

LE RICETTE PRATESI E LA DIETA MEDITERRANEA: UN VOLUME GRATUITO CHE ANALIZZA 20 RICETTE TIPICHE DAL PUNTO DI VISTA NUTRIZIONALE

SCARICABILE DAL SITO IN PDF

Prodotti tipici e doti nutrizionali: quante volte ci siamo domandati se le ricette tipiche sono anche equilibrate dal punto di vista nutrizionale. Ecco adesso un volume della Camera di Commercio dedicato proprio a questo: "Le ricette tipiche pratesi e la dieta mediterranea". Il volume raccoglie e analizza venti ricette dall'antipasto al dolce, tipiche della cucina pratese, fornendo per ognuna una dettagliata tabella nutrizionale. Il volume è scaricabile gratuitamente in pdf dal sito www.po.camcom.it. accedendo dalla home alla sezione "Pubblicazioni".

Obiettivo del progetto è stato valorizzare il patrimonio gastronomico della provincia in una chiave innovativa evidenziando, ovvero, gli aspetti di compatibilità alla Dieta Mediterranea, dal 2010 inserita dall'Unesco nell'Elenco dei patrimoni immateriali dell'umanità. Con il termine Dieta Mediterranea si fa riferimento al regime alimentare tipico delle popolazioni mediterranee - basato sul consumo di cereali, vegetali, frutta e olio d'oliva - e che, come scientificamente dimostrato da numerosi studi, ha un ruolo preventivo per la salute umana con specifico riferimento all'insorgenza di malattie metaboliche e cronico degenerative.

Nell'ambito di questo progetto la Camera di commercio di Prato ha condotto un'indagine sul territorio per individuare e selezionare le ricette tipiche e tradizionali, tramandate da più generazioni e che meglio rappresentano l'identità gastronomica locale. Il patrimonio di piatti tipici è stato, quindi, analizzato dal punto di vista nutrizionale e salutistico, applicando specifici indici numerici (convertitori) definiti da Unioncamere a livello nazionale, per attestare il livello di compatibilità alla Dieta Mediterranea così come internazionalmente riconosciuta.

54/17 del 29/10/17

c o m u n i c a t o s t a m p a

55/17 del 28/10/2017

Per ulteriori informazioni:

UFFICIO STAMPA – 0574/612715 – 340/5231466 – silvia.gambi@po.camcom.it