

## IL MOSCARDINO DI CAORLE IN PASSERELLA

***Il mollusco contro l'invecchiamento della pelle integratore naturale di collagene.  
Delizia per i Vip al Vinitaly e perla della tradizione caorlotta.***



Il Moscardino di Caorle, che ora sta tentando di ottenere l'I.G.P, tiene alto da sempre il nome di Caorle dove viene pescato e degustato. Assomiglia ad un piccolo polpo e possiede otto tentacoli muniti di un'unica fila di ventose, appena pescato emana un profumo di muschio, da cui deriva il suo nome. Preparato nelle classiche ricette della tradizione ha deliziato anche gli ospiti del Vinitaly provenienti da tutta Italia che hanno goduto di un gustoso angolo di Veneto seduti sugli sgabelli dell'Osteria Tipica Veneta. In un angolo vivo e vero della tradizione veneta non poteva mancare il mollusco che tanto ha fatto parlare di sé per le sue proprietà organolettiche, ricchezza di collagene e poche calorie. Da uno studio scientifico è stato scoperto che il Moscardino di Caorle contiene un'elevata percentuale di *collagene*. Vista la sua funzione connettivale, concorre ad aumentare, se consumato in quantità adeguate e costanti, l'elasticità dei tessuti cutanei, ritardando l'effetto dell'invecchiamento e perdita di tono della pelle. Non essendo un elemento che viene sintetizzato spontaneamente dal nostro organismo, deve quindi essere introdotto con la dieta, cosa non facile, così spesso si deve ricorrere a integratori e creme per contrastare gli effetti del tempo sulla pelle.