

Dopo oltre un anno di ricerche e di prove non appare distante la realizzazione del nuovo prodotto artigianale

Nasce il gelato "mediterraneo"

Alla Cattolica di Piacenza lo studio della formula

Buono come solo il gelato "made in Italy" - invidiato, copiato, ma mai surclassato all'estero - può essere. Ma anche perfettamente eccellente sotto il profilo nutrizionale, secondo i principi della dieta mediterranea, coniugando con rigore gli apporti calorici di grassi (30 per cento), proteine (15 per cento) e carboidrati (55 per cento). Il gelato "mediterraneo" sta vedendo la luce a Piacenza, un parto diviso tra i laboratori della facoltà di Agraria e quelli di una "maestra" gelataia piacentina. Troppo presto ancora per dire che è pronto da gustare. Ma realisticamente intuito prossimo al traguardo dai suoi stessi artefici, che da un anno stanno lavorando alla sua realizzazione: a cominciare dal professor **Attilio A.M. Del Re**, docente di Biochimica (facoltà di Agraria) il fisico **Daniela Negri**, l'imprenditrice piacentina del settore alimentare **Giovanna Bosto**, il tecnico di micro-

scopio **Andrea Roverselli** e la giovane rivergarese **Paola Riscuzzi**, la cui laurea specialistica in Qualità e sicurezza degli alimenti sarà proprio concentrata sull'argomento "gelato".

Al momento, dopo la prima prova, sono stati una ventina i campionamenti prodotti, per mixare in proporzione "mediterranea" gli ingredienti-principi della gustosa crema freddissima internazionalmente nota come "gelato". Venti "mescolate" - secondo il gergo degli addetti ai lavori - in accordo coi numeri suggeriti dal professor Del Re e messe in vaschetta dalla maestra gelataia Giovanna Bosto. Venti campionamenti effettuati finora per giungere sempre più vicini al

traguardo ultimo: quello di disporre di un gelato perfetto sia sotto il profilo estetico e di conservazione che nutrizionale. Un gelato cioè che - diversa-

mente da quelli oggi presenti sul mercato, buoni sotto tutti gli effetti ma squilibrati rispetto agli apporti calorici imposti dalla dieta mediterranea (troppi grassi, dicono gli esperti) - possa diventare l'efficace sostituto di un pasto completo, in grado quindi di fornire all'organismo tutti i principi nutritivi necessari ad una dieta bilanciata. Tutti i "mix" finora effettuati - giocando con gli ingredienti tradizionali del gelato, ovvero latte, zucchero, panna e uova - sono stati in seguito esaminati al microscopio elettronico a scansione. Anche qui l'équipe di lavoro piacentina ha detto la sua in fatto di innovazione, mettendo a punto un nuovo sistema di polimerizzazione del gelato per consentirne il passaggio in microscopio (normalmente si scioglierebbe, infatti). Il progetto era partito a luglio 2006.

Simona Segalini

simona.segalini@liberta.it

«Sostituirà un pasto completo»

Il professor Del Re: rispettati tutti i principi nutrizionali

(sim.seg.) «Il gelato è un prodotto rigorosamente italiano - introduce l'argomento il professor Del Re - impropriamente la letteratura scientifica parla di *ice cream*, impropriamente perché questo non è gelato, ben lo sanno negli Stati Uniti dove l'*ice cream* è una cosa, e altro è definito il gelato, confezionato come si fa in Italia. Ciò che noi stiamo studiando al microscopio elettronico - spiega il docente - è quale funzione, singolarmente, svolgano

i vari componenti nel determinare l'architettura del gelato. Per esempio, una domanda è: qual è l'ingrediente che garantisce la mantecatura? Oppure: come si ottiene un prodotto durevole nel tempo? Insomma, partiamo dalla considerazione che le mescole degli ingredienti sono infinite. Noi, in laboratorio, studiamo quale parte svolge per esempio l'uovo, o quale il latte, in tutto ciò. L'obiettivo che ci poniamo al traguardo di questo progetto è di arrivare a disporre di un gelato so-

stitutivo di un pasto completo e che sia nel contempo perfetto sotto il profilo nutrizionale, assumendo in questo caso come riferimento la dieta mediterranea». Oggi sono tante le persone che almeno un pasto lo consumano fuori casa, e per i quali l'incorrere in uno squilibrio nutrizionale è più di un semplice rischio. «I gelati presenti sul mercato, in generale - chiarisce Del Re - presentano alcuni squilibri sotto il profilo nutrizionale, mancando per esempio di proteine o eccedendo in grassi».



Giovanna Bosto, Daniela Negri, Attilio Del Re e Paola Riscuzzi [f.Cravedi]

INNOVAZIONE & GUSTO



Partenza ufficiale della stagione dei gelati: un cono è gustoso refrigerio [f.Cravedi]

Una task-force piacentina di ricercatori e di operatori è al lavoro per "costruire" di una super miscela



MADE IN ITALY

Il connubio perfetto? Zuccheri, grassi e proteine

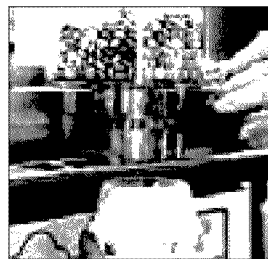
Il "made in Italy" è famoso ed apprezzato in tutto il mondo, compreso lo stare a tavola. Non a caso la dieta mediterranea da cui il nuovo gelato sarà ispirato è seguita ovunque: le proporzioni caloriche sono 30 % grassi, 15 % proteine, 55 % zuccheri.



L'ÉQUIPE

Una nuova tecnica di lettura al microscopio

L'équipe che sta operando in ambito universitario ha messo a punto una innovativa e inedita tecnica che consente di "polimerizzare" il gelato per sottoporlo successivamente agli esami di laboratorio sotto le lenti del microscopio a scansione elettronica.



IL MERCATO

«Ice cream, attenzione a non confonderlo»

Il gelato così come inteso in Italia ma anche all'estero non va confuso con l'ice cream. Il quale, rispetto al primo, differisce per modalità di lavorazione, industriale, ma anche per differente composizione, soprattutto riguardo alle percentuali di grassi.