



► 20 marzo 2018

PRODOTTI TIPICI. Oggi dalle 11.05 nel programma condotto da Elisa Isoardi anche un collegamento dall'Altopiano

L'Asiago dop in tv a "Buono a Sapersi"

Dalle proprietà nutritive e terapeutiche a gustose ricette illustrate da medici e cuochi in studio

Sarà il formaggio Asiago il protagonista della puntata di "Buono a Sapersi", in onda oggi dalle 11.05 alle 11.50 su Rai Uno. Nel programma condotto da Elisa Isoardi si parlerà dell'Asiago non solo come alimento dal grande valore nutrizionale ma anche come alimento terapeutico grazie alle vitamine che contiene.

In particolare il formaggio nato sul territorio altopiano è considerato utile in caso di miodesopsie, le cosiddette "mosche volanti", piccole ombre proiettate sulla retina dell'occhio. La patologia, caratterizzata dalla comparsa di corpi fluttuanti, non è di per sé pericolosa per la vista ma non deve essere trascurata in quanto può essere spia di una patologia oculare più grave o comunque semplicemente generare fastidio nello svolgimento delle quotidiane attività, prima fra tutte la

lettura. Le vitamine presenti nel formaggio Asiago tendono a contrastare il deterioramento della microstruttura del corpo vitreo che sta all'origine del problema.

In studio l'esperto di formaggi Fiorenzo Giolito spiegherà le caratteristiche dell'Asiago nelle sue varie tipologie, illustrando poi i suoi diversi usi in cucina. Seguirà l'intervento del dietista Loreto Nemi che invece esporrà le proprietà benefiche dell'Asiago con un occhio di riguardo alle preparazioni più saluta-

ri. Il professore Ciro Tamburrelli, direttore di oculistica all'Ospedale oftalmico di Roma, poi spiegherà l'importanza delle vitamine contenute nel formaggio Asiago per contrastare l'insorgenza delle "mosche volanti", soffermandosi sulle cause e sulle cure di questa patologia. Infine la maestra di cucina Giovanna Ruo Berchera mostrerà come utilizzare l'Asiago per preparare tre originali fondute mentre il suo collega chef Fabio Tacchella proporrà un tortino di formaggio ripieno

di pasta, funghi e pancetta.

Durante il programma si passerà dagli studi romani alla scenografia naturale dell'Altopiano, dove l'inviato Ivan Bacchi condurrà gli spettatori in una visita al caseificio Pennar, dove l'eccellenza territoriale viene prodotta e stagionata. In chiusura di programma "Mr. Prezzo" Claudio Guerrini darà indicazioni sui prezzi del formaggio Asiago oltre ad altri alimenti dal "Mercato delle Erbe" di Bologna. ● G.R.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



► 20 marzo 2018



La conduttrice Elisa Isoardi