

MOSCARDINI DA CAORLE – TUTTI IN ROSA PER IL GIRO D'ITALIA

Caorle porta alla festa di EcòGusto a Valdobbiadene, per i festeggiamenti della terza tappa della gara ciclistica più famosa d'Italia il suo famoso Moscardino, elisir di gioventù perché integratore naturale di collagene. Il Giro d'Italia compie cento anni, ma sembra non sentirli. Giovani e in salute più a lungo grazie alla corretta alimentazione e allo sport.

Per due giorni in corrispondenza dell'arrivo del Giro d'Italia del Centenario con la terza tappa prevista lunedì 11 maggio, Valdobbiadene ha organizzato una serie di eventi ad hoc, tra cui spicca domenica 10 maggio il giro del gusto fra le colline valdobbiadenesi. È una giornata aperta a chiunque abbia voglia di trascorrere del tempo all'aria aperta all'insegna dello sport e dei prodotti tipici veneti.

In occasione dell'arrivo del Giro d'Italia il Comitato tappa infatti ha deciso di organizzare questa giornata pensando ad una corsa, in bicicletta, con soste enogastronomiche lungo l'ultimo tratto del percorso della terza tappa. Ad ogni partecipante verrà consegnato alla partenza un Pass da utilizzare nelle varie cantine e per le degustazioni gratuite nei vari presidi del gusto.

Ognuna delle frazioni toccate dal percorso saranno presenti sei presidi Slow Food in cui sarà possibile degustare i prodotti tipici della Regione Veneto. Un trionfo di sapori nella verde cornice delle colline di Valdobbiadene. Presso l'area allestita nella frazione di San Pietro di Barbozza il ruolo di principe delle degustazioni è già stato assegnato al Moscardino di Caorle.

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 delizierà i fortunati ciclo amatori di domenica 10 maggio nei colli del Prosecco.

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. Ma non solo, il Moscardino di Caorle si caratterizza inoltre per il basso livello calorico dovuto ad un elevato contenuto d'acqua. Inoltre il buon quantitativo proteico, costituito da proteine ad alto valore biologico, in quantità comprese tra il 10 e il 15% dell'apporto proteico, e il basso contenuto lipidico.

Un alimento ideale per la dieta degli sportivi e di tutti coloro che amano prendersi cura del proprio corpo e della propria salute, senza dimenticare il gusto e la tradizione.

Valdobbiadene

domenica 10 maggio 2009

Ritrovo presso Piazza Marconi alle ore 10.00

Partenza ore 11.00