

# Alimentazione Realizzato in Italia, è tre volte più ricco di antiossidante

## Il superpomodoro naturale che aiuta a non invecchiare

### Coldiretti: un freno all'invasione dei prodotti cinesi

ROMA — Non arriva dai laboratori, non è addizionato, non appartiene alla rosa degli organismi geneticamente modificati, i contestati Ogm. È invece frutto di un lungo lavoro di selezione sul campo il superpomodoro antinvecchiamento disponibile fra pochi giorni nei supermercati sotto forma di polpa e passata. Contiene quantità di licopene tre volte superiore a quello delle varietà coltivate per la trasformazione.

Il licopene è una sostanza antiossidante che diversi studi scientifici hanno dimostrato preziosa nell'azione di contrasto a malattie cardiovascolari e tumore alla prostata. Negli ultimi anni la prevenzione a tavo-

la, attraverso il consumo di alimenti agricoli, si sta confermando come una delle armi più efficaci assieme a stili di vita corretti (movimento) e diagenosi precoce.

Ed ecco un contributo significativo dei produttori italiani. Per il presidente di Coldiretti, Sergio Marini, «si tratta di un successo del made in Italy. È il risultato di una sperimentazione realizzata su terreni nazionali». Il superpomodoro infatti dovrebbe anche arginare il mercato del pomodoro cinese che arriva sulle nostre tavole: oltre mille fusti al giorno di concentrato vengono scaricati nei porti italiani, «una situazione insostenibile per gli agricoltori e i consumatori» secondo

la Coldiretti.

La selezione della pianta è avvenuta con metodi naturali. Le bacche pesano 70 grammi, forma rotondeggiante, buccia liscia e più spessa e, assicurano, più gustosa dal punto di vista organolettico. Trenta aziende hanno curato la coltivazione, la maggior parte in Lombardia, Emilia Romagna, Piemonte e Veneto. La trasformazione è avvenuta presso il Consorzio Casalasco del Pomodoro in Rivarolo del Re, provincia di Cremona. Ora c'è l'avvio delle vendite, con un costo di 1,29 euro a bottiglia da 500 grammi, dunque un livello medio-alto.

Il principio della nutrigenomica, cioè la possibilità di modificare l'attività dei geni, com-

presi quelli cancerogeni, con l'alimentazione, si sta facendo largo. Una prospettiva spalancata dalle scoperte sul Dna. Chiara Tonelli, docente di genetica all'università di Milano, ricercatrice della Fondazione Umberto Veronesi, ricorda altre sostanze protettive. Gli antociani, tipici dei frutti rossi come mirtillo, ciliegie, arance rosse, radicchio o fragole. E i glucosinolati presenti nei cavolfiori e nei cavoli, broccoli, rucola, rughetta, crescione e rape. Il licopene, aggiunge Giorgio Calabrese, docente di alimentazione e nutrizione, agisce come scudo contro i tumori femminili.

**Margherita De Bac**  
mdebac@corriere.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Il nuovo ortaggio

Nato da un progetto della Coldiretti, è tutto italiano e fornisce il triplo degli antiossidanti

**30**

le aziende agricole che lo coltivano in tutta Italia

**70g**

il peso medio del nuovo pomodoro

**3 volte**

maggiore la quantità di licopene contenuta rispetto alle altre varietà di pomodoro per il consumo fresco.

