

## My eatness: alimenti naturalmente nutraceutici

Regione

Abruzzo

Comparto/Prodotto

Olivicoltura » Olio di oliva di pressione

Orticultura » Frutti ortivi freschi (angurie, cetrioli, fragole, melanzane, meloni, peperoni, pomodori, zucchine)

Anno di realizzazione

2014

Validazione dell'innovazione

Azienda vincitrice del concorso indetto dal MIPAAF "Nuovi Talenti Imprenditoriali" nel settore agricolo, agroalimentare da aziende start up condotte da giovani, in occasione di EXPO 2015

Ambito Innovazione

Prodotti di qualità

Tipo di innovazione

Di prodotto

Fase processo produttivo

Prima trasformazione

Produzione agricola

Servizi

Benefici dell'innovazione

Aumento di quote di mercato e tasso di crescita

Creazione di nuovi mercati

Generazione di nuova occupazione

Incremento della redditività

### My Eatness



Indirizzo

Viale San Giovanni in Venere, 5

66022 Fossacesia CH

Italia

My Eatness offre una gamma completa di prodotti naturalmente Nutraceutici che, agendo similmente agli integratori alimentari, hanno effetti benefici sull'organismo grazie all'elevata concentrazione di nutrienti al loro interno.

In My Eatness, ricercatori, nutrizionisti e chef lavorano insieme per sviluppare prodotti che uniscono un alto profilo gastronomico a una grandissima quantità di proprietà nutritive.

La Nutraceutica è una disciplina che studia gli alimenti per comprendere i benefici che possono derivare dalle sostanze che vi sono presenti e considera certi alimenti come farmaci, ne valorizza le caratteristiche di alta digeribilità, ipoallergenicità nonché le proprietà curative degli elementi naturali che sono contenuti nell'alimento stesso.

Per questi motivi My Eatness porta sulla tavola gli alimenti usati quotidianamente che possono aiutare a stare meglio senza rinunciare ai sapori della nostra tavola mediterranea.



### Origine dell'idea innovativa

My Eatness nasce dall'esperienza della famiglia Ursini. Esperti conoscitori dell'ulivo e dei suoi frutti già dal 1800, con il passare degli anni hanno esteso le proprie conoscenze a tante altre specialità, offrendo ai propri clienti prodotti di altissima qualità.

Giuseppe Ursini, Mastro Oleario e già innovatore nel mondo dell'olio extra vergine di oliva, inizia a seguire il filone della Nutraceutica e decide di riuscire a realizzare il primo olio extravergine di oliva naturalmente nutraceutico. Infatti, gli alimenti nutraceutici possono essere ottenuti anche dall'aggiunta di sostanze nutrienti in elevata concentrazione che attribuiscono all'alimento il fregio di nutraceutici, questo però perché la reale biodisponibilità per l'organismo è molto più bassa, invece un alimento naturale conferirebbe una biodisponibilità alla massima potenza. Dopo alcune stagioni di tentativi, finalmente ottiene il primo olio extra vergine di oliva naturalmente nutraceutico. Ci riesce grazie a 3 elementi fondamentali:

- la selezione delle materie prime: la varietà e i tempi di raccolta sono solo 2 dei fattori che incidono di più in questa fase;
- la trasformazione: nuove accortezze in frantoio e utilizzi alternativi di alcuni passaggi tecnici, sono fondamentali per valorizzare il prodotto finito e fare in modo che i nutrienti restino concentrati nel prodotto e non si disperdano;
- le analisi: ogni singolo lotto di produzione deve essere analizzato per avere la certezza che si sia riuscito a produrre un prodotto davvero nutraceutico e rispettoso del Regolamento 432/12 che disciplina la materia.

Il prodotto ha riscosso un grandissimo successo così si è deciso di partire con la produzione.

### Descrizione innovazione

Nell'etimologia della parola Nutraceutica troviamo un concetto innovativo e futuristico: dall'unione tra nutrizione e farmaceutica combiniamo l'azione nutriente di questi alimenti ad un beneficio per la salute.

