Ecco Pangoji, il panettone artigianale al goji italiano

5il-pangoji-alla-liquirizia-dop-di-decorfood-c3cad340

Il 2016 è stato “l’Anno del Goji Italiano”. E non poteva non concludersi se non con una gustosissima fetta di Pangoji, il panettone artigianale al Goji Italiano. Nato da un’idea di Anna Aloi, gastronoma e conduttrice televisiva, e dalla creatività e professionalità dei pastry chef calabresi Luca Mazzotta e Angelo Torchia (Decorfood) e Stella Fiorino, il Pangoji è innovazione nell’innovazione: raffinatissime e salutari versioni di un prodotto tradizionale, simbolo delle festività natalizie e di fine anno, rivisitato all’insegna del gusto, della leggerezza e della proprietà nutraceutiche delle preziose Bacche rosse, italiane e biologiche.

In entrambe le versioni, il Goji Italiano biologico è inserito nell’impasto del panettone, che assume un brillante colore giallo-aranciato. In particolare, il Pangoji di Stella Fiorino è realizzato con olio extravergine di oliva e crema di Bergamotto e ricoperto di cioccolato bianco; il Pangoji di Luca Mazzotta e Angelo Torchia è prodotto con olio extravergine biologico Lamezia DOP e farcito di crema di liquirizia DOP di Calabria bio.

2-il-pangoji-al-bergamotto-di-stella-fiorinoGrazie al Goji, si ha un concentrato di antiossidanti e polifenoli incredibile, soprattutto per la presenza della Confettura extra e bio di bacche di Goji italiano (al 77%) che viene amalgamata nell’impasto del panettone da 1 Kg, fornendo così una forza antiossidante eccezionale, misurata in unità ORAC totali, superiore a 14 mila e polifenoli totali in quantità superiore a 260 mg.

“Con il Pangoji, un tipico prodotto dolciario tradizionale diventa anche salutistico, commenta **Rosario Previtera**, presidente della Rete di Imprese “LYKION” per la filiera multiregionale del Goji Italiano, *grazie all’artigianalità e al desiderio di novità dei consumatori e dei produttori. E solo una produzione artigianale, e non certo una produzione industriale standardizzata, può trasformare un prodotto di per sé semplice in un vero ‘functional food’ (importante e funzionale per l’alimentazione quotidiana), utilizzando prodotti a grande valenza salutistica come il Goji Italiano bio, un prodotto unico,*

profondamente diverso dalle bacche essiccate cinesi che si trovano sul mercato italiano ed europeo, dalla bancarella alla farmacia. Infatti, siamo gli unici con i quali diverse Università italiane collaborano, certificando le caratteristiche dei nostri prodotti".

4-fetta-di-pangoji-con-crema-al-bergamottoE in attesa del prossimo raccolto di bacche fresche di Goji Italiano, in estate, la riserva di antiossidanti per l'inverno è già disponibile, grazie alle confetture al Goji Italiano certificate bio, Vegan Ok e Marchio Unico Nazionale "IT". Oltre alla Confettura extra e bio di Goji in purezza con ben il 77% di bacche, è disponibile anche la Confettura extra di Goji e Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP, la Confettura extra e bio di Goji e zucca gialla, la Marmellata extra e bio di bergamotto con bacche di Goji fresche ed una conserva innovativa chiamata Intrigo Rosso: filetti di cipolla rossa di Tropea Calabria IGP con bacche di Goji fresche in olio di semi. Considerando che l'apporto giornaliero necessario all'organismo umano in antiossidanti va da 3.000 a 5.000 unità ORAC, la presenza di grandi quantità di antiossidanti e polifenoli fanno delle confetture di Goji Italiano degli alimenti a grandissima valenza nutraceutica: da 1.600 a 9.000 unità ORAC totali/100 g.

L'abbinamento o l'inserimento del Goji Italiano nei dolci e nei prodotti da forno contribuisce inoltre a regolare il livello glicemico del sangue e la pressione arteriosa oltre ad apportare vitamine, proteine e aminoacidi importanti, minerali e oligoelementi essenziali per una dieta giornaliera equilibrata, energizzante e salutare.

La filiera integrata del Goji Italiano riunisce decine di agricoltori in varie Regioni del Sud Italia e si contano più di 15 ettari, costituendo l'impianto diffuso di Goji biologico (Lycium barbarum) più vasto d'Europa.

www.gojiitaliano.com