**1,29€**

il costo di 500g della nuova passata



### Il licopene

È il pigmento che dà il colore rosso al pomodoro ed è un antiossidante naturale. Viene assorbito meglio se l'alimento è cotto



### Le proprietà

- efficace contro l'invecchiamento
- previene le malattie cardiovascolari e i tumori alla prostata



### Le caratteristiche

- rotondo
- buccia liscia e molto rossa
- 100% made in Italy
- prodotto rispettando l'ambiente

### Cuore di Bue d'Albenga

Origine: Liguria  
Produzione: provincia di Savona

### Camone di Sardegna

Origine: Sardegna  
Produzione: tutte le province sarde

Le varietà tipiche italiane

### Pomodoro da Serbo Giallo

Origine: Puglia  
Produzione: Salento

### San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP

Origine: Campania  
Produzione: province di Salerno, Napoli e Avellino

### Pachino IGP

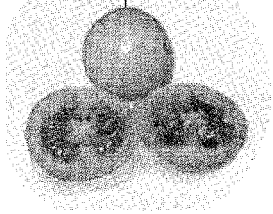
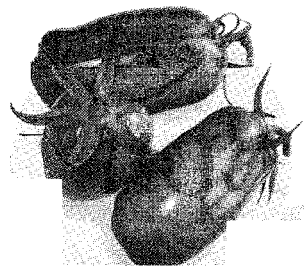
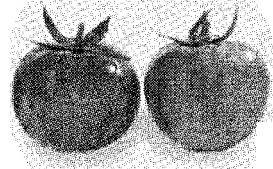
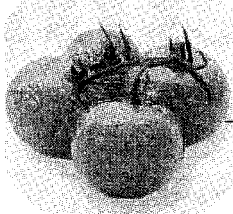
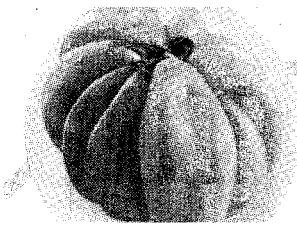
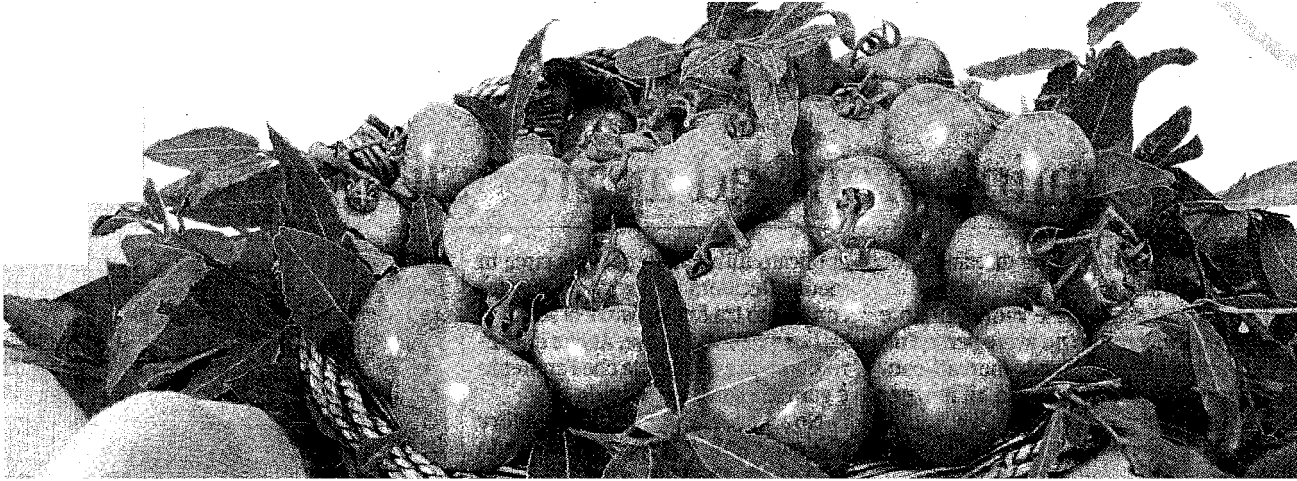
Origine: Sicilia  
Produzione: comprensorio di Pachino, (Siracusa)

### Dove si produce

Coltivazione: Emilia-Romagna, Lombardia, Piemonte e Veneto

### Trasformazione industriale:

Rivarolo del Re (Cremona)



www.ecostampa.it

