

COS'E' IL MUSCOLO DI GRANO?

Il "muscolo di grano" è l'alternativa vegetale alla carne di cui possiede struttura e consistenza, nata da un'idea del calabrese Enzo Marascio.

Affetto da diabete e ipertensione, Marascio s'imbatte quasi per caso con la scoperta che avrebbe in qualche modo rivoluzionato la sua vita. Tutto avvenne dopo che un medico nutrizionista gli consigliò di controllare l'alimentazione e di evitare la carne. Davanti alla necessità di doversi alimentare solo con legumi e soia, pur in assenza di particolari competenze in materia agroalimentare, egli si cimentò con la preparazione e l'impasto artigianale dei prodotti vegetali che altrimenti avrebbe dovuto acquistare per poi impastarli.

Nacque così il muscolo di grano in grado di dare forma, grazie ad un pizzico di intuito e alla fantasia, non solo alla più classica delle bistecche ma anche a prosciutti, arrostiti, porchetta, hamburger, salame e bresaola con tanto di pelle, cotenna e muscoli.

"Tutti prodotti - spiega Marascio - che hanno caratteristiche di salubrità, sono privi di grassi saturi, con poche calorie e assenza di colesterolo. Alimenti versatili nella preparazione, conservabili a lungo nelle apposite confezioni, adatti a tutti i palati e in grado di convincere, per aspetto e gusto, anche i più convinti amanti della carne".

