

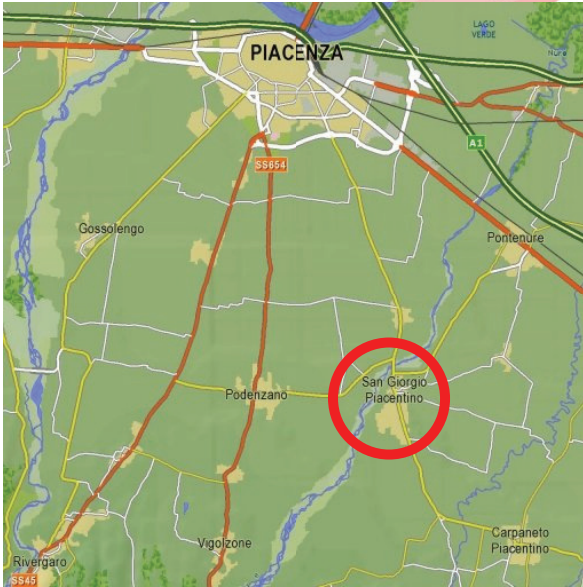
## Il gelato ottimato si presenta ufficialmente in pubblico

### Quando?

Sabato 15 e Domenica 16 Settembre 2007

### Dove?

A San Giorgio Piacentino (PC) presso la Gelateria *Coccole* di Giovanna Bosto (P.za dei Caduti, 3).



### Chi?

Il Professor Attilio A.M. Del Re, Ordinario dell'Università Cattolica di Piacenza, l'artigiana del gelato Giovanna Bosto e l'ingegner Marco Piacentini con i loro collaboratori.

### Cosa?

Il Gelato Ottimato, nei gusti di crema al limone, pistacchio e cioccolato, saranno presentati, spiegati e proposti in una degustazione guidata; è la prima sperimentazione su larga scala del gusto esaltato dall'ottimizzazione della funzionalità nutritiva: il primo esempio pubblico di cucina ottimata, appunto.

Saranno spiegati i principi base della cucina ottimata e la sua applicazione diretta alla cucina di tutti i giorni.

### Cosa è il Gelato Ottimato?

*Il gelato ottimato è un gelato del tutto naturale in cui proteine, grassi e zuccheri sono nel rapporto ideale. Il gelato ottimato è ottenuto modificando ricette tradizionali della gelateria artigianale italiana in modo da adeguarle ai dettami della nutrizionistica moderna.*

Una eccezionale gradevolezza sensoriale e il perfetto equilibrio nutrizionale si sposano in un'esperienza mai provata. Il Gelato Ottimato può sostituire un pasto completo in quanto fornisce le quantità corrette di proteine, carboidrati e grassi tipiche della dieta Mediterranea.

Questo risultato è stato ottenuto partendo da ricette italiane tradizionali risalenti al secolo scorso. Si sono utilizzati solo ingredienti naturali e di alta qualità senza l'aggiunta di integratori alimentari per ottenere l'eccellenza del gusto unita alla tranquillità della genuinità.

Ne risultano prodotti più ricchi di sapore e più equilibrati contenenti in misura significativa anche le vitamine, antiossidanti e sali minerali necessari per una corretta alimentazione.

I Gelati Ottimati lasciano piacevoli retrogusti in bocca e danno uno spiccato senso di soddisfazione e benessere, fornendo all'organismo umano tutto quanto è necessario e nella giusta misura.

Una porzione di Gelato Ottimato sostitutiva di un pasto completo, fornisce circa 370 kCalorie.

### **Il gelato ottimato come pasto completo**

Il gelato può essere trasformato in un alimento bilanciato, ossia con il rapporto tra nutrienti che caratterizza la così detta dieta Mediterranea: 18% di proteine, 16% di grassi e 66% di zuccheri (in peso). Questo risultato è molto difficile da ottenere e si raggiunge solo con un'adeguata ricetta e con particolari accorgimenti preparativi e utilizzando solo ingredienti naturali e senza l'aggiunta di integratori alimentari. Le valutazioni, realizzate presso i laboratori dell'Istituto di Chimica agraria dell'Università Cattolica di Piacenza, dimostrano che nel gelato ottimato sono inoltre presenti in misura significativa le vitamine, gli antiossidanti e i sali minerali necessari per una corretta alimentazione.

In altre parole un gelato ottimato può sostituire un pasto completo in quanto fornisce le quantità corrette di tutti i principi nutritivi necessari.

Una porzione di Gelato Ottimato sostitutiva di un pasto completo fornisce circa 370 Kcalorie.

### **Il Gelato Ottimato: un'alimento funzionale**

I gelati ottimati progettati dal Professor Attilio Del Re (Ordinario di Biochimica e docente di Chimica Fisica degli alimenti nell'Università Cattolica, Istituto di Chimica agraria) in collaborazione con Giovanna Bosto (eccezionale artigiana del gelato nella sua gelateria "Coccole" di S.Giorgio Piacentino) sono adattamenti di ricette tradizionali italiane risalenti agli inizi del secolo scorso, interpretate in base alle conoscenze alimentari moderne e migliorate nella loro funzione nutrizionale. In questo senso il Gelato Ottimato è un alimento funzionale.

### **Il Gelato Ottimato: un'eccezionale esperienza di gusto**

La composizione del gelato ottimato deve al tempo stesso permettere una buona mantecazione e una prolungata conservazione dopo la confezione e deve dare alla fine un prodotto di eccellenza al gusto.

I Gelati Ottimati presentati il 15-16 Settembre derivano da ricette antiche e sono realizzati con ingredienti naturali rigorosamente italiani (solo il cioccolato è Venezuelano) di alta qualità. Ne risultano prodotti più ricchi di sapore e più armonici: l'equilibrio ottimato garantisce infatti una maggiore sapidità, un gusto più rotondo lasciando in bocca una sensazione quasi di morbido calore.

### **Il Gelato Ottimato: il piacere prolungato di un alimento bilanciato**

Dopo il consumo, i gelati ottimati lasciano piacevoli retrogusti e, bene spesso, il desiderio di mangiarne ancora nonostante il senso di soddisfazione che producono.

Dopo un consumo prolungato si avverte inoltre quella sensazione di benessere tipica dei piatti che danno all'organismo umano tutto quanto è necessario e nella giusta misura.

**Contatti: Prof. Attilio A.M. Del Re**

**Giovanna Bosto  
Ing. Marco Piacentini**

**e-mail: [attilio.delre@unicatt.it](mailto:attilio.delre@unicatt.it)**

**cell.: +39 349 640 90 03**

**cell.: +39 0523 37 71 55**

**e-mail: [marco.piacentini@chimargroup.it](mailto:marco.piacentini@chimargroup.it)**

**cell. : +39 335 637 00 69**