

**L'ISTITUTO NUTRIZIONALE CARAPELLI FONDAZIONE ONLUS
CON L'ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACHIA (AIC)
PER FORNIRE UNA CORRETTA INFORMAZIONE
SUL MONDO DEGLI OLI E DEI GRASSI**

L'Istituto Nutrizionale Carapelli, divenuto nel 2004 **Fondazione ONLUS** riconosciuta a livello nazionale, da sempre si occupa principalmente delle ricerche sull'olio d'oliva extra vergine; persegue finalità di ricerca scientifica le cui evidenze vengono divulgate al consumatore finale e porta avanti numerose iniziative finalizzate alla diffusione di una più vasta cultura nutrizionale per una più corretta alimentazione.

L'Istituto Nutrizionale Carapelli Fondazione Onlus ha incontrato l'**Associazione Italiana Celiachia (AIC)** - nata nel 1979 per promuovere l'assistenza ai celiaci e le loro famiglie, migliorare l'informazione alla classe medica e stimolare la ricerca scientifica sia in ambito genetico, immunologico che clinico – e ha accolto l'invito a collaborare a lavori di ricerca sugli alimenti idonei ai celiaci e a partecipare ad iniziative scientifico divulgative utili alla comunità che l'AIC rappresenta.

Un primo importante contributo è stato fornito dal **Prof. Enzo Fedeli**, Esperto a livello internazionale di Tecnologia degli Oli, Grassi e Derivati e Presidente del Comitato Scientifico dell'Istituto Nutrizionale Carapelli Fondazione Onlus, che ha elaborato un articolo dove si trovano tutte le informazioni utili sulla possibilità di utilizzo di oli e grassi da parte dei celiaci.

PRESENZA DI GLUTINE IN OLI E GRASSI

I cereali delle diverse specie sono sempre ed invariabilmente chimicamente composti da:

1. Acqua
2. Carboidrati
3. Proteine
4. Oli o grassi
5. Minerali
6. Vitamine

Le proporzioni dei componenti variano a seconda della specie ed a seconda della parte di cereale considerata.

Gli oli o grassi non disciolgono a nessun grado né l'acqua né i carboidrati né le proteine né i minerali mentre disciolgono talune vitamine come la A ed il tocoferolo(vit E).

Pertanto quando si sprema un cereale o una sua parte rimangono nella parte solida l'acqua, i carboidrati, le proteine, i minerali.

Nella parte olio non può essere presente nessuna delle sostanze menzionate, in nessun ordine di concentrazione.

Ciò vale a maggiore ragione quando vengono utilizzati, per l'estrazione della frazione grassa, i solventi.

Pertanto il glutine che appartiene alle proteine non può essere presente in nessuna concentrazione, benché minima negli oli commerciali, utilizzati a fini edibili.

Gli oli grezzi che risultano dai processi di estrazione sono poi ulteriormente elaborati mediante filtrazione e processi di raffinazione dove ripetuti trattamenti allontanano ogni minima traccia di componenti che non appartengano all'olio od alle vitamine.

In conclusione nessun olio può contenere, neppure in tracce, del glutine.