

LA CURIOSITÀ Messa a punto dalla facoltà di Agraria dell'Università Cattolica di Piacenza

Trovata la formula del "gelato perfetto"

È composto per metà da zuccheri, un terzo da grassi, il resto proteine

PIACENZA

Ci sono voluti sei mesi di esperimenti e di continui assaggi, ma alla fine ci sono riusciti: i ricercatori della facoltà di Agraria dell'università 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 sta-

Può sostituire un pasto

to presentato ieri nella stessa 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 si nasconde nelle proporzioni tra gli ingredienti, secondo una formula che diminuisce i grassi e aumenta le proteine, calibrandoli tra loro rispettivamente al 30% e al 15% (il restante 55% sono zuccheri). «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 ricchi di zuccheri e pieni di grassi».

