



Il buffet interamente a base di carni di struzzo allestito dallo chef Walter Miori e dai cuochi dell'Istituto alberghiero al convegno di Pergine (Trento)

gusto

CRESCE IL CONSUMO DELLA CARNE DI STRUZZO

È QUANTO RISULTATO DALLE CONCLUSIONI DEL CONVEGNO SULLA CARNE DI STRUZZO. LE PROPRIETÀ, LA VERSATILITÀ IN CUCINA E IL SUO APPORTO NUTRIZIONALE, LA RENDONO FONDAMENTALE PER UNA SANA DIETA.

IL RITORNO ALLE ORIGINI
Sarebbe davvero auspicabile per Luca Speciani - medico alimentarista responsabile nutrizionale della Nazionale italiana di ultramaratona - che al convegno ha letteralmente catechizzato il folto quanto interessato pubblico che lo ascoltava assiepato nel teatro di Viarago mentre lui prescriveva indicazioni e consigli che, almeno i maggiorenti - tra presenti e non - sarebbero tenuti a conoscere già... "Le proteine? - ha chiesto Speciani - Chi sa quante se ne devono assumere in un pasto e dove le troviamo?" Con la promessa di un congruo sconto per l'acquisto dei suoi libri, a fronte di risposte esatte, conquistava i presenti, alcuni dei quali però, rispondendo, dimostravano di non essere proprio ben informati... E mentre Speciani "bucava" davvero il palcoscenico "nessun insetto volava... la gente ascoltava attenta mentre il dottore-professore spiegava che le tavole del palcoscenico da cui parla, possono rappresentare la storia della nostra esistenza, dall'"homo erectus a quello sapiens sapiens e in quel periodo - gli 8 metri della larghezza, appunto del palco - la nostra storia "recente", cioè gli ultimi 2000 anni (praticamente solo i 20 cm. finali) più o meno quando si adottò il sistema di coltivare vegetali e allevare bestiame... Prima (nei 7 m. e 80 cm. precedenti, più o meno 800 mila anni) l'uomo si spostava di continuo e si

nutriva di ciò che trovava: selvaggina, pesce, frutta, insetti, semi e chicchi vari... Nello stomaco di Oetzi, il primitivo uomo dei ghiacci, il Similaun ritrovato nelle nostre Alpi, c'erano circa 200 semi diversi con cui si era nutrito (probabilmente non soffriva di intolleranze alimentari). Speciani continuava con note e aneddoti interessantissimi evidenziando che fino al neolitico, l'altezza media di quegli hominis era di gran lunga maggiore della nostra odierna! Con l'avvento dell'agricoltura e delle comunità stanziali, anche la statura fisica, cominciò ad abbassarsi (!). Dopo avere sensibilizzato i presenti sui vari aspetti dell'alimentazione (con l'obiettivo di contrastare i nostri acerrimi nemici: fumo, ipertensione e diabete) il medico degli ultramaratoneti, ha presentato la "dieta GIFT" che è il suo metodo alimentare, studiato insieme al dottor Attilio (sempre Speciani) che non si basa sul controllo delle calorie, ma che sfrutta i segnali naturali per stimolare il metabolismo attraverso l'attivazione dei centri di regolazione (cerebrali) dell'ipotalamo verso il consumo, piuttosto che verso l'accumulo. E questo sistema-stile di vita, funzionale! E funziona così bene che lo ha adottato anche la squadra nazionale di ultramaratona, che in fatto di accumulo e dispendio di energie, se ne intende: risultati e classifiche confermano.... (G.L.)

info: www.dietagift.it

Gianluigi Veronesi, editore di Degusta - il nostro mensile nazionale di enogastronomia - che con consumato savoir fair ha introdotto, prima **Manuele Delmarco**, organizzatore della serata, poi il primo relatore, il dottor **Francesco Burlini**, medico veterinario (e allevatore) responsabile tecnico scientifico di Assostruzzi che, prendendola un po' alla larga (dal paleolitico) ma rendendo l'idea, ha illustrato le molteplici possibilità di impiego e le qualità nutrizionali, caratteristiche organolettiche comprese, di questa carne rossa, nel contesto ▲

Nelle immediate vicinanze di Pergine (TN) nel teatro di Viarago, vere autorità in fatto di allevamento dello struzzo e della relativa commercializzazione delle carni, si sono incontrate per spiegare ai presenti, anche potenziali consumatori, che per le caratteristiche organolettiche e per le reazioni chimiche che scatena nell'organismo umano, la carne del pennuto più veloce e pesante che ci sia, sarebbe la più indicata per la canonica, quanto rapida, remise in forme. Ad istruire gli intervenuti, esperti testimonial presentati da