

universit

SAN DANIELE**Pesce e alimentazione, ricerca medica e progetto con la Carinzia****San Daniele**

A quasi un anno dal suo avvio, il progetto Comunitario triennale Interreg 3 Italia-Austria, denominato: "Sviluppo dell'agricoltura in filiere di qualità" è in procinto di passare alla fase operativa che si concluderà a luglio 2008. Con il budget comunitario complessivo di 300 mila euro, ha quali regioni di riferimento il Friuli Venezia Giulia e la Carinzia, e per la nostra fa capo alla Comunità Collinare. Come spiega Walter Marangoni, responsabile dell'

Ufficio programmazione e Sviluppo della Comunità Collinare, al progetto Interreg 3 collaborano aziende pubbliche e private di acqua-cultura, sia del Friuli collinare che del Medio Friuli. L'obiettivo è ovviamente di valorizzare il prodotto "made in Friuli", dove operano una settantina di aziende del comparto, tenendo conto che la nostra regione è a livello nazionale anche la leader nella produzione con oltre il 30% del mercato, ma per contro non ha ancora una

grande consapevolezza della propria forza produttiva. I via alla fase operativa del progetto verrà sancito venerdì, 9 febbraio (ore 20,30) nella Sala Riunioni dell'ex Monte di Pietà a San Daniele, con un convegno medico promosso dall'Andi, la Comunità Collinare ed il Comune di San Daniele su: "Pesce e Salute". Gianluca Colussi, della Clinica Medica dell'Ateneo di Udine, tratterà sull'importanza del pesce nell'alimentazione, avvalendosi dei risultati di

una ricerca condotta dalla Clinica Medica di Udine, inerente gli effetti degli omega 3, su tre campioni di 100 persone. È previsto che i citati 3 campioni di persone integrino la propria alimentazione con tre pasti settimanali a base di pesce. La gestione del progetto, che è affidata all'azienda sanitaria 4 Medio Friuli (Lucio Mos, cardiologo all'ospedale di San Daniele) e alla Clinica Medica dell'ateneo di Udine, diretta da Leonardo Sechi, contempla l'esecuzione di

vari esami ematochimici, che saranno ripetuti dopo sei mesi di dieta per valutarne gli effetti, su un campione rappresentativo di 1200 contatti nelle 4 Province regionali. «Sappiamo che i popoli che si cibano unicamente di pesce hanno una minore prevalenza di malattie cardiovascolari - afferma Lucio Mos - e proprio per questo il progetto vuole anche promuovere lo sviluppo della troscultura». Ma verranno anche organizzati corsi di cucina per facilitare l'utilizzo del pesce sia fresco che lavorato.