



Pomodoro contro l'invecchiamento

Si tratta di una passata di pomodoro frutto di studi complessi, che dopo un anno di sperimentazione hanno consentito di produrre pomodori italiani freschi naturalmente ricchi di antiossidanti, con un contenuto di licopene tre volte superiore rispetto alle varietà di pomodoro vendute per il consumo fresco e più elevato del 58 per cento rispetto a quelle coltivate per la trasformazione, che secondo numerosi studi scientifici risulta essere un antiossidante efficace contro l'invecchiamento, nella prevenzione delle malattie cardio-vascolari e anche dei tumori alla prostata.

La presentazione è avvenuta nella sede nazionale di Coldiretti, dove il Presidente Sergio Marini ha sottolineato che "si tratta di un successo tutto italiano perché risultato di una sperimentazione realizzata nei campi nazionali e coltivata, trasformata e venduta dalle cooperative del Consorzio Interregionale Ortofrutticoli (CIO) e del Consorzio Casalasco del Pomodoro, che aderiscono al progetto per "Una filiera agricola tutta Italiana" della Coldiretti. Il superpomodoro italiano è stato ottenuto dopo anni di ricerca e sperimentazione con metodi del tutto naturali, che hanno permesso di individuare una varietà ad elevato contenuto di licopene adatta alla coltivazione nei terreni nazionali, senza ricorrere ad Organismi geneticamente modificati (Ogm). La tipologia di pomodoro selezionata ha una pezzatura delle bacche di circa 70 grammi, forma rotondeggiante, buccia liscia e più rossa ma, oltre ad avere un maggior contenuto in licopene, è anche, organoletticamente parlando, più gustosa.



Arriva il "test dell'anguria"

Povera di calorie, ricca di acqua e vitamine, l'anguria è un toccasana nei giorni di calura estiva. "La prima cosa da osservare - spiega Coldiretti Lombardia - è il picciolo: se è secco significa che il prodotto è vecchio, perché raccolto da almeno 15 giorni. Se, invece, dal picciolo esce un liquido arancione, vuol dire che il cocomero è buono, ricco di zucchero e quindi dolce. Le angurie devono poi essere ovali, con una superficie liscia e striata di verde chiaro. Meglio evitare quelle che hanno una forma simile a una pera o che presentano ammaccature sulla buccia. Uno dei metodi più conosciuti per il "test del cocomero" è di picchiettarlo all'esterno per sentire il suono che restituisce. In realtà questa è la tecnica più difficile: solo gli intenditori, infatti, riescono a distinguere il rumore sordo che fanno le angurie rotte all'interno, da quello secco tipico di quelle intatte".



LUNEDÌ

Alessandria, Corso Crimea, 8-13
Piacenza, Piazza Duomo e Piazza Cavalli, 8-17.30

MARTEDÌ

Tortona (AL), Piazza Gavino Lugano, 8-13

MERCOLEDÌ

Pavia, Piazza Guicciardi, 7.30-12
Milano, Via Ripamonti, 9-13

GIOVEDÌ

Novi Ligure (AL), Piazza della Collegiata, 8-13

VENERDÌ

Piacenza, Piazza Duomo e Piazza Cavalli, 8-17.30
Lodi, Circolo Archenti, 8.30-13

SABATO

Pavia, Piazza Guicciardi e Piazza del Carmine, 7.30-12

Milano, Via Ripamonti, 9-13

OGNI SECONDO SABATO DEL MESE

Tavazzano con Villanese (LO), Piazza Martiri della Libertà, 8.30-14

OGNI TERZO SABATO DEL MESE

Novara, Piazza Vela, 8-13

OGNI PRIMA DOMENICA DEL MESE

Pianello Val Tidone (PC), Piazza del Verme, 8-17

Novara, Largo Leonardi, 8-13

OGNI SECONDA DOMENICA DEL MESE

Voghera, Piazza Duomo, 9-18.30 (da Maggio a Dicembre)

OGNI TERZA DOMENICA DEL MESE

Melegnano (MI), Piazza Vittoria, 9-19

OGNI QUARTA DOMENICA DEL MESE

Vigevano, Piazza Ducale, 9-18

Rivanazzano, Viale Martiri della Libertà, 8-12.30

02.97094511, www.lombardia.coldiretti.it
0382.376811, www.pavia.coldiretti.it
0131.235891, www.alessandria.coldiretti.it
0523.596511, www.piacenza.coldiretti.it
02.5829871, www.milano-lodi-monza-brianza.coldiretti.it
0321.674211, www.novara-vco.coldiretti.it

La Coldiretti cambia sede

La Coldiretti di Pavia trasloca. Viale Brambilla numero 34 è il nuovo indirizzo di riferimento della nuova sede degli uffici, completamente operativa dallo scorso 18 Luglio. Facile da raggiungere, decentrata ma prossima al centro della città, dotata di un ampio e comodo parcheggio per le auto dei soci, funzionale e accogliente, la sede di Viale Brambilla risponde in pieno alle esigenze di rappresentanza e servizio dell'Associazione, che somma oltre il 60% dell'agricoltura pavese.



COLDIRETTI

Osteria del Giardino

Il menù dell'**Osteria del Giardino** varia seguendo la stagionalità degli ingredienti per garantire la freschezza e la qualità.

Le ricette proposte sono quelle della tradizione Lomellina, a base di risotti, rane, lumache, pesce di fiume come trote e alborelle.

Ampia scelta di pizze, da gustare calde anche da casa, grazie al nostro servizio da asporto, preparate in forno a legna.

L'Osteria del Giardino è aperta anche a pranzo con possibilità di realizzare veloci menù per chi lavora.

OSTERIA DEL GIARDINO
Strada per Pavia, 7
Casoni Sant'Albino - 27036 Mortara (PV)
Tel. e Fax 0384.295742 - Chiusura Lunedì sera

Il Nostro menù di Ferragosto

Menu' di Ferragosto

Lunedì 15 Agosto 2011 - ore 13

BRUSCHETTE AL PATE' D'OCA
BIS DI SALAME (VARZI-BAROLO)
CRUDO E MELONE
INVOLTINI DI BRESAOLA
SPIEDINO CAPRESEBOCCONCINI IN CARPIONE

RISSOTTO DELL'OSTERIA
(Pasta di salame-funghi-taleggio)
STROZZAPRETE SPECK POMODORINI E RUCOLA

STINCHI DI MAIALE AL FORNO CON PATATE
ROASTBEEF RUCOLA E GRANA

SORBETTO - CAFFE' - VINO DELLA CASA

EURO 30