



Alimenti, Le Stagioni d' Italia premiata al ventennale del Forum Nutrimenti

Descrizione

(Adnkronos) Le Stagioni d' Italia brand di BF Agro-Industriale srl ha ricevuto il premio Miglior prodotto benessere 2026 in occasione del Forum di Nutrizione Pratica e presentato nuovamente a TuttoFood. Il riconoscimento è stato assegnato alla pasta 100% grano duro Senatore varietà Cappelli per la capacità di coniugare qualità nutrizionale e valorizzazione della filiera agroalimentare italiana. Il peso specifico del riconoscimento è amplificato dalla cornice in cui è stato conferito. L'edizione 2026 ha celebrato i venti anni di Nutrimenti, il congresso che si è progressivamente affermato come punto di riferimento della comunità medico-scientifica italiana sui temi della nutrizione applicata alla pratica clinica. Vent'anni di programma scientifico, di confronto interdisciplinare e di costruzione di una platea costituita oggi da medici, biologi nutrizionisti, dietisti e ricercatori restituiscono al premio Nutrimenti una solidità riconosciuta dall'intera comunità scientifica italiana di Professionisti. Essere premiati come Miglior prodotto benessere, equivale a rappresentare uno dei case study che il Forum porta all'attenzione di chi quotidianamente traduce l'evidenza scientifica, in raccomandazione professionale.

Il Premio arriva al termine di una partecipazione duratura, che lega Le Stagioni d' Italia al Forum Nutrimenti da due edizioni consecutive. Una scelta di posizionamento che testimonia la volontà del brand di affiancare in modo strutturato, il principale congresso italiano di nutrizione applicata e di confrontarsi direttamente con la comunità dei professionisti della salute. Confermando un approccio in cui il dialogo con il professionista rappresenta un passaggio non occasionale, in occasione della sua partecipazione al forum il brand Le Stagioni d' Italia raccolto l'opinione di più di 300 nutrizionisti italiani, per comprendere come fosse percepito il grano Senatore Cappelli e valorizzare al meglio la qualità e i valori dei propri prodotti. Il Miglior prodotto benessere 2026 si inserisce quindi come riconoscimento, a premiare la qualità del singolo prodotto, ma anche il percorso complessivo con cui il brand ha scelto di sostenere e abitare il dibattito scientifico sulla nutrizione.

La pasta 100% Senatore Cappelli di Le Stagioni d' Italia, trafilata al bronzo e prodotta da una filiera presidiata in tutte le fasi sul territorio italiano, raccoglie un profilo di valore che si articola su più dimensioni convergenti. Sul piano nutrizionale, il grano dichiara un contenuto proteico medio del 15%, superiore al 12% indicativo delle paste prodotte con varietà di grano moderne, è naturalmente fonte di fibre e contiene minerali come rame e manganese. La letteratura scientifica ha documentato inoltre

un contenuto di polifenoli e flavonoidi superiore rispetto ai grani moderni, con specificità fitochimiche peculiari del genotipo Cappelli (Giacosa A., Peroni G., Rondanelli M. Nutrients, 2022, PMID 35807959). Una particolare attenzione merita lo studio condotto dalla Fondazione Policlinico Universitario A. Gemelli Irccs e pubblicato su Nutrients, che ha documentato in 42 pazienti con sensibilità al glutine non celiaca, una riduzione significativa dei sintomi gastrointestinali ed extra-intestinali dopo consumo di pasta Senatore Cappelli, rispetto a pasta commerciale standard (Ianiro G. et al., Nutrients, 2019, Pmid 30934747). Lo studio non riguarda la celiachia, per la quale resta indicata la sola dieta priva di glutine.

A sostegno della serietà con cui il marchio presenta le peculiarità nutrizionali dei propri prodotti, anche la comunicazione al consumatore è stata affidata alla voce di un professionista. Le Stagioni d'Italia ha realizzato una serie di video pillole con il professore Luca Piretta, gastroenterologo e docente di Nutrizione, che illustra le proprietà nutrizionali della pasta Senatore Cappelli e le inquadra nel più ampio contesto della dieta equilibrata.

La Pasta Senatore Cappelli si caratterizza per alcuni aspetti peculiari sotto il punto di vista nutrizionale: fonte di fibre, importanti per l'alimentazione occidentale e contenente una particolare forma di amido che contribuisce alla texture al dente al palato, la quale aiuta a rallentare la cessione degli zuccheri con una conseguente riduzione dell'indice glicemico, ha avuto modo di spiegare