



COMUNICATO STAMPA

Firenze, 28 giugno 2010

Convegno nazionale su Omega 3, CLA e antiossidanti

Sono stati gli Omega3 i protagonisti dello scorso fine settimana dedicato all'alimentazione e ai corretti principi nutrizionali ad Ancona, dove si è svolto il congresso scientifico nazionale *"Acidi Grassi Polinsaturi ω 3, CLA e Antiossidanti"*, rivolto al mondo accademico ed imprenditoriale e promosso dall'Accademia dei Georgofili Sezione Centro-Est e dalla Facoltà di Agraria dell'Università Politecnica delle Marche. Focus centrale del congresso è stata la tavola rotonda dedicata al pesce azzurro, coordinata dal giornalista Lamberto Sposini. Il congresso è stato l'occasione per conoscere e divulgare i risultati ottenuti da studiosi di tutto il mondo ed ascoltare relazioni scientifiche dedicate alla qualità nutrizionale degli alimenti. Ci sono stati interventi sugli ω 3 delle carni bovine, dei formaggi italiani e sugli acidi grassi polinsaturi ω 3 dell'olio di pesce, oltre a relazioni sulla valorizzazione del pesce azzurro con le sue proprietà nutrizionali. Sono stati passati in rassegna tutti gli alimenti che caratterizzano la dieta mediterranea e un buon stile di vita: prodotti ittici, carni, frutta e verdura. Il convegno ha tracciato le linee di ricerca su un tema che è molto importante per la salute dell'uomo: gli ω 3 esercitano infatti un'azione protettiva nei confronti delle malattie cardiovascolari, agendo su diversi fattori che ne riducono il rischio e la gravità.

(ufficio.stampa@georgofili.it)