

La dieta mediterranea apre alla mozzarella di bufala dop

LA NOVITÀ

A poche settimane dall'inaugurazione - a Expo - della settimana sulla dieta Mediterranea, curata dalla professoressa Elisabetta Moro dell'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli, ci dice in esclusiva il direttore del consorzio della mozzarella di bufala campana dop, Antonio Lucisano: «Questo prodotto potrebbe rientrare nel novero degli alimenti previsti dalla dieta mediterranea». In effetti quella che sembrerebbe una provocazione è il frutto di una serie di ricerche i cui risultati sono stati presentati da poco al Reale Yacht Club Canottieri Savoia di Napoli, a due passi da Castel dell'Ovo. «Sulla mozzarella di bufala non si fa sempre buo-

LE QUALITÀ

co Raimondo, presidente dello stesso consorzio, «nella migliore delle ipotesi si dice che fa ingrassare, nella peggiore - per colpa di eventi isolati - si getta fango su un intero settore che da lavoro a 15.000 persone».

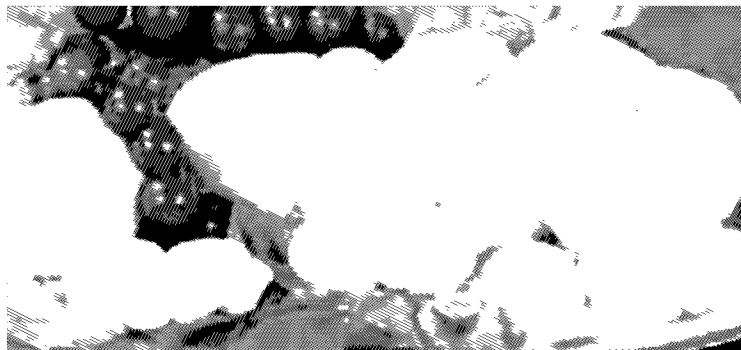
Il convegno è iniziato con la relazione del professor Germano Mucchetti, docente di Tecnologie Alimentari presso l'Università di Parma, che prima ha fatto ricorso al buon senso («se un film cult come *Benvenuti al sud* l'ha presa a simbolo della buona tavola ci sarà pure un motivo»), poi ha detto che «è ricca d'acqua e povera di lattosio, quello zucchero che complica la digestione di molte persone», come ha poi precisato nel successivo intervento il professor Vito Domenico Corleto, docente di Gastroenterologia presso l'Università Sapienza di Roma. Dopo un intervento più incentrato sul gusto condotto dal direttore delle Strade della mozzarella, Albert Sapere, una manifestazione dove i migliori

chef italiani ogni anno si cimentano con questo prodotto, è stato il turno del professor Ettore Novellino, docente di Chimica Farmaceutica e Tossicologica per l'Università Federico II di Napoli: «Prima dei farmaci bisogna ingerire quegli alimenti che hanno proprietà curative per il nostro corpo, come insegna la Nutraceutica. Fra questi c'è la mozzarella di bufala, le cui proteine hanno la particolare capacità di rigenerare l'epitelio intestinale».

La sintesi finale è stata curata da Antonio Lucisano: «I dati emersi sono andati oltre le nostre aspettative: insieme al limitato contenuto di sale - e tutti sappiamo quanto la comunità internazionale abbia alzato la soglia di attenzione su questo argomento - è stato dimo-

strato che la mozzarella di bufala campana dop ha un contenuto di lattosio addirittura inferiore a quello di altri prodotti definiti "ad alta digeribilità". A questo si aggiunge il fatto che, come ha dimostrato il professor Novellino, durante l'ingestione di questo prodotto si sviluppano dei peptidi che hanno una forte capacità di penetrare la membrana cellulare, così esercitando un potente effetto antiossidante in grado di contrastare i radicali liberi». «Insomma, basta con gli scandali», chiosa Domenico Raimondo, «ora possiamo dire che la mozzarella di bufala campana dop fatta con tutti i crismi fa bene alla salute. Oltre a essere molto buona».

Marco Lombardi



**IL CONSORZIO:
«SU QUESTO PRODOTTO
TANTA CATTIVA
INFORMAZIONE
E NON È VERO
CHE FA INGRASSARE»**

