



Home > Food

BIO: ICEA, UN CONVEGNO SU DIGERIBILITA' PASTA BIOLOGICA

Condividi Invia ad un Amico Stampa A+ A- Dimensione del testo

12:40 01 APR 2011

(AGI) - Roma, 1 apr. - "Bio...che pasta", la pasta biologica e' piu' digeribile, sana e anche saporita. E' il tema del convegno promosso dall'Istituto Certificazione Etica e Ambientale (Icea) in programma domani a Bologna-Fiere, nell'ambito di 'Pasta Trend', il Grande Salone della Pasta, dove si confronteranno sulle prospettive del settore i produttori di semi e cereali, pastifici ed esponenti del mondo del biologico. Nella sola Emilia Romagna - si legge in una nota - ci sono ben 25 aziende 'bio' e 2.900 ettari di terreno certificati che producono grano duro secondo i principi dell'agricoltura biologica, oltre il 3% del totale nazionale, pari a 87.253 ettari. Ed i 2.900 ettari dell'Emilia Romagna sono una

percentuale di tutto rispetto pur se lontana dai 34.828 ettari della Basilicata (39,9%) dai 32.100 della Puglia (36,7%) e dai 21.345 della Sicilia (24,5%).

La pasta biologica e' sinonimo di una filiera al 100% naturale e Made in Italy, garantita dal sigillo Icea, il maggior ente di certificazione biologica. "Oltre il 40% della superficie - dice la nota - coltivata a grano duro secondo agricoltura biologica certificata ha il sigillo di Icea (35.553 ettari): sono 1.009 le aziende che producono grano duro certificate dall'Istituto.

A queste si aggiungono le 175 aziende produttrici di pasta biologica, 25 delle quali in Emilia Romagna: per tutte Icea garantisce il rispetto dei principi di coltivazione biologica".

Quanto alle caratteristiche e valori nutrizionali della pasta biologica si tratta di "un prodotto alimentare di alta qualita' che mantiene i sapori tradizionali e tutela la salute - spiega ancora la nota - Genuina, consistente, naturalmente colorata e saporita e' la selezione di spighe di grano e di cereali coltivati con metodi di agricoltura biologica. La pasta 'bio' esalta i tipici valori nutrizionali della pasta tradizionale: questo alimento ha un elevato valore energetico e un discreto contenuto in proteine (11-12%). Dalla digeribilita', che nella versione biologica risulta assai migliorata, derivano le sue proprieta' nutrizionali (il suo contenuto in amido e' del 70-75%). Il valore calorico si aggira attorno alle 350 Kcal per 100 grammi. Il contenuto di grassi e' invece piuttosto modesto (meno dell'1%), cosa che permette di sbizzarrirsi nella scelta dei condimenti". Ed il convegno "Bio... che pasta!" intende approfondire "le qualita' e le caratteristiche di produzione della pasta biologica, partendo da un esempio virtuoso di materia prima: il grano duro Senatore Cappelli, una filiera tutta Made in Italy". All'incontro intervengono Fabio Introzzi della Fondazione Bolognini di Lodi, Giuseppe Scaraja, produttore di semi e cereali, Paolo Carnemolla (Federbio), Daniele Ara di Prober (Sportello Mense Bio), Maurizio Gritta del Pastificio Coop. Iris, Giuseppe Lirosi (Agricoltore e Commissario Staz. Sperimentale Granicoltura di Caltagirone) e Pietro Cupertino della Comunita' del grano della valle d'Itria "Senatore Cappelli". (AGI) Pat

CONDIVIDI:

Facebook Twitter Altri

ARTICOLO SUCCESSIVO > PARMALAT: AL VIA A MILANO CDA SU POSSIBILE RINVIO ASSEMBLEA

CERCA LA NOTIZIA

Cerca

IN PRIMO PIANO

1/6


 12:25
 PACCO BOMBA:
 INTERVENTO 'OTTIMAMENTE
 RIUSCITO

 12:05
 IMMIGRATI: BERLUSCONI, LA
 PRIMA SOLUZIONE E' IL
 RIMPATRIO

 11:48
 GIAPPONE: TRACCE
 RADIATIVE IN ITALIA MA
 NESSUN RISCHIO SALUTE

 11:28
 RAI: NOMINE TG1 E TG2
 RINVIATE ALLA PROSSIMA
 SETTIMANA

 11:24
 GERMANIA: SOSPENSIONE
 CENTRALI, RWE FA CAUSA A
 GOVERNO

 11:13
 YARA: LETTERA ANONIMA,
 QUELLA SERA NEL CAMPO
 C'ERANO 3 RAGAZZI

 10:36
 DIMINUISCONO
 DISOCCUPATI, MA E' CRISI
 PER GIOVANI E DONNE AL
 SUD