannurca Igp e per le future forniture verso l'industria nutraceutica – ha concluso Giaccio. [Vedi link]*

**Consorzio di Tutela Melannurca Campana I.G.P.**

**Via Verdi, 29 – 81100 – CASERTA**

**<http://www.melannurca.it/>**



# *Consorzio di Tutela Melannurca Campana I.G.P.*



Poco dopo, il presidente del **Consorzio di Tutela Melannurca Igp**, **Giuseppe Giaccio**, e il professor **Gian Carlo Tenore** per il **Dipartimento di Farmacia dell'Università Federico II di Napoli**, hanno siglato il **protocollo d'intesa** con il quale si assicura che a fornire la materia prima per la produzione dei due preparati nutraceutici saranno solo i produttori che in Campania marchiano le loro mele con **la Igp Melannurca Campana**. In compenso, il Dipartimento di Farmacia, rilascerà a tutti i produttori di mele a marchio Melannurca Campana Igp un bollino con le qualità nutraceutiche e nutrizionali delle mele, apponibile sulle confezioni in vendita.

3

<http://agronotizie.imaginenetwork.com/agricoltura-economia-politica/2015/04/17/mela-il-consorzio-melannurca-punta-al-raddoppio/42678>

**Ufficio Stampa: Mimmo Pelagalli – 335 56 23 169 [mimmopelagalli@tiscali.it](mailto:mimmopelagalli@tiscali.it)**

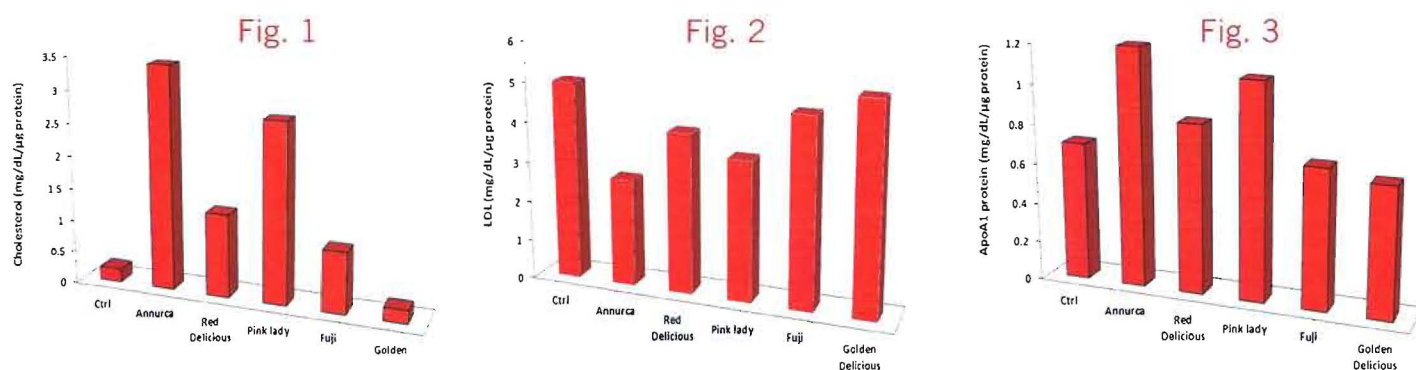
***Consorzio di Tutela Melannurca Campana I.G.P.***

***Via Verdi, 29 – 81100 – CASERTA***

***<http://www.melannurca.it/>***

# “Le procianidine della Melannurca Campana IGP influenzano positivamente il quadro colesterolemico”

Studi *in vitro* su linee cellulari di epatocarcinoma umano, condotti dal **Dipartimento di Farmacia, Università degli Studi di Napoli “Federico II”** [1-2], hanno dimostrato che estratti procianidinici di Melannurca Campana IGP sono in grado di favorire una riduzione dell’assorbimento di colesterolo totale (Fig. 1), con una contemporanea riduzione dei livelli di LDL (Fig. 2) ed un innalzamento dei livelli di HDL (Fig. 3), in modo superiore ad altre varietà di mele.



Studi (in fase di pubblicazione) in doppio-cieco verso placebo, randomizzato, a gruppi paralleli, monocentrico, sull’effetto dell’estratto polifenolico della Melannurca Campana IGP sull’assetto lipidico di 20 pazienti [Tab. a] hanno evidenziato una riduzione del colesterolo totale del 28.8% ed un incremento di espressione delle HDL pari al 60%.

**Tab. a. 2 capsule (400 mg/die per un periodo di 30 giorni)**

N°	Sesso	Età	Colesterolo tot.		HDL	
			t 0	t 30	t 0	t 30
1	F	24	203.1	152.3	23	32
2	M	25	208.1	139.1	19	40
3	M	31	232.5	143.7	23	39
4	M	31	231.6	141.8	22	36
5	F	34	234.6	165.4	24	41
6	F	34	233.7	163.4	23	39
7	F	35	204.1	169.1	21	36
8	F	38	231.5	164.4	22	43
9	M	47	163.7	127.1	25	44
10	F	52	186.3	129.1	22	38
11	M	53	203.4	123.3	24	34
12	F	55	182.1	152.9	16	39
13	F	57	182.4	148.3	19	31
14	M	58	179.4	140.1	20	32
15	F	61	196.7	149.3	29	42
16	F	63	169.7	126.4	23	42
17	F	65	248.3	166.7	20	34
18	F	68	247.3	168.7	21	30
19	M	70	235.4	158.7	28	40
20	M	73	192.5	141.8	21	41

## Bibliografia

- [1] Nutraceutical potential of polyphenolic fractions from Annurca apple (*M. pumila* Miller cv Annurca), *Food Chemistry*. 2013; 140(1):614-622.
- [2] *In vitro* bioaccessibility, bioavailability and plasma protein interaction of polyphenols from Annurca apple (*M. pumila* Miller cv Annurca), *Food Chemistry*. 2013; 141(1):3519-3524.
- [3] Effects of Annurca apple polyphenols on lipid metabolism in HepG2 cell lines: A source of nutraceuticals potentially indicated for the metabolic syndrome, *Food Research International*. 2014; 63(1):252-257