



Chieti, 28 maggio 2025

COMUNICATO STAMPA

La “d’Annunzio” avvia “Life Oil”, progetto di studio su quattro varietà abruzzesi di olio extra vergine d’oliva

L’Università degli Studi “Gabriele d’Annunzio” di Chieti-Pescara, nell’ambito del Programma di Ricerca Partenariato Esteso “ON Foods - Research and innovation network on food and nutrition Sustainability, Safety and Security – Working ON Foods” ha avviato “Life Oil”, un’iniziativa di grande rilevanza scientifica e territoriale. Il progetto è coordinato dalla professoressa Assunta Pandolfi, docente di Biologia Cellulare Applicata presso il Dipartimento di Scienze Mediche, Orali e Biotecnologie dell’Ateneo e nasce dalla collaborazione sinergica tra cinque partner scientifici e industriali. Il partenariato “Life Oil” vede la collaborazione di diversi gruppi di ricerca della “d’Annunzio”, coordinati dal professor Piero Del Boccio e dalle Professoresses Federica Ceci e Paola Lanuti, e del professor Riccardo Alessandro dell’Università di Palermo. Tra i partner industriali troviamo l’Azienda Agricola “Tommaso Masciantonio” di Chieti, il Frantoio “Montecchia” di Teramo e l’Azienda “Agrideligna” di L’Aquila. Il progetto “Life Oil” si propone di approfondire le proprietà nutrizionali e funzionali dell’Olio Extra Vergine di Oliva (EVOO), concentrandosi in particolare su quattro varietà monocoltivar (MONO-EVOO) tipicamente prodotte nelle province abruzzesi: “Intosso” di Chieti, “Tortiglione” e “Dritta” di Teramo e “Rustica” di L’Aquila. Con l’impiego di tecnologie all’avanguardia, quali l’utilizzo di modelli cellulari 2D e 3D, tra cui l’innovativo sistema dell’Organ-on-a-Chip, il progetto permetterà la profilazione metabolica dei composti bioattivi contenuti nei MONO-EVOO, valutandone anche l’attività biologica. Un aspetto centrale del progetto sarà lo studio delle variazioni nei contenuti di composti bioattivi conseguenti all’applicazione di pratiche agronomiche e tecnologiche innovative, con l’obiettivo di migliorare la qualità dell’EVOO in termini nutrizionali e salutistici. In parallelo, “Life Oil” si propone di esplorare in maniera innovativa anche il potenziale nutrizionale degli EVOO aromatizzati al limone (BLE-EVOO), con particolare attenzione alla presenza di vescicole extracellulari naturalmente presenti nel succo di limone. Questa linea di ricerca si integra con l’obiettivo più ampio del progetto, volto alla valorizzazione delle varietà locali di EVOO anche attraverso lo sviluppo di un’etichettatura innovativa basata sull’analisi approfondita del prodotto al fine di promuovere maggiore trasparenza e quindi competitività sul mercato. Ciò offrirà ai consumatori, produttori e leader di opinione nel campo della nutrizione strumenti chiari e utili per compiere scelte alimentari più consapevoli.

“Life Oil” - spiega la professoressa Assunta Pandolfi, coordinatrice del progetto - *rappresenta un passo decisivo nella valorizzazione del patrimonio olivicolo abruzzese, ed è il risultato della stretta collaborazione tra mondo accademico e industriale, in cui si coniugano ricerca scientifica innovativa e competenze applicative avanzate. Siamo entusiasti - conclude la professoressa Pandolfi - di contribuire a migliorare la qualità e il valore nutrizionale dell’EVOO, offrendo al contempo nuove opportunità per il consumo consapevole e, quindi, lo sviluppo del settore agroalimentare regionale”.*

Il Responsabile dell’Ufficio Stampa
Maurizio Adezio