



SPINAZZOLA

Creata la bevanda a base di lenticchia

L'iniziativa del Consorzio di Altamura

● **SPINAZZOLA.** Una bevanda a base di lenticchia di Altamura Igp. Ne parla il direttore del Consorzio della lenticchia, Gerardo Centoducati: «Un modo innovativo per valorizzare un prodotto d'eccellenza pugliese e lucano». Il Consorzio interessa un territorio di cui fanno parte anche i comuni di Minervino e Spinazzola. Valorizzare un prodotto locale come la Lenticchia di Altamura Igp è il concetto alla base degli obiettivi della Farmalabor che ha convinto la commissione del Bando Regionale Innonetwork, impegnata a finanziare i progetti di Ricerca & Sviluppo più innovativi per specifiche aree tematiche. Il prodotto finito sarà costituito a partire dai semi di una leguminosa che da sempre viene coltivata nel territorio della Murgia e che ha appena ottenuto il riconoscimento della denominazione ai fini della Igp: la Lenticchia di Altamura Igp (*Lens culinaris*), la cui area di coltivazione si estende in 19 Comuni tra Puglia e Basilicata passando, ad esempio, per Matera, l'area della Bat e la Murgia barese. Il progetto di cui fa parte denominato "Altis" è stato finanziato dalla Regione Puglia. L'azienda farmaceutica sta mettendo punto una formulazione a base di proteine di origine vegetale, finalizzata all'integrazione nutrizionale nei casi di ridotto apporto proteico con la dieta o di aumentato fabbisogno. Il progetto vede Farmalabor come capofila e coinvolge diverse eccellenze pugliesi in ambito accademico e medico (l'Iress "De Bellis" di Castellana) e industriale (Andriani spa, Find-spinoff dell'Università di Bari e Digitalboxsrl). *[r.mat.]*