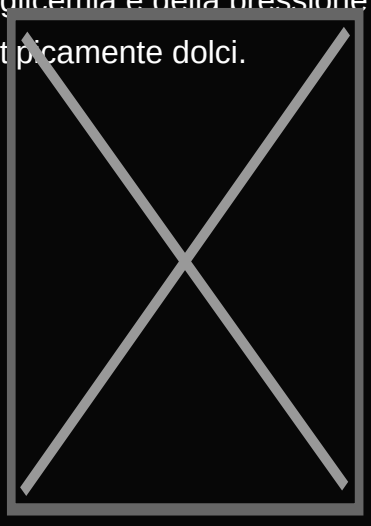
Panettone estivo? Si ma nutraceutico al Goji Italiano

il-pangoji-al-goji-italiano-e-bergamotto-di-stella-fiorino-7c5d5a51

La nutraceutica e l’alimentazione del benessere coinvolgono in pieno anche il mondo della gelateria, della pasticceria e dell’arte bianca in genere. Il gelato e i dolci al Goji Italiano spopolano in estate ma non solo: le bacche fresche biologiche e la composta bio di Goji Italiano diventano ingredienti importanti per i consumi in forte crescita riguardanti il bio e i “superfood” ovvero i cibi funzionali e a valenza salutistica.

Alimenti che fanno bene alla salute ma soprattutto risultano buoni ed apprezzati dai consumatori. La presenza del Goji Italiano all’interno di un panettone ad esempio ne determina valori importantissimi in antiossidanti (misurati in unità ORAC, la capacità antiossidante di un alimento contro i radicali liberi) e conferisce quantità di polifenoli tali da garantire sia apporti nutrizionali di rilievo sia la regolazione della glicemia e della pressione arteriosa nonché la riduzione del colesterolo, nonostante si parli di prodotti t picamente dolci.



Il Pangoji, panettone al Goji Italiano, non poteva pertanto mancare alla

kermesse “Il Panettone d’estate” (organizzata da Emanuele Giordano della annuale “Fiera Nazionale del Panettone e del Pandoro”) che si svolgerà domenica 30 luglio sera a Reggio Calabria presso il

prestigioso Circolo del tennis “R. Polimeni” e che vedrà la partecipazione di dieci maestri pasticceri italiani che declineranno il “lievitato di eccellenza” da proporre anche nella stagione estiva. E la grande novità nutraceutica del Pangoji, il panettone artigianale al Goji Italiano, verrà riproposta dopo i successi invernali, da due realtà pioniere della moderna pasticceria nutraceutica.

La pastry chef Stella Fiorino ripropone il suo Pangoji al bergamotto e olio extravergine di oliva mentre Pasquale Richichi di “Caffè Italia” (che quest’anno compie il cinquantesimo anniversario) inaugura la linea di prodotti “Nutracè – bontà e benessere” con il “Pangoji tricolore” ovvero tre originali panettoncini al Goji Italiano e farine di grani antichi con farciture originali che ricordano il tricolore e valorizzano il territorio: il Cedro di Calabria, l’Annona di Reggio, i Frutti di bosco aspromontani.



Il mercato dei lievitati, in questi ultimi anni, si è focalizzato sulla genuinità del panettone, facendo della qualità e artigianalità i suoi punti di forza. Il consumo di panettone in Italia è legato, nell’immaginario collettivo, ad un particolare periodo dell’anno che coincide con le festività natalizie a differenza di altre nazioni del nord Europa che lo apprezzano come dolce da fine pasto o come dessert leggero e genuino tutto l’anno. Proporre pertanto un prodotto originale a valenza salutistica con proprietà nutraceutiche indiscusse come il Pangoji, può contribuire ad alimentare maggiore interesse per un dolce che può essere consumato non solo “sotto l’albero di Natale” ma anche “sotto l’ombrellone” per la sua leggerezza, bontà e funzione energizzante.

www.gojiitaliano.com