

*Buoni e sani: i gusti studiati all'università ora aspettano il brevetto*

## **TROVATA LA FORMULA DEL GELATO PERFETTO**

**B**uono come il gelato tradizionale, ma povero di grassi e ricco di proteine. E in linea con la dieta mediterranea. A individuare la formula del gelato perfetto è stata un'équipe di ricercatori della facoltà di Agraria dell'Università Cattolica di Piacenza, guidata da **Attilio**



**A.M. Del Re**, ordinario di Biochimica. Gli ingredienti sono quelli di sempre: ovvero latte, uova e zucchero, gli stessi usati dalla gelateria classica italiana. Come identica resta la preparazione. Ma a fare la differenza rispetto a quello tradizionale o all'*ice cream* moderno è la giusta proporzione fra le dosi.

Grazie allo studio della struttura del gelato con tecniche avanzate, tra cui la microscopia elettronica e la mappatura ai raggi X della distribuzione dei componenti, gli studiosi piacentini hanno progettato un alimento perfetto, perché coniuga con rigore gli apporti calorici di grassi (30 per cento), proteine (15 per cento) e carboidrati (55 per cento). Due i gusti finora messi a punto: limone e pistacchio. Un risultato così equilibrato da convincere i ricercatori a intraprendere l'iter necessario per la registrazione del marchio.

KATIA BIONDI