

NASCE IL LABORATORIO PER LA “MERENDIA PERFETTA”

Realizzare la 'merendina perfetta', buona e che non fa male alla salute. Creare lo snack gustoso che non ingrassa e non fa danni al cuore: è questo l'obiettivo una nuova struttura, un cluster multidisciplinare di laboratori sparsi in tutta Italia e coordinati da Bologna. Si chiama 'Functional Food and Global Health', è attivo da pochi giorni e la sua nascita è stata annunciata da Enrico Roda, direttore dell'Unità operativa di gastroenterologia del S. Orsola–Malpighi di Bologna, nel corso di uno dei convegni scientifici sulla sindrome metabolica in corso a Pasta Trend il salone della pasta (Fiera di Bologna, fino a domani).

I laboratori, 18 in tutto, ognuno per la propria competenza, lavoreranno alla realizzazione, “della merendina ideale, del prodotto adatto agli anziani, del gelato salutistico”, spiega Roda, che della struttura è stato nominato presidente. E lo faranno in collaborazione con le imprese alimentari. Perché, spiega ancora Roda, “l'uomo continua a mangiare come quando era un cacciatore, come quando si spostava solo piedi, a fronte di stili di vita che invece sono diventati molto sedentari”. E anche la qualità di quello che mangiamo contribuisce: “La tecnologia agroalimentare non aiuta: troppi zuccheri e carboidrati, troppi grassi idrogenati”. Mentre basterebbe seguire la dieta mediterranea “per avere circa 8 anni di speranza di vita in più”. Il laboratorio della merendina perfetta va in questa direzione.

CIBO. ANCHE PER LA PIZZA DI TRAMONTI ARRIVA LA DE.CO.

Anche la pizza di Tramonti ha la sua De.Co., la denominazione comunale. Il battesimo oggi a Pastatrend, il primo salone della pasta. Alla Fiera di Bologna si sono, infatti, dati appuntamento i famosi pizzaoli del paese salernitano che ha sfornato 3.000 professionisti sparsi per il mondo. A fare da padrini, l'autore del Golosario Paolo Massobrio e Beppe Francese, autore e curatore della Guida Pizzerie d'Italia.

Il modo unico di fare la pizza dei pizzaioli di Tramonti, nato dal matrimonio tra l'unicità dei prodotti del territorio (la mozzarella Fior di latte dei Monti Lattari, l'olio a Denominazione d'Origine) e l'antica arte dei fornai locali, riceve così il riconoscimento dal Comune, che ha deciso di adottare la De.Co. a sugello di una grande tradizione. Tradizione che è il cuore dell'identità della comunità di Tramonti, ma anche un formidabile biglietto da visita per il made in Italy nel mondo.