

Shanghai/ Spaghetti sfidano noodles, pasta italiana è antidiabete

Roma, 11 set. (Apcom) - Sbarca all'Expò 2010 di Shanghai (da oggi al 14 settembre) l'inedita contesa gastronomica tra la pasta "made in Italy" e la cucina cinese. L'appuntamento targato PastaTrend, il primo salone della pasta tricolore, proporrà un confronto tra i due stili di vita. La pasta italiana arriva su un mercato in cui dominano noodles, una specie di spaghetti bianchi come il latte, ma anche i tortelloni ripieni di verdure cucinati solitamente cotti al vapore.

Ma allora, perché i cinesi dovrebbero scegliere di mangiare anche prodotti Made in Italy? Secondo Enrico Roda, direttore della Scuola di specializzazione di gastroenterologia dell'Università di Bologna, la pasta ha dalla sua gli effetti antidiabete. "La pasta italiana, grazie alle nostre materie prime di qualità, ai nostri metodi di produzione ed essiccazione, - spiega Roda - possiede un indice glicemico migliore rispetto alle paste cinesi. Per questo, fa in modo che l'assorbimento dello zucchero da parte dell'intestino sia più lento. Dunque riduce il rischio di diabete".