

Da Caorle il mollusco contro l'invecchiamento della pelle

Lunedì, 17 Marzo 2008

Il Moscardino di Caorle integratore naturale di collagene. Il consumo del prelibato mollusco concorre all'aumento dell'elasticità dei tessuti cutanei e ritarda l'effetto dell'invecchiamento e la perdita di tono della pelle. Avviato l'iter di richiesta per l'IGP.

Il Moscardino di Caorle integratore naturale di collagene. Il consumo del prelibato mollusco concorre all'aumento dell'elasticità dei tessuti cutanei e ritarda l'effetto dell'invecchiamento e la perdita di tono della pelle. Avviato l'iter di richiesta per l'IGP.

Da uno studio scientifico è stato scoperto che il Moscardino di Caorle contiene un'elevata percentuale di collagene, la sostanza che rende elastica la pelle umana. Il 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.

Il Moscardino di Caorle, mollusco che abita esclusivamente i fondali antistanti alla località Adriatica, come relaziona la dottoressa Laura Zadro, fornisce una soluzione alla necessità di assunzione di collagene.

Dal punto di vista nutrizionale è poi apprezzabile l'apporto di micronutrienti, sali minerali e vitamine fondamentali, rispettivamente, nei processi metabolici cellulari e per le funzioni di controllo delle attività biochimiche oltre che per il trasferimento di energia nel nostro organismo.

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, consentono di classificare tale prodotto ittico nella classe del pescato magro: è quindi particolarmente indicato nelle diete ipocaloriche.

Per questa sua specificità le Istituzioni e gli organi competenti hanno intrapreso il cammino per ottenere la certificazione di Indicazione Geografica Protetta, garantita dall'attento processo di pesca che avviene nel rispetto della specie e dall'attento processo di tracciabilità di filiera che ne assicura la sicurezza alimentare.

Fonte: IDEEUROPEE - Ufficio Stampa Caorle, tel: 0422.308627