

LUNEDÌ, 18 FEBBRAIO 2019

LA TUA PUBBLICITÀ



Home

Politica

Curiosita'

Economia

Salute

Sport

Alimentazione

Tecnologia

La Trippa



Archivio

Contatti

UNA RICERCA DI PROTEINE PUÒ DIVIDERE IL SANGUE: IL RISULTATO È UNA MALATTIA



CookiesAccept



PRIMO PIANO | POPOLARI



VOGHERA: "BALZO IN AVANTI DELLA DIF...

Feb 15, 2019



VOGHERA - LA RACCOLTA DIFFERENZIATA AL ...

Feb 14, 2019



STRADELLA - «VALORIZZIAMO IL TERRITORIO ...

Feb 12, 2019



SIGARETTE IN AUTO, ARRIVA LO STOP. DAL ...

Feb 12, 2019

IL SALAME È UN ALIMENTO SANO SE CONSUMATO IN MODO CORRETTO. STUDI ALLA CATTOLICA DI MILANO, 'FONTE DI PROBIOTICI BENEFICI'

dimensione font | Stampa | Email

Il salame, consumato in modo corretto, è un alimento sano in quanto fonte di probiotici benefici per la salute. Un'evidenza scientifica che sarà approfondita durante la prossima Festa del Salame di Cremona, in programma da venerdì 26 a domenica 28 nel centro storico.

"All'interno del salame - spiega il professore in Tecnologia dei prodotti Alimentari di Origine Animale dell'Università Cattolica Giuliano Dallolio, che porterà il suo contributo al convegno di apertura della festa - è presente anche un numero elevato di batteri lattici che si sviluppano durante il processo di stagionatura. Per questo motivo all'interno del nostro istituto di microbiologia stiamo studiando nuovi fermenti che abbiano un effetto probiotico, cioè positivo, per la flora intestinale.

Consumato nel modo corretto, il salame può inserirsi perfettamente in una dieta gustosa ed equilibrata. Dal 1993 ad oggi, come dimostrano i dati INRAN, nel salame il contenuto di sale è diminuito di circa il 15% mentre il contenuto di grassi si è ridotto del 4-5% con una diminuzione soprattutto dei grassi saturi 'cattivi' a favore di quelli insaturi 'buoni'. I conservanti come i nitriti e i nitrati - conclude il professor Dallolio - sono utilizzati in quantità tali da rispettare i criteri stabiliti dall'EFSA e sono importanti per evitare pericolose tossinfezioni a cominciare dal botulino". Nel programma della Festa nazionale del Salame spiccano anche eventi gastronomico-culturali come la disfida dei salami del Po, le degustazioni-gourmet proposte dall'enogastronomo cremonese Achille

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Mazzini per dimostrare che il salame può essere protagonista anche dell'alta cucina e l'esposizione del 'salame astronauta', il primo insaccato mai lanciato nello spazio.

[Tweet](#)

« FUORILEGGE IL 20% DEL CIBO
STRANIERO SULLE TAVOLE ITALIANE

VINO NOVELLO MESSE IN VENDITA 2
MILIONI DI BOTTIGLIE. IL PICCO DI 17
MILIONI DI BOTTIGLIE DIECI ANNI FA PER
POI SCENDERE SINO AI CIRCA 2 MILIONI
ATTUALI »

[Torna in alto](#)

Ultime Novità



CURIOSITÀ VARZI - «HO INIZIATO COME DISEGNATORE ME...

Feb 17, 2019



SPORT OLTREPÒ PAVESE - TRA CONFERME E NOVITÀ P...

Feb 17, 2019



LETTERE AL DIRETTORE OLTREPÒ PAVESE - OSPEDALE : «ATTESE INSO...

Feb 17, 2019



CURIOSITÀ GIORNATA DELL'AMORE TRA BIMBI E ANIMALI...

Feb 17, 2019



LAVORO TERMINA IN PAREGGIO IL DERBY TRA ITALIA ...

Feb 17, 2019



LAVORO OLTREPÒ PAVESE - OSSERVATORIO ECONOMICO ...

Feb 17, 2019



EVENTI VOGHERA - CENTRO STUDI DANZA ALLE STELLE

Feb 17, 2019

Twitter Feed



About 12 hours ago
VARZI - «HO INIZIATO COME DISEGNATORE MECCANICO ALLA LAWIL, DOVE SI PRODUCEVA LA FAMOSA VARZINA»...
<https://t.co/NTX2YlSro>



About 13 hours ago
OLTREPÒ PAVESE - TRA CONFERME E NOVITÀ PRENDE IL VIA LA STAGIONE N° 9 TARGATA SCUDERIA PILOTI OLTREPÒ...
<https://t.co/t7Y0SIR42>



About 14 hours ago
OLTREPÒ PAVESE - OSPEDALE : «ATTESE INSOSTENIBILI» lettere al Direttore
<https://t.co/v7xLAfQWMq> #oltrepò #oltrepo...
<https://t.co/tde6tPLIMc>



About 14 hours ago
GIORNATA DELL'AMORE TRA BIMBI E ANIMALI, IL 2019 TOCCA AL CANE
<https://t.co/v7xLAfQWMq> #oltrepò #oltrepo...
<https://t.co/w1xgorPuc2>



About 15 hours ago
TERMINA IN PAREGGIO IL DERBY TRA ITALIA E FRANCIA NELL'EXPORT DI VINO ROSSO DOP IMBOTTIGLIATO...
<https://t.co/eV4jycUhLg>



About 16 hours ago
OLTREPÒ PAVESE - OSSERVATORIO ECONOMICO VINI... <https://t.co/p0RK0tNVec>

Seguiteci



Il nostro giornale

Via Guglielmo Marconi, 21 - Godiasco Salice Terme (PV)

(+39) 0383 944916 | (+39) 338 6751406

direttore@ilperiodiconews.it

www.ilperiodiconews.it

[- Disposizioni sulla Privacy e sui Cookies](#)

La filosofia editoriale del Il Periodico News è quella di essere "super partes", di essere apartitico e di dare spazio ad ogni voce Oltrepadana senza nessuna preclusione e senza nessun condizionamento. Il Periodico News vuole essere una vetrina di confronto fra idee ed opinioni diverse, salvo dire, quando lo ritiene opportuno, la propria. Qualche volta Il Periodico News potrà apparire scomodo ad alcuni, ma cerca di non fare sconti al potere, nelle sue varie forme ma al contrario prova costantemente a raccontare i fatti, senza amicizie, pregiudizi o secondi fini. Un giornale free-press distribuito solo ed esclusivamente in Oltrepò Pavese, completamente a colori con tiratura di 20.000 copie in uscita il primo