

ECCO SUPER POMODORO ANTI-INVECCHIAMENTO

14 Luglio 2011

ROMA - Il sogno di tutte le donne: mangiare un semplice piatto di spaghetti al sugo sarà come andare in un centro di bellezza.

È nato il super pomodoro anti-invecchiamento, con un contenuto triplo di licopene, potente antiossidante.

A lanciare "Pomì L+", questo il nome del nuovo ortaggio che da fine luglio sarà disponibile negli scaffali dei supermercati, è la Coldiretti, spiegando che si tratta di una dolce medicina naturale per il nostro organismo, figlia della tradizione e dell'innovazione italiana, bella nell'aspetto, ma soprattutto buona nel sapore.

Il "super pomodoro" è rigorosamente made in Italy, no Ogm, ha un contenuto di licopene (antiossidante efficace contro l'invecchiamento, nella prevenzione delle malattie cardio-vascolari e anche dei tumori alla prostata) tre volte superiore rispetto alle varietà di pomodoro vendute per il consumo fresco e più elevato del 58 per cento rispetto a quelle coltivate per la trasformazione.

Entro fine luglio lo troveremo in tutti i supermercati italiani sotto forma di super polpa e super passata con il marchio Pomì L+.

"Si tratta di un successo tutto italiano - ha detto il presidente della Coldiretti Sergio Marini presentando oggi il nuovo ortaggio - perché risultato di una sperimentazione realizzata nei campi nazionali e coltivato, trasformato e venduto dalle cooperative del Consorzio interregionale ortofrutticoli (Cio) e del Consorzio casalasco del Pomodoro, che aderiscono al progetto per 'Una filiera agricola tutta Italiana' della Coldiretti".

"Oggi dimostriamo - ha aggiunto - che si può costruire qualità e innovazione senza ricorrere all'ingegneria genetica e rispondendo alle esigenze del consumatore che chiede più sicurezza, italianità del prodotto, qualità. Tutti valori che una filiera agricola forte può e deve incarnare".

Dopo anni di ricerca la varietà di super pomodoro è stata coltivata da una trentina di aziende agricole aderenti al sistema del Cio, per poi essere trasformata presso lo stabilimento del Consorzio casalasco del pomodoro in Rivarolo del Re (Cremona).

"La nostra missione come cooperativa - ha spiegato Marco Crotti, presidente del Cio - è coniugare le esigenze del consumatore che chiede salubrità, sicurezza e gusto con la valorizzazione del lavoro del produttore. Per questo abbiamo aderito al progetto di Coldiretti".

Alla presentazione è intervenuto anche il nutrizionista Giorgio Calabrese, che ha sottolineato "la straordinarietà di un prodotto ordinario, perché completamente naturale. Oltre ad aiutare il nostro organismo a prevenire i tumori e le patologie cardiovascolari, è un alleato per la nostra bellezza, perché protegge le nostre cellule dall'invecchiamento, regalandoci una pelle più vellutata".

Il valore antiossidante del licopene, ha ricordato, è maggiore con la cottura, perché il calore permette di spezzare la molecola e di attivarsi.

Quindi largo a pasta al sugo, parmigiana, pappa al pomodoro e a tutti gli altri piatti tradizionali della nostra cucina.