Goji italiano al contrattacco: il panettone può essere sano e leggero

8confetture-bio-di-goji-italiano-a-golosaria-milano-267d6bc1

Chi l'ha detto che le tradizioni debbano per forza essere celebrate con dolci ricchi di grassi insaturi, pesanti da digerire e da smaltire? E dove sta scritto che a Natale e a Capodanno non si possa festeggiare con prodotti altrettanto (se non di più) gustosi, ma al tempo stesso sani, naturali e (udite, udite!) anche benefici e salutari?

E, in risposta alla – pur garbata – provocazione di una delle più note e importanti casa produttrici di Panettone industriale, in cui ci si vanta, umoristicamente, di non utilizzare alimenti salutistici tra cui le bacche di Goji, i produttori della Rete di Imprese "LYKION" per la filiera multiregionale del Goji Italiano, prendono posizione: *"Solo una produzione artigianale*, spiega **Rosario Previtera**, presidente di Lykion, *e non certo una produzione industriale standardizzata, è in grado di trasformare un prodotto di per sé semplice, in un "functionalfood", importante e funzionale per l'alimentazione quotidiana, grazie all'integrazione di prodotti a grande valenza salutistica come il nostro Goji Italiano bio".*

9-lassortimento-di-confetture-al-goji-italianoCaratteristiche che si ritrovano nel Pangoji, il panettone artigianale al Goji Italiano, realizzato in due versioni, accomunate dall'uso dell'olio extravergine di oliva e dall'inserimento del Goji Italiano biologico nell'impasto del panettone, che assume un bel colore brillante giallo aranciato.

Grazie al Goji, si ha un concentrato di antiossidanti e polifenoli elevatissimo, soprattutto per la presenza della Confettura extra e bio di bacche di Goji italiano (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.

"Il Goji Italiano bio, utilizzato per il Pangoji, prosegue Previtera, *nulla ha a che fare, tra l'altro, con le bacche essiccate importate dalla Cina, spesso fintamente bio, 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, dalle bacche fresche, raccolte in estate, alle confetture, disponibili tutto l'anno".

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 (Lyciumbarbarum) più vasto d'Europa.

www.gojiitaliano.com