

Pomodoro naturale antinvecchiamento ed antitumore presto in tavola

Inviato da Marista Urru
venerdì 02 luglio 2010

MADE IN
ITALY: COLDIRETTI, IL PRIMO POMODORO ANTIAGING E' SERVITO

Con
il 50 % di licopene in piu' è efficace nella prevenzione
malattie cardiovascolari e tumori

E' stato servito
per la prima volta il superpomodoro naturale contro
l'invecchiamento efficace, per effetto di un contenuto in
licopene superiore al 50 per cento, anche nella prevenzione delle
malattie cardio-vascolari e tumorali. La novità in arrivo sul
mercato grazie alle cooperative e ai consorzi che aderiscono al
progetto per "Una filiera agricola tutta Italiana" è stata
presentata in occasione dell' Assemblea della Coldiretti
nell'ambito del Salone dell' "Innovazione nella
tradizione". Si tratta - sottolinea la Coldiretti - di una
varietà senza organismi geneticamente modificati (Ogm), che
vanta una concentrazione superiore del 50 per cento di licopene,
un carotenoide di cui viene riconosciuto l'effetto antiaging

Una sostanza che - precisa la Coldiretti - svolge un'azione
antiossidante superiore al betacarotene. Da un numero sempre
maggiore di studi sta emergendo come il licopene sia in grado di
comportare una serie di benefici per la salute, aiutando a
prevenire alcuni tipi di tumore e malattie cardiovascolari e
ritardando l'invecchiamento delle cellule del corpo. Da ultimo,
oltre al prof. Umberto Veronesi, anche la World Foundation of
Urology ha evidenziato l'importanza di questa sostanza nel
pomodoro per combattere non solo il tumore alla prostata ma tutte
quelle malattie dell'uomo, dai tumori alle malattie
cardiovascolari, dalle artriti al Morbo di Parkinson, causate da
stress-ossidativi e dalla formazione di radicali liberi.

Il superpomodoro, che ha una pezzatura delle bacche di circa 70 grammi e una forma squadrata, è stato coltivato per adesso dalle aziende agricole situate in Emilia Romagna e Lombardia per essere trasformato nelle strutture cooperative e nei consorzi al fine di ottenere passate e polpe ad alta concentrazione di licopene. Il suo contenuto e la capacità di assorbimento aumenta infatti considerevolmente in tutti i derivati del pomodoro poichè la cottura del frutto (sia casalinga sia industriale) risulta positiva per la stabilità della molecola, anche rispetto a quella della vitamina c . Varie ricerche dimostrano che il corpo può assorbire più efficacemente il licopene dopo che esso è stato trasformato in succhi, sughi, concentrati o ketchup.

L'innovazione è una dimostrazione concreta dell'importanza che ha il rapporto diretto tra produttori agricoli e consumatori anche nel favorire il trasferimento dell'innovazione dal campo alla tavola. Un risultato al servizio del progetto della Coldiretti per la filiera agricola tutta italiana che punta ad offrire prodotti al cento per cento italiani firmati dagli stessi agricoltori. I derivati del pomodoro sono infatti la prima voce delle importazioni agroalimentari dalla Cina con un quantitativo sbarcato in Italia nel 2009 pari a ben 82 milioni di chili da "spacciare" come Made in Italy. Un quantitativo che corrisponde - sottolinea la Coldiretti - a circa il 10 per cento della produzione nazionale di pomodoro fresco destinato alla trasformazione realizzata in Italia che nel 2009 è stata pari a 5,73 miliardi di chili.

Ogni giorno in media arrivano nei porti italiani oltre mille fusti di concentrato di pomodoro dal peso di oltre 200 chili dalla Cina che finisce sulle tavole mondiali come condimento tipico dei piatti Made in Italy. Un protocollo sanitario specifico per il controllo del pomodoro concentrato cinese all'ingresso nei porti comunitari, l'obbligo di indicare l'origine del pomodoro utilizzato nei derivati del pomodoro e l'immediata e tempestiva attivazione del meccanismo di salvaguardia con un dazio doganale aggiuntivo come misura antidumping prevista dalla normativa comunitaria, sono le richieste formulate dalla Coldiretti, dalle cooperative agricole dell'Unce e dalle industrie conserviere dell'Aiipa per contrastare la concorrenza sleale al vero Made in Italy.

Il pomodoro è il condimento maggiormente acquistato dagli italiani che si stima consumano in famiglia circa 550 milioni di chili di pomodori in scatola o in bottiglia all'anno. Ogni famiglia - conclude la Coldiretti - durante l'anno acquista almeno 31 kg di pomodori trasformati e, a essere preferiti, sono stati nell'ordine i pelati (12 Kg), le passate (11 Kg), le polpe o il pomodoro a pezzi (5 Kg) e i concentrati e gli altri derivati (3 Kg).

Fonte : Coldiretti

Sullo stesso argomento nel sito:

<http://www.maristaurru.com/index.php/Ritagli/Pomodoro-e-colesterolo.html>

Il
pomodoro ‘anti-tumori’ è Ogm? No, è naturale