

Le nostre segnalazioni FOGGIA: ALIMENTAZIONE CON SCIENZA E SAPORI

[La data originale di pubblicazione del presente articolo è precedente a quella attuale - © Centro Studi Pino Rauti - Tutti i diritti riservati]

Sta diventando un'abitudine corrente, da parte di chi acquista e consuma; e piano piano, gradualmente, con una qualche (comprensibile, per motivi di costo) riluttanza sta diventando abitudine anche da parte di chi produce. Parliamo della indicazione esatta del cosiddetto "valore energetico" di quello che ci si appresta a mangiare. Abbiamo per esempio sott'occhio, mentre scriviamo, i contenitori di cui si serve la APO - Foggia per il suo "asparago verde" della Daunia. E pensiamo subito che una confezione così, se verrà mostrata in un qualche negozio o ristorante dell'universo mondo dove arrivano i prodotti alimentari italiani, farà colpo. Un bel colpo!

Infatti, vi leggiamo- tornando ai valori energetici - di 29 Kcal. Di 3,6 proteine - g, di 3,3 carbidrati, di 0,2 grassi, di 18,0 mg. di vitamine e via così; con una minuzia attenta che neanche una ricetta medica. Perché poi ci sono i vari formati di questa pasta, i vari "calibri", come scrivono, da 8 - 12; da 12 - 16 e da 16 - 22. E cosa, dunque, chiedere di più, in questo mondo dove l'alimentazione (e fa benissimo!) si intreccia alla scienza e alla chimica ed essa stessa sta diventando "scienza"? Ma conservando intatti i sapori di sempre!

E dunque segnalazione nostra meritata alla Coop. Agr. Salnitro (Via Bari - pad. 756 - 71100 Foggia - Tel. 0881-630434. Fax 0881-630423) e al Consorzio APO - Via Paolo Telesforo, 56 - Foggia - Tel. 0881-65991.