



mercoledì 3 aprile 2013, ore 00:03

Le ricette dell'Unione Europea

Austria	Belgio	Bulgaria	Cipro	Danimarca	Estonia	Finlandia
Francia	Germania	Grecia	Irlanda	Italia	Lettonia	Lituania
Lussemburgo	Malta	Paesi Bassi	Polonia	Portogallo	Regno Unito	Repubblica Ceca
Romania	Slovacchia	Slovenia	Spagna	Svezia	Ungheria	

I prodotti tutelati

- [Formaggi](#) (149)
- [Prodotti a base di carne](#) (66)
- [Carne fresca](#) (37)
- [Pesce](#) (10)
- [Altri prodotti di origine animale](#) (9)
- [Oli e burro](#) (59)
- [Olive da tavola](#) (5)
- [Ortofrutticoli e cereali](#) (113)
- [Panetteria e Pasticceria](#) (19)
- [Birre](#) (15)
- [Altre bevande](#) (18)
- [Altri prodotti](#) (10)

L'archivio notizie

La pasta è buona e fa bene

Se ne parla a [Pastatrend](#) preview a Veronafiere - Sol&Agrifood, in programma dal 7 al 10 aprile.

I benefici del consumo di [pasta](#) sulla salute al centro del convegno "Alimentazione e salute", in programma il 9 aprile a Verona. Si parlerà di dieta mediterranea e dell'importanza della [pasta](#), di obesità e intolleranza al glutine. Verona, 2 aprile 2013 - Promuovere il consumo della [pasta](#), la dieta mediterranea e la corretta alimentazione sono gli obiettivi prioritari di [Pasta Trend](#), che in occasione della sua Preview a Sol&Agrifood, la Rassegna dell'agroalimentare di qualità in programma dal 7 al 10 aprile, organizza uno specifico convegno su "Alimentazione e salute" il giorno 9 aprile. "Tutti gli studi epidemiologici eseguiti negli ultimi quaranta anni - evidenzia il professor Enrico Roda, Past President della Federazione Italiana Società Malattie Digestive e attuale Presidente della Fondazione Istituto di Scienze della Salute - documentano, in maniera inequivocabile, che l'adesione alla Dieta Mediterranea allunga la speranza di vita in buona salute, riducendo il rischio di malattie cardiovascolari e cancro. Questo effetto è dovuto in particolar modo alla componente vegetale.

La [pasta](#) è, dal punto di vista salutare, il prodotto cerealicolo migliore "perché - spiega il gastroenterologo che è anche il coordinatore della Commissione "Medicina e Salute" del Comitato Scientifico di [PastaTrend](#) - presenta un indice glicemico basso e ricco di polifenoli, specie nella sua versione integrale. Pertanto, apporta un contributo fondamentale a quel 50% di carboidrati complessi che l'individuo dovrebbe assumere in un giorno". La scommessa ora è come migliorarla. L'analisi sarà affrontata durante il Convegno "Alimentazione e Salute" che vedrà riunita la comunità scientifica a Verona il prossimo 9 aprile. Medici, dietisti, farmacisti, biologi discuteranno la questione partendo dalle selezioni genetiche fino ad arrivare alla fortificazione della [pasta](#), tenendo conto anche di un problema particolarmente sentito:

l'intolleranza al glutine. Centrale sarà anche la discussione sul ruolo del microbioma intestinale, ovvero quell'insieme di batteri che risiedono nel nostro intestino, la cui dimensione è talmente grande da realizzare una massa di dna pari a quella dell'individuo che lo ospita e che secondo le rivoluzionarie scoperte di questi ultimi tre/quattro anni ha un ruolo determinante per la nostra salute ed è la chiave di volta su cui far leva per sconfiggere l'insorgere della malattia metabolica e dell'obesità dilagante nella società contemporanea, ora curabile con la terapia chirurgica.

[PastaTrend](#) Preview è l'anteprima della manifestazione in calendario nel 2014, promossa da Veronafiere e Avenue Media, che si presenta come l'unico evento realizzato per affermare il primato italiano di tutta la filiera, dalle materie prime alle tecnologie, alla gastronomia

Ufficio Stampa Avenue Media
per [PastaTrend](#) Preview
Tel.: +39.051.6564.337
E-mail: ufficiostampa@avenuemedia.eu
www.pastatrend.com

Segreteria Scientifica: Fondazione Istituto di Scienze della Salute
Segreteria Organizzativa: Progetto Meeting
E-mail: info@progettometing.it
Servizio Stampa Veronafiere
Tel.: + 39.045.829.82.42 - 82.85 - 82.10
E-mail: pressoffice@veronafiere.it - www.solagrifood.com

Notizia del 02/04/2013



I Marchi di tutela

Gli ultimi prodotti

[Carciofo Romanesco del Lazio](#)



Il "carciofo romanesco del Lazio" allo stato fresco, ha le seguenti caratteristiche: - capolini...

[Guarda la scheda del prodotto](#)

[Carciofo di Paestum](#)



Il termine carciofo deriva dall'arabo "kharshuf". E' una pianta erbacea perenne della famiglia Composite,...

[Guarda la scheda del prodotto](#)

Fungo di Borgotaro



Il fungo di Borgotaro è un prodotto caratteristico, che cresce spontaneamente nei boschi dell'Appennino...

[Guarda la scheda del prodotto](#)

[Castagna di Vallerano Dop](#)

