



Comunicato Stampa

Al fondista fai sapere quanto fa bene l'Asiago DOP

Italia a Febbraio capitale internazionale del fondo con i mondiali sci Mwc 2013 e Fiemme

Vicenza, 1 febbraio 2012 - L'Italia si prepara ad essere capitale mondiale del fondo: doppio appuntamento a febbraio, prima, dal 14 al 22, con i mondiali Masters MWC2013 di Asiago (Vicenza), e, poi, appuntamento con i mondiali della Val di Fiemme, dal 20 febbraio al 3 marzo. Uno sport sano il fondo ma che vuole dedizione e preparazione. Fra i numerosi aspetti che il fondista deve tenere in considerazione vi sono anche quelli legati all'alimentazione e, parlando di altopiano di Asiago, non si può non far riferimento alla Dop veneto-trentina. Interessanti sono i risultati di uno studio dell'Università di Padova dove il prof. Enrico Novelli, coordinatore del Corso di Laurea in Sicurezza igienico-sanitaria degli Alimenti con sede a Vicenza, ha potuto appurare che "durante la stagionatura dell'Asiago DOP, prodotto da latte parzialmente scremato, lasciato invecchiare da 6 a 12 mesi e oltre, le proteine nobili del latte subiscono un processo naturale di 'predigestione'; queste diventano così facilmente assimilabili e quindi pronte a soddisfare l'aumentato turn-over proteico che caratterizza il metabolismo di chi fa sport di fondo". Non dimentichiamo che proprio gli sforzi prolungati nel tempo di fondisti, ma anche di ciclisti e alpinisti, ad esempio, producono un fabbisogno proteico doppio rispetto al consueto.

Ma non è tutto. E' stato dimostrato inoltre che, consumando dai 30 ai 120 grammi al giorno di formaggio di tipo Asiago Stagionato, possiamo contare su un prezioso alleato nella difesa naturale contro i radicali ossidativi. A fare la differenza è il foraggio con cui vengono alimentate le vacche in Altopiano, ricco di composti ad azione antiossidante. Inoltre, proprio l'Asiago apporta al fondista elementi minerali fondamentali come il calcio che non è solo necessario per le ossa e i denti ma risulta utile al buon funzionamento neuro-muscolare, soprattutto in vista di una gara. Mangiando poco meno di 100 grammi al giorno di stagionato, dunque, si copre il fabbisogno giornaliero di calcio, il tutto con l'apporto di proteine rapidamente digeribili dall'organismo.

Dal 14 al 22 febbraio prossimi, oltre 500 kg di Asiago Stagionato verrà distribuito alle squadre che parteciperanno ai Mondiali Masters di Sci nordico in programma sull'Altopiano di Asiago. Oltre 2000 atleti che, si stima, ogni giorno consumeranno ciascuno 40 grammi di Asiago stagionato, la dose giornaliera consigliata a tutti per una perfetta forma fisica.

Ufficio stampa Consorzio Tutela Formaggio Asiago: Roberta Zarpellon - TRAGUARDI -Ple
Cadorna 40 -36061 Bassano del Grappa VI 0424523073 3394187543 zarpellon@traguardiweb.it

Ufficio Stampa Masters World Cup Asiago MWC 2013: BLUACTIONconsulting&communication
0423.1904331; bluaction@bluaction.it; www.mwc2013.com ; www.facebook.com/mwc2013

Consorzio Tutela Formaggio Asiago

sede legale: Piazzale della Stazione 1 - 36012 Asiago (VI)
sede amministrativa: Corso Fogazzaro, 18 - 36100 Vicenza (VI)
Registro Imprese di Vicenza n. 00703580241 - C.F./P.I. 00703580241 - REA 148240
Tel: +39 0444 321758 - Fax: +39 0444 326212
info@formaggioasiago.it - www.formaggioasiago.it - PFC tutelasiago@legalmail.it