

## A TUTTOPIZZA 2019 IL GOJI ITALIANO CON LA PIZZA DELLA SALUTE



NAPOLI - Continua l'avanzata della nutraceutica del food tramite un prodotto tradizionale come la pizza proprio a Napoli, in occasione di Tuttopizza 2019. La Mostra d'Oltremare vedrà protagonista il vasto mondo della pizza tra pizzaioli, convegni, masterclass e la presenza di aziende di farine, di attrezzature, di servizi. Non poteva mancare nella capitale della pizza

anche “La Pizza della salute al goji italiano”.

A presentarla, dopo TuttoFood Milano 2019, insieme al progetto “Pizzaioli della salute” che annovera i pizzaioli che operano secondo i criteri della nutrizione e della nutraceutica, saranno il maestro pizzaiolo **Luciano Sorbillo** insieme al “Pizzaiolo della Salute” **Roberto Nasti** e l’esperto di nutraceutica del food **Rosario Previtiera**, presidente della Rete di imprese “Lykion” per la filiera multiregionale del Goji Italiano bio.

L’iniziativa promossa dalla “Nutraceutical Academy” nell’ambito del progetto multidisciplinare nazionale “Nutracè – Scienze della vita”, intende diffondere e recuperare il concetto della Nutraceutica del food che negli anni era stato purtroppo quasi dimenticato a causa dell’incremento del business degli integratori alimentari e farmaceutici.

In occasione di Tutttopizza 2019 – Salone internazionale della Pizza presso il Pad. 1 (stand 112-113 di Molini Ambrosio), Luciano Sorbillo e Rosario Previtiera realizzeranno martedì 21 maggio (alle 14,30 e 17,30) e mercoledì 22 maggio (alle 11,30 e 14,30) la masterclass dal titolo “La pizza della salute” rivolto a pizzaioli, ristoratori, giornalisti e cultori della pizza e della salute a tavola.

L’evento si svolge in collaborazione con il gruppo “Nutracè -bontà e benessere”, l’Associazione Italiana Biologi, l’Associazione Italiana Nutrizionisti In Cucina (Ainc) e varie associazioni regionali di pizzaioli.

L’iniziativa prevede l’ottenimento di una pizza che sia equilibrata dal punto di vista del bilanciamento degli ingredienti per il giusto apporto di carboidrati, proteine, grassi e fibre e quindi di Kcal giornaliere, tenendo conto del rispetto delle temperature e delle modalità di cottura per evitare la produzione di sostanze tossiche, ma soprattutto considerando l’utilizzo di farine di alta qualità e integrali e soprattutto prevedendo l’inserimento nell’impasto della pizza delle giuste dosi di purea di bacche fresche e bio di Goji Italiano.

Ciò rende la pizza nutraceutica, ricca di polifenoli e licopene, con effetto antiaging e antiossidante contro lo stress ossidativo e i radicali liberi, con funzione di blocco

dell'accumulo di colesterolo e glicemia nel sangue e con funzione salutistica tipica delle bacche fresche di Goji Italiano. Il Goji italiano inoltre migliora naturalmente le caratteristiche tecnologiche, aromatiche e di alveolatura e conservazione della pizza così come avviene anche per i prodotti da forno e di pasticceria.

“La Pizza della Salute al Goji Italiano – afferma in una nota Luciano Sorbillo – consente ancora di più di rendere un prodotto tradizionale conosciuto nel mondo, una vera pietanza salutistica con grande azione antiossidante. Il ruolo dei Pizzaioli della Salute in Italia è quello di innovare il settore offrendo gusto e benessere a tavola”.

“Realizzare la pizza della salute – afferma Rosario Previtiera – significa rientrare da subito in quella che è la nuova frontiera del cibo che si basa e si baserà sui functional food e sui super food di cui fanno parte i frutti rossi e specialmente le bacche fresche di Goji Italiano biologico. Bacche fresche prodotte in sei regioni italiane dagli agricoltori in agricoltura biologica aderenti alla Rete Lykion e che nulla c'entrano con le bacche secche cinesi, di moda in Italia ed in Europa da un decennio, ma purtroppo sempre più inquinate da pesticidi e conservanti”.

“Il supporto della ricerca scientifica alla nostra realtà produttiva multiregionale, ci consente di offrire la possibilità alla moderna ristorazione e al settore agroalimentare di alta qualità di aggiungere la purea di Goji Italiano nei prodotti da forno e della composta di Goji Italiano nei prodotti dolci e da pasticceria, rendono ogni alimento altamente nutraceutico. Lo stesso vale in merito all'utilizzo delle bacche fresche estive per l'ottenimento dei gelati, dei succhi, di salse e sughi, di insalate miste, ecc. I programmi 'Pasticceri del benessere' e 'Chef della nutraceutica' sono paralleli al programma e brand 'Pizzaioli della salute'. Ci teniamo ad affermare che è reale la nutraceutica del food “made in Italy” differente da quella industriale e medico-farmaceutica, in quanto derivante dagli studi originali proposti già nel 1989 negli Usa da **Stephen De Felice** nel suo saggio *The nutraceutical revolution* e basata sui principi della Dieta Mediterranea e non certo sull'assunzione di medicine e integratori. Insieme ai nutrizionisti, ai dietisti, ai medici della nutrizione, condividiamo il motto di Ippocrate per cui il cibo è la propria medicina e la propria medicina deve essere il cibo”.

“Su questo concetto nasce anche gruppo di aziende italiane riunite sotto il marchio ombrello

‘Nutracè - bontà e benessere’ che annovera le svariate produzioni agricole ed agroalimentari italiane e identitarie ad elevato livello Orac certificato (Capacità antiossidante di un alimento contro i radicali liberi). Dopo cinque anni di ricerca e sperimentazione tale antica e riscoperta filosofia riparte proprio dalla patria del buon cibo”.