



PROGETTO SAVE THE CAMELS

Il progetto mira a “salvare” diecimila dromedari ubicati nella zona di Kebili, in un raggio di 200 Km realizzando un’oasi naturale, caratterizzata da nuove fonti di alimentazione, gestione e monitoraggio dei dromedari con meccanismi satellitari e superamento dell’attuale decrescita con un piano di sviluppo demografico sostenibile.

Gli obiettivi del progetto sono di seguito riassunti:

- 1) Creare un’oasi naturale nella Regione di Kebili di grandezza indicativamente pari a 150/200 Km (equivalente a quella nella quale sono attualmente presenti i circa diecimila dromedari della Regione) tale da consentire una “gestione ottimale” dei dromedari esistenti, migliorandone in modo significativo i profili nutrizionali e di riproduzione.
- 2) Favorire in collegamento con il Progetto agroenergetico denominato “Jasmine” la raccolta e rivendita del latte da dromedario per finalità medicali e segnatamente antidiabetiche, anche con beneficio economico del territorio (parte del quale destinato al mantenimento del parco naturale dei dromedari nel tempo).

Per realizzare l’obiettivo n.1 occorrerà dar vita a uno studio di fattibilità che affronti e risolva, possibilmente non solo nel breve periodo, ma anche nel lungo periodo, i seguenti temi:

- a) individuazione satellitare del parco dromedari;
- b) individuazione ottimale tipologia coltivazioni ad uso alimentare dei dromedari, tenuto conto delle caratteristiche del suolo, idriche e degli obiettivi riproduttivi di cui al punto c);
- c) redigere un piano di crescita riproduttiva che inverta l’attuale trend di decrescita e che porti ad uno sviluppo della specie “sostenibile”;
- d) individuare soluzioni di mantenimento “attivo” del parco dromedari con soluzioni scientifiche anche innovative.

Per realizzare tale studio di fattibilità occorrerà altresì effettuare uno studio prioritario sullo stato della ricerca e l’ultima letteratura scientifica prodotta sui 3 temi strategici dello studio di fattibilità di seguito indicati:

1. LATTE DI DROMEDARIA:

- a) analisi della qualità nutrizionale del latte a partire dagli elementi conoscitivi già acquisiti;
- b) analisi quantitativa e ipotesi di nuovi prodotti di eccellenza;
- c) approfondimento sulle proprietà nutraceutiche e identificazione di molecole bioattive e loro funzionalità;
- d) ipotesi di miglioramento genetico.

2. ALIMENTAZIONE DEI DROMEDARI:

- a) selezione di biotipi vegetazionali adattabili alle condizioni di criticità facendo ricorso alla tecnica di selezione MAS al fine di coniugare la qualità delle specie vegetali all’adattabilità al suolo e alle condizioni di criticità;

b) disponibilità idriche e funzionalità delle stesse.

3. LOCALIZZAZIONE E DISTRIBUZIONE TERRITORIALE E IPOTESI DI INTERVENTI DI ALIMENTAZIONE DI EMERGENZA:

- a) ipotesi di conservazione del germoplasma;
- b) ipotesi di integrazione alimentare a supporto della carenza nutrizionale.

Per realizzare l'obiettivo n.2 occorrerà, tenendo conto delle conclusioni del primo studio di fattibilità:

- a) completare i dati inerenti la produttività attuale e soprattutto quella attesa nel tempo del latte da dromedario;
- b) individuare modalità di conservazione nel territorio correlate ai progetti agroenergetici di "Jasmine" anche per rendere economicamente sostenibile l'iniziativa;
- c) individuare modalità ottimali di trasporto, nel quadro di sostenibilità necessaria;
- d) sottoscrivere adeguati accordi con case farmaceutiche per l'acquisto del latte ai fini medicali.

La letteratura riguardante l'attività antidiabetica del latte di cammella suggerisce alcune possibili azioni:

1. l'insulina nel latte di cammella possiede proprietà speciali che rendono più facile l'assorbimento di insulina nel circolo sanguigno rispetto a quella proveniente da altre fonti o causare resistenza alla proteolisi;
2. l'insulina presente nel latte di cammella è incapsulato in nanoparticelle (vescicole lipidiche) che rendono possibile il suo passaggio attraverso lo stomaco e l'entrata in circolo anche se, è molto più probabile che il latte di cammello contiene piccole molecole "insulino-simili" che imitano l'interazione dell'insulina con il suo recettore;
3. esistono altri elementi di latte di cammello che rendono possibile l'effetto anti-diabetico.

Un team di scienziati inglese è al lavoro per cercare di rendere al più presto fruibile la scoperta secondo la quale nel latte di cammello sarebbero presenti delle proteine del tutto simili all'insulina ma che non coagulano in ambiente acido. Questa mancanza di formazione del coagulo permette alla proteina di attraversare rapidamente lo stomaco, di oltrepassare i tessuti dell'intestino ed essere assimilata dal sangue, abbassando i livelli degli zuccheri.

Analisi specifiche hanno dimostrato che il latte di cammello contiene una elevata concentrazione di insulina pari a 52 unità/litro (Singh, 2001). La concentrazione di insulina nel latte umano è maggiore e pari a 60.23 ± 41.05 micro U/ml) (Shehadeh et al, 2001), ma probabilmente a causa della coagulazione nello stomaco, in ambiente acido, non è disponibile per l'assorbimento a livello intestinale.

Il latte di cammella è diverso dal latte di altri ruminanti. Ha un basso contenuto in colesterolo, basso contenuto in zucchero, elevato contenuto in minerali (sodio, potassio, ferro, rame, zinco e magnesio) elevata concentrazione di vitamina C, basso contenuto in proteine ed elevate concentrazioni di insulina.

Entrambi gli studi di fattibilità dovranno essere correlati da *business plan* di supporto.

Il progetto "Save the Camels" è promosso da Global Sustainable Social Energy Program Onlus - GSSEP Onlus (www.gssep.com) e da Futuridea (www.futuridea.com) che lo coordineranno congiuntamente con il supporto attivo di UTAP Union Tunisienne de l'Agriculture & de la Peche (www.utap.org.tn).

La realizzazione degli studi di fattibilità è subordinata alla individuazione delle necessarie sponsorizzazioni.

Lo Studio Legale Sinatra promuove e contribuisce al finanziamento di progetti di sostenibilità globale. Aderisci e sostieni anche tu Global Sustainable Sociale Energy Program Onlus (www.gssep.com).