



La presente scheda informativa è predisposta ai fini degli obblighi di informazione e divulgazione previsti dall'articolo 38 del Regolamento (UE) 2022/2472 relativi ai progetti di ricerca e sviluppo finanziati nell'ambito del Contratto di Distretto del Cibo

CONTRATTO DI DISTRETTO DEL CIBO A

Avviso MASAF n. 0544040 del 15/10/2024

PROGETTO “MELA IN-FORMA” – CUP J95B2400135008

Programma di sviluppo territoriale, educazione alimentare e di promozione della sostenibilità sociale e ambientale della filiera melicola della Val di Non e Val di Sole

SOGGETTO PROPONENTE: Distretto della mela della Val di Non e Val di Sole

BENEFICIARI:

- Distretto della mela della Val di Non e Val di Sole
- Consorzio Melinda Società Cooperativa Agricola
- APOT Società Cooperativa Agricola
- MELINDA LAB Società Agricola A.r.l.
- CO.F.S.A.C. Società Cooperativa Agricola
- S.A.B.A.C. Società Cooperativa Agricola
- A.V.N. Società Cooperativa Agricola
- UNIFRUTTA Nanno Società Cooperativa Agricola
- C.O.CE.A. Società Cooperativa Agricola
- U.F.R. Società Cooperativa Agricola
- S.F.C. Società Cooperativa Agricola
- C.O.L. Società Cooperativa Agricola
- S.A.R.C. Società Cooperativa Agricola
- C.F.C. Società Cooperativa Agricola
- Consorzio Ortofrutticolo della Terza Sponda Società Cooperativa Agricola
- C.O.B.A. Società Cooperativa Agricola
- S.C.A.F. Società Cooperativa Agricola

ANAGRAFICA GENERALE

Proponente	Distretto della mela della Val di Non e Val di Sole
Titolo del progetto	<i>Mela In-forma programma di sviluppo territoriale, educazione alimentare e di promozione della sostenibilità sociale e ambientale della filiera melicola della Val di Non e Val di Sole</i>
Data di avvio	04/04/2025
Data prevista di conclusione	04/10/2027

OBIETTIVI DELLA RICERCA

Il progetto Mela In-forma nasce con l'obiettivo di approfondire, tramite l'ausilio di Organismi di Ricerca esterni, le caratteristiche nutrizionali e salutistiche di due varietà di mele tipiche del Distretto della Mela della Val di Non e Val di Sole: *Golden Delicious DOP* e *Renetta Bianca del Canada DOP*. La ricerca prevede la caratterizzazione della composizione chimica e dei composti bioattivi delle due varietà e la valutazione dei loro effetti sulla salute. In particolare, saranno studiati gli effetti sul metabolismo glucidico e lipidico e sulla funzionalità epatica, nonché i possibili effetti neuroprotettivi e i meccanismi legati all'asse intestino-cervello. L'obiettivo finale è generare nuove evidenze



scientifiche a supporto della valorizzazione nutrizionale e salutistica delle due varietà di mela DOP e della promozione del loro consumo nell'ambito di una dieta equilibrata.

ORGANISMI DI RICERCA COINVOLTI

Il progetto prevede il coinvolgimento di due Organismi di Ricerca iscritti all'Anagrafe Nazionale delle Ricerche, istituita presso il Ministero dell'Università e della Ricerca;

1. Consorzio interuniversitario "Istituto Nazionale Biostrutture e Biosistemi (INBB)
2. Consorzio Futuro in Ricerca (CFR)

DESCRIZIONE ATTIVITÀ

Il progetto è articolato in quattro Work Package (WP), che integrano attività di ricerca, gestione, monitoraggio e divulgazione:

WP#1 – Consorzio Melinda S.c.a. (M1–M30) - Gestione, monitoraggio e disseminazione dei risultati

WP#2 – INBB (M1–M15) - Studio della composizione chimica delle due varietà di mele, Golden Delicious DOP e Renetta Bianca del Canada DOP, considerando anche diversi gradi di maturazione

WP#3 – INBB (M4–M30) - Studio dell'efficacia dell'assunzione quotidiana di mele Golden Delicious DOP e Renetta Bianca del Canada DOP, nell'ambito di una dieta corretta ed equilibrata, sul mantenimento del normale metabolismo lipidico e glucidico in soggetti con sindrome metabolica e con sindrome metabolica e steatosi epatica (NAFLD): studio clinico monocentrico, controllato, randomizzato, in aperto

WP#4 – CFR (M1–M30) - Analisi in vitro e in vivo degli effetti dei composti bioattivi di mele fresche Golden Delicious DOP e Renetta Bianca del Canada DOP sulle malattie neurodegenerative nell'ambito dell'asse intestino-cervello

RISULTATI PREVISTI

La ricerca svolta nell'ambito del progetto Mela In-forma permetterà di:

- caratterizzare la composizione dei composti bioattivi di Golden Delicious DOP e Renetta Bianca del Canada DOP
- valutare gli effetti sul metabolismo glucidico e lipidico, sulla funzionalità epatica e sulla salute gastrointestinale
- identificare meccanismi molecolari e cellulari alla base degli effetti protettivi, con particolare riferimento a stress ossidativo, infiammazione e neuroprotezione
- valutare gli effetti sul declino cognitivo e motorio e sui relativi biomarcatori
- validare il ruolo dell'asse intestino-cervello, del microbiota e dei suoi metaboliti negli effetti benefici associati al consumo delle due mele DOP oggetto di studio

DIVULGAZIONE

I risultati della ricerca saranno resi disponibili gratuitamente, per *5 anni* dalla data di conclusione del progetto, attraverso i siti web del Consorzio Melinda Sca (<https://melinda.it/investimenti-progetti-agevolati/>) e del Distretto della Mela della Val di Non e della Val di Sole (<https://www.distrettodellamela.it/mela-informa/#progetto-ricerca>).