

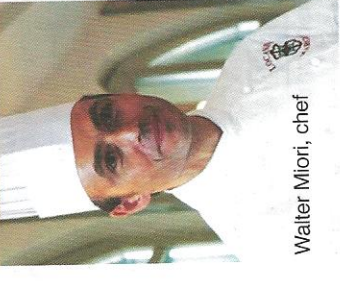
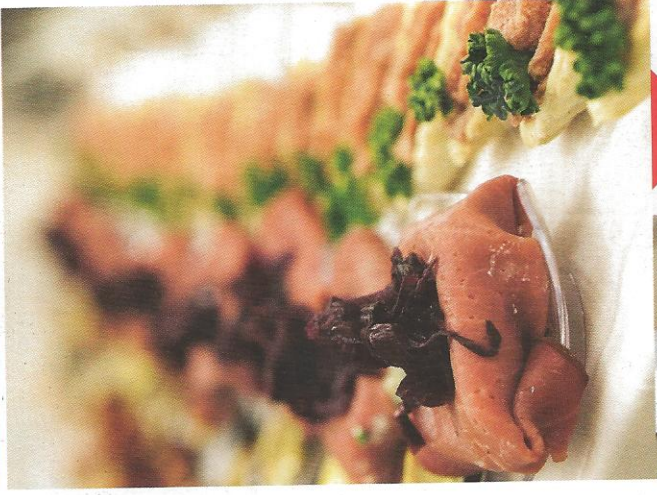
**Il dott. Francesco Burlini**, medico veterinario e allevatore tra i primi in Europa ad avvicinarsi all'allevamento dello struzzo. Sotto, da sinistra a destra, il nostro direttore Gianfranco Leonardi, Manuele Delmarco, promotore del convegno nonché allevatore, e il dott. Luca Speciani, medico nutrizionista.



di una dieta sana ed equilibrata. Ciccia tenerissima e adatta ad ogni ricetta, dal contenuto di grassi e colesterolo di gran lunga inferiore alle carni bianche, ricchissima di ferro e proteine, ha un elevato contenuto di grassi polinsaturi (omega 3) e, consumata con regolarità (dalla semplice fettina ai ferri, al succulento spezzatino, oltre ai saporiti salumi) è davvero utile per prevenire le malattie cardiovascolari. Dopo di lui, sul palco del teatro, Veronesi ha invitato il dottor **Luca Speciani**, responsabile nutrizionale della Nazionale italiana di ultramaratona che ha letteralmente catalizzato l'attenzione del pubblico sfatando alcuni miti e credenze su intolleranze e diete, elargendo poi consigli per un'educazione alimentare di cui tutti avremmo bisogno di "aggiornare" alcune voci... A dimostrazione di ciò, la prova vivente:



**Daniele Cappelletti**, atleta di pluri impegnative discipline quali sci alpinismo e corsa in montagna, in salita e in discesa, che ha raccontato la propria esperienza di "consumatore redento" (dalla carne di cavallo, per il cui consumo spicuo era diventato intollerante a quella, digeribilissima, di struzzo). Infine, per confermare quanto esposto ai presenti, a conclusione del convegno, **Walter Miori**, chef trentino pluri insignito di stelle Michelin, docente della scuola alberghiera di Pergine, ha invitato gli astanti al buffet a base - manco a dirlo - di carne di struzzo, da lui e i suoi assistenti allestito. Doverose le citazioni degli sponsor che hanno permesso il convegno: l'azienda Più Gusto di Pergine, appunto di Manuele Delmarco (specializzata nell'allevamento di struzzi e nella trasformazione delle loro carni) che, coincidenza, in questi giorni celebra i dieci anni di attività e che propone prosciutto cotto, bresaola, salame, würstel, crostini, squisite polpettine e anche il ragù, sempre di struzzo (già pronto per l'uso, in vaso di vetro, senza conservanti e senza glutine) e la cantina Maso Martis, che non ha lasciato nessuno a "becco asciutto" con i suoi ottimi vini. Grazie agli struzzi, tutti hanno (abbiamo) imparato qualcosa. ●



Walter Miori, chef

Info:  
Più gusto:  
tel: 0461-534642  
mob: 335-5944720  
info@piugusto.eu