

Giusto equilibrio tra grassi, zuccheri e proteine

Gelato perfetto da dieta alla facoltà di Agraria

PIACENZA. Ci sono voluti sei mesi di esperimenti e di continui assaggi, ma alla fine ci sono riusciti: i ricercatori della facoltà di Agraria della Cattolica di Piacenza hanno calcolato la formula del gelato perfetto. Lo definiscono 'ottimato' dal punto di vista nutrizionale, perché «è venuta fuori una crema perfetta, nutriente ed equilibrata, e in linea con la dieta mediterranea». Tanto che, secondo i ricercatori, questo gelato può tranquillamente sostituirsi a un pasto. Il gelato 'ottimato', realizzato grazie alla collaborazione di una storica gelateria di Piacenza, è stato presentato ieri in università dall'equipe di esperti guidata da Attilio Del Re. I suoi ingredienti sono, come per i gelati normali, latte, uova, zucchero, e anche il modo di prepararlo è quello tradizionale. Il suo segreto è nelle proporzioni tra gli ingredienti, secondo una for-

mula che diminuisce i grassi e aumenta le proteine contenute. Per trovare la formula del gelato 'perfetto' ci sono volute tecniche come la microscopia elettronica e i raggi X, che hanno permesso ai ricercatori di calibrare tra loro i grassi, le proteine e gli zuccheri rispettivamente al 30%, al 15% e al 55%. «Questo fa sì che il nostro gelato possa rientrare a pieno titolo fra i componenti della dieta mediterranea - spiega Del Re -, a differenza del gelato tradizionale e ancor più dei gelati poveri o poverissimi di proteine oppure carichi di zuccheri e pieni di grassi. Ecco perché il nostro gelato può essere consumato abitualmente, tutti i giorni e in sostituzione di un pasto». Intanto, per i suoi inventori il gelato ottimato è così buono che è già avviata la pratica per registrarne il marchio e, un giorno, distribuirlo anche su scala internazionale.

