



# A San Giorgio una dolce sorpresa: arriva il primo gelato "ottimato"

Ieri e oggi l'assaggio rivolto al pubblico. La formula segreta è stata inventata da Attilio Del Re

**G**li ingredienti sono quelli di sempre. Zucchero, latte e uova. La ricetta proviene dall'antica tradizione italiana. Ma l'equilibrio dei nutrienti tra carboidrati, proteine e grassi è "speciale". E' questa la formula del gelato ottimato. Con l'aggiunta ovviamente di un dettaglio segreto che dovrà rimanere tale.

Il gustoso prodotto, presentato da qualche settimana, ha potuto essere assaggiato dal pubblico già ieri pomeriggio. Ma per i più golosi il dolce piacentino sarà in vendita oggi dalle 10 alle 12 e nelle ore pomeridiane nella pasticceria Le Coccole di San Giorgio.

Si tratta del progetto sperimentale ideato da **Attilio Del Re**, dell'istituto di chimica agraria ambientale dell'università Cattolica. Un'idea nata per trasformare il gelato da golosità ad alimento equilibrato. Ed è proprio Del Re a spiegare che «il gelato può essere creato secondo i criteri dell'alimentazione mediterranea: 18 per cento di proteine, 16 per cento di grassi e 66 per cento di zuccheri». In sostanza gli ingredienti naturali dell'antica tradizione di gelateria italiana sono stati studiati ed è stata modificata la bilanciatura dei vari nutrienti in modo da ottenere un prodotto in linea con le attuali esigenze alimentari. Il risultato? Un gelato che può sostituire un pasto completo grazie al giusto apporto di vitamine, antiossidanti e sali minerali. La prima ricetta



Sopra i "creatori" del gelato ottimato. Da sinistra Attilio Del Re, Adriana Santoro, Marco Piacentini e Giovanna Bosto

"ottimata" risale all'aprile dello scorso anno. Da allora un gruppo di collaboratori dell'università e della scuola alberghiera (tra cui la docente di scienze alimentari **Adriana Santoro**) ha completato un lavoro di ricerca molto lungo, che si è avvalso in più fasi della microscopia elettronica. «Non è detto che per stare bene - ha precisato Del Re - sia necessario mangiare poco e male. Insomma, la medicina non deve essere per forza amara». E il gelato ottimato ne offre un delizioso esempio. «L'idea - ha commentato an-

cora Del Re - è nata dalla volontà di riportare in vita le ricette romane di epoca imperiale. In quegli scritti non compaiono le indicazioni di quantità per gli ingredienti e io ho cercato di calcolare con esattezza le dosi equilibrate». Un grande impegno che ha incontrato la curiosità di **Giovanna Bosto**, artigiana piacentina da sempre produttrice di gelati. Ed è proprio nel laboratorio della pasticceria di San Giorgio che è iniziata la produzione dell'alimento "ottimato".

Il gelato sarà disponibile solo in al-

cuni giorni della settimana e verrà venduto accanto alle tradizionali creme che sono conosciute da sempre nel piccolo paese della bassa Valnure. Ma i progetti sono anche altri. Come ha spiegato **Marco Piacentini**, della società Chimar che si occupa della distribuzione e dell'aspetto organizzativo della produzione, «l'obiettivo è quello di far conoscere al maggior numero di persone il nuovo alimento. Sia a livello nazionale che internazio-

Lisa Ramenzoni

**FOCUS**

Tre i gusti proposti: crema al limone, pistacchio e cioccolato



**SAN GIORGIO** - Crema antica aromatizzata al limone, pistacchio e cioccolato realizzato con una speciale pasta di cacao. Sono questi i tre gusti fino ad ora creati seguendo i criteri della dieta mediterranea. Artefice della deliziosa novità, **Giovanna Bosto** (in foto), che nel laboratorio della sua gelateria a San Giorgio, distribuirà il dolce "ottimato".