La scelta di My Eatness di ottenere degli alimenti naturalmente nutraceutici è ancor più innovativa e coraggiosa.

I prodotti infatti non sono addizionati né a monte né a valle di estratti o sostanze di sintesi.

I nutrienti contenuti all'interno delle varietà o materie prime selezionate per le loro proprietà eccezionali vengono preservati durante tutto il processo di lavorazione ottimale, individuato dal nostro team di ricerca e sviluppo.

A valle vengono analizzati i singoli lotti di produzione per verificare che i parametri di nutraceuticità siano rispettati.

### Benefici dell'Innovazione

#### Per l'ambiente

Tutte le materie prime scelte da My Eatness provengono da coltivazioni biologiche, seguendo le stagionalità e senza l'utilizzo di sostanze chimiche che possono alterare il gusto e la qualità del frutto. Si utilizzano solo materie prime coltivate nel rispetto delle loro proprietà nutritive e nel rispetto dell'ambiente che ci circonda.

#### Per il benessere

My Eatness offre una gamma completa di prodotti naturalmente nutraceutici che hanno effetti benefici sull'organismo grazie all'elevata concentrazione di nutrienti al loro interno.

Ogni prodotto svolge una particolare funzione a seconda dei nutrienti contenuti naturalmente nelle materie prime di partenza.

Avremo così prodotti che hanno i seguenti benefici:

- abbattere il colesterolo;
- seguire una dieta antiossidante;
- rinforzare il sistema immunitario;
- trattare carenze di vitamine e minerali;
- migliorare l'apporto energetico;
- migliorare la funzione di ossa e cartilagini.

### Trasferibilità/replicabilità dell'innovazione

Un'azienda nuova, figlia di un'azienda solida

L'esperienza Ursini nella produzione di olio, sughì e sott'oli gourmet, assicura collaborazioni di alto profilo gastronomico al progetto My Eatness.

Ricerca continua, competenza e innovazione.

Dare concretezza al tuo sogno di vivere una vita più sana è un impegno serio.

Per studiare, capire e fare ricerca in ambito nutraceutico, è necessario collaborare con profili scientifici ed è per questo che il team di My Eatness vede al suo interno ricercatori, nutrizionisti e chef.

Le collaborazioni si estendono a università e laboratori scientifici su tutto il territorio nazionale.

L'attenzione per l'ambiente e per le materie prime selezionate si uniscono a un processo di lavorazione e trasformazione che garantisce la conservazione delle proprietà benefiche contenute naturalmente nei frutti della terra.

Ci avvaliamo del supporto di ricercatori, chef, nutrizionisti ed esperti di prodotti conservati per individuare e ricercare i migliori metodi di lavorazione e sviluppare prodotti di qualità sempre maggiore di alto profilo gastronomico e con grandi quantità di proprietà nutritive.

Trasparenza e cura per i dettagli

Tutti i prodotti sono venduti con il proprio certificato di analisi.

---

My Eatness è un progetto giovane e innovativo, che riconosce la difficoltà dei consumatori di fidarsi dei brand. Per garantire la massima trasparenza, l'azienda offre tutte le prove sulla qualità del prodotto.

In ogni confezione infatti si trova una copia del certificato di analisi appartenente esattamente al lotto del prodotto presente nella confezione.

In questo modo ogni volta che gusti un prodotto My Eatness, sai esattamente cosa stai mangiando.

### Dati Partner

---



Laser lab

Sito web

<http://www.laserlab.it>

Indirizzo

Via Custoza, 31  
66100 Chieti CH  
Italia

---



Greit

Sito web

<http://www.greit.it/>

Indirizzo

Via Persicetana vecchia, 12  
40132 Bologna BO  
Italia

---



Centro di ricerca per l'olivicoltura e l'industria olearia

Sito web

[http://sito.entecra.it/portale/cra\\_avviso.php?id=16995&tipo=rete\\_territoriale&l...](http://sito.entecra.it/portale/cra_avviso.php?id=16995&tipo=rete_territoriale&l...)

Indirizzo

Viale Petruzzi, 75  
Città Sant'Angelo PE  
Italia

---