

LA CURIOSITA'

Il "Moscardino di Caorle" in passerella alla Bit Oltre che buono il mollusco è pure antirughe

Nuota nell'Adriatico, non fa ingrassare e fa bene alla pelle rendendola più elastica e resistente agli effetti del tempo che passa.

Il mollusco antirughe si chiama "Moscardino di Caorle" perchè può essere pescato solamente nelle acque incontaminate della Perla dell'Adriatico. Questa vera e propria "miniera" di collagene, dal gusto delicato ed unico, sarà in passerella alla Bit di Milano, la fiera internazionale del turismo, a partire da domani mattina.

Il Moscardino di Caorle è stato nei mesi scorsi protagonista di uno studio della tecnologa alimentare e nutrizionista Laura Zadro che ne ha decretato le insospettabili virtù anti età. Del suo sapore inconfondibile, invece, a Caorle se ne conosce ormai ogni sfaccettatura. Il prelibato Moscardino, che si distingue dal polpo per l'unica fila di ventose che si trova sui suoi tentacoli, è uno dei prodotti più legati alla tradizione culinaria di Caorle e prende il nome dal caratteristico profumo di muschio che emana quando viene pescato dalle sapienti mani dei pescatori caorlotti.

La passerella milanese rappresenta un ulteriore passo avanti verso il riconoscimento Igp del Moscardino di Caorle e chissà che le sue incredibili proprietà non attirino l'attenzione di qualche signora che non dovrà nemmeno temere per la propria linea. Il Moscardino, infatti, è un alimento che d'ora in avanti non potrà più mancare nelle varie diete ipocaloriche: il basso contenuto lipidico ed il buon quantitativo proteico, costituito da proteine ad alto valore biologico, in quantità comprese tra il 10 e il 15% del fabbisogno giornaliero, lo fanno rientrare tra il pescato magro. Il gusto però, ve lo assicuriamo, non ha paragoni.

Riccardo Coppo