Come ha confessato l'artigiana del gelato «la ricetta delle creme è molto antica». E risale alla tradizione continuata da **Anna Alberoni**, che per molto tempo ha guidato il bar storico di San Giorgio, deliziando i clienti con dolci specialità.

Ma come si prepara il gelato ottimato? A spiegarlo il suo ideatore, **Attilio Del Re**. «Devono essere utilizzati solo ingredienti naturali - ha spiegato il docente - senza l'aggiunta di integratori alimentari. Dopo un consumo prolungato si avverte una sensazione di benessere, come se il corpo umano avesse ricevuto tutto quanto gli serve e nella giusta misura. Niente di più, niente di meno. La composizione del gelato ottimato deve al tempo stesso assicurare la stabilità del prodotto e garantire un gusto e una consistenza eccellenti».

(lira)

## Domenica 23 torna a Castellarquato la tradizionale rassegna "Cà del bosco"

Torna la rassegna "Cà del bosco". Domenica prossima, 23 settembre, a Cà del Bosco di Castellarquato verrà infatti riproposto l'interessante ed innovativo appuntamento promosso dall'associazione allevatori, con il patrocinio del Comune di Castellarquato, per tutti gli appassionati di vacche frisone. La manifestazione, giunta alla terza edizione, consiste nella presentazione di vitelle di razza frisone di età compresa tra i 6 mesi e l'anno, che la sezione Frisone dell'associazione allevatori e l'associazione provinciale dei giovani frisonisti presenteranno suddivise in quattro gruppi di figlie dei tori di fecondazione artificiale tra i più utilizzati nella nostra provincia. Le caratteristiche di questi gruppi di animali verranno illustrate da un tecnico dell'associazione nazionale allevatori frisone italiana (Anafi), che evidenzierà in parti-



Un'immagine delle vacche frisone

colare i tratti morfologici tipici del toro padre. Un confronto stimolante che darà sicuramente spunti di riflessione sugli attuali indirizzi di selezione della razza ed un'opportunità di verifica per i singoli allevatori. In tarda mattinata si terrà un meeting al quale prenderanno parte

alcune vitelle preparate per l'occasione e che consentiranno ai più giovani di cimentarsi in una gara di valutazione degli animali con i propri colleghi.

Il programma della rassegna fissa l'inizio dei lavori tecnici per le 9,30 di domenica mattina, e per gli appassionati potrà essere l'occasione per vedere esposti anche animali di altre razze e per vedere all'opera un tosatore che preparerà i soggetti per la gara di giudizio. Nel pomeriggio, dopo una pausa per una colazione rustica si terranno simpatiche manifestazioni di contorno, con giochi ed altro che negli anni scorsi ha costituito un simpatico momento di divertimento. Dato che la rassegna si svolgerà all'aperto, in caso di maltempo, la manifestazione si terrà la domenica successiva nella stessa località e senza variazioni al programma.

**BOBBIO/GIOVEDÌ 20 SETTEMBRE**

### Il Consiglio discuterà di bilancio e nuove tecnologie

**BOBBIO** - Bilancio e nuove tecnologie di comunicazione al centro del prossimo Consiglio comunale di Bobbio, convocato per giovedì 20 settembre alle 20,30. L'assemblea discuterà della salvaguardia degli equilibri di bilancio preventivo per l'esercizio finanziario 2007 e dello scioglimento della convenzione con i comuni di Pecorara e Caminata per la conduzione in forma associata dell'ufficio del segretario comunale.



Il municipio

Si procederà poi all'approvazione dello schema di convenzione con i comuni di San Pietro in Cerro, Pecorara e Caminata per la conduzione in forma associata dell'ufficio del segretario comunale e di quella con la Regione Emilia-Romagna per la gestione della Community Network, per la gestione dei servizi di e-government e gestionali, la partecipazione congiunta e l'adesione alle iniziative. Verrà inoltre discusso l'ordine del giorno richiesto dalla Federazione Provinciale Coltivatori Diretti sul mantenimento della qualità dei prodotti italiani.

(gi.be.)