



Gianni Martini, uno dei soci della Bio-Pre

Aziende/2. Bio-Pre, l'Università ha certificato Un maiale 'light'

di Andrea Costa

Carne di maiale che mette al riparo da virus e batteri, che evita infiammazioni all'intestino ed è altamente digeribile. L'Università del Sacro Cuore di Piacenza ha avallato la tesi dei produttori del concime 'Vecchia Oasi' dell'azienda casalese Bio-Pre. Di questa sorta di 'miracolo alimentare' se ne era parlato lo scorso settembre quando la Bio-Pre, azienda che ha sede a Vicomosciano, ha aperto uno spaccio di insaccati (salami, pancette, coppe e fiocchetti) in zona industriale a Casalmaggiore. Ora è arrivata la conferma dal mondo accademico: «L'Università di Piacenza ha messo a

confronto la carne di suini allevati con alimentazioni usuali con quella di animali alimentati con farine Bio-Pre — spiegano dall'azienda —. Ebbene, è emerso che i suini che hanno mangiato farine realizzate con prodotti fertilizzati con il nostro concime avevano il 4% in meno di grasso totale. Avevano una maggior quantità di grassi a catena corta (laurico e miristico) calcolata nel 3% e avevano una quantità minore di grassi a catena lunga che sono i meno digeribili. Di più, queste carni, proprio grazie all'acido laurico e all'acido linoleico, portano ad una riduzione del colesterolo e del trigliceridi». Insomma, si può mangiare qualche fetta di salame senza timore di gravi conseguenze sulla salute, un sogno per chi soffre di disturbi intestinali.

Alcuni insaccati 'anti-colesterolo' prodotti dalla Bio-Pre di Vicomosciano



La storia di questi 'salumi salvifici' inizia nel 2000. Quell'anno, infatti, la 'Bio-Pre' inizia a commercializzare il suo concime 'Vecchia Oasi' che è completamente minerale ed esente da agenti chimici.

Tre anni più tardi un allevatore di galline, alimentate con piante fertilizzate con il 'Vecchia Oasi', si accorge che le uova non puzzano e che i volatili hanno riacquisito vigore. Allora decide, insieme ai titolari della 'Bio-Pre', di effettuare una prova empirica: in una cascina di Fossacaprara (Casalmaggiore) vengono preparate due pentole di brodo, in una viene cotta una gallina normale, nell'altra una allevata con sistema biologico. Il brodo di quest'ultima è nettamente migliore: meno grasso e più profumato.

La parola allora passa all'Università di Piacenza che spiega: gli animali nutriti con

piante fertilizzate dal 'Vecchia Oasi' non hanno ritenzione idrica e hanno fegato e reni che funzionano meglio. Di conseguenza —ossia dalla minor presenza di liquidi nel corpo— migliora la loro carne. Alla 'Bio-Pre' viene allora l'idea di affiancare la commercializzazione del concime all'allevamento suinicolo con miscele biologiche e adesso sono pronti a mettere in vendita i prodotti ottenuti.

I suini da cui si ricavano pancette, salami, fiocchetti e coppe sono alimentati solo con farine di orzo, frumento, granturco e soia biologiche. «Salami e pancette risultano più digeribili —spiegano dall'azienda casalese— poiché il loro grasso contiene acido laurico, mentre hanno una quantità minore di acidi grassi a catena lunga».

Una spiegazione scientifica che si traduce nella possibilità di mangiare i salumi anche a



L'esterno dell'azienda di trasformazione alimentare casalasca

chi ha particolari patologie, come le emorroidi appunto. E ora l'avvallo definitivo arriva dal mondo accademico dove ricercatori ed esperti hanno anche ampliato la gamma dei vantaggi offerti da questi salumi di nuova produzione: «Di

recente sono state riconosciute all'acido laurico funzioni antivirali ed antibatteriche. Inoltre una ricerca da poco pubblicata ha dimostrato che il grasso naturale della noce di cocco, che contiene molto acido laurico, protegge dai danni ar-

recati al fegato dall'alcol e migliora la risposta antinfiammatoria del sistema immunitario».

Mangiare sano, dunque, ci può proteggere dalle malattie e anche quei cibi che ritenevamo 'pericolosi' in realtà posso-

no essere positivi: «Non basta comprare i cibi dal contadino per essere sicuri della loro genuinità perché questi prodotti devono essere ottenuti con concimazioni presenti in natura. E il nostro concime è completamente minerale ed esente da agenti chimici», conclude dalla 'Bio-Pre'. Lo spaccio allestito nella zona industriale di Casalmaggiore sta registrando un vero e proprio 'assalto' pacifico da parte di buongustai locali e non solo. «Per molti i nostri salumi hanno rappresentato la possibilità di tornare a gustare determinati sapori. Se vogliamo, infatti, i nostri prodotti hanno un gusto più vicino a quello dei salumi di una volta, quando gli animali erano alimentati esclusivamente in maniera naturale», affermano orgogliosi dall'azienda. E il loro messaggio di genuinità viene lanciato puntualmente alle fiere e ai mercati della zona conquistando sempre più seguaci.

Un giorno per conoscerla,
una vita per amarla.



Fatti furbo, prova Mazda2 per un giorno intero e solo a marzo ti porti via la 1.2 Style Clima a 10.950 euro.

Con l'operazione Test&Love hai un giorno intero per scoprire le doti di Mazda2.

Scopri tutto quello che Mazda2 Style Clima ha di serie:
climatizzatore, ABS con EBD, BAS, 4 airbag e tanto altro.

Scopri il massimo della versatilità con le sue 5 porte, con le portiere posteriori apribili fino a 80°,
con il divano posteriore sdoppiabile e ribaltabile separatamente ed il sedile passeggero anteriore reclinabile anche a tavolino.

Scopri i motori 1.2 benzina da 75CV e 1.4 diesel common rail da 68CV tutti Euro 4.

Scopri che, grazie al contributo di Mazda Store e Concessionarie Mazda che aderiscono all'iniziativa, puoi averla a 10.950 euro.

E al tramonto scopri di non volerlo più riportare.

51 DI GARANZIA
ANZI SENZA COSTI

Numero Verde 800-144115 www.mazda.it

That's Zoom Zoom.

Autocremona
IDEE IN MOVIMENTO

CREMONA
Via Mantova, 19
Tel. 0372 480.611

CASTELVERDE (CR)
Loc. Costa S. Abramo
Tel. 0372 443.311

CODOGNO
CierreAuto
Tel. 0377 36.360

CASALMAGGIORE
VIA GIULIO GALLUZZI
TEL. 0375/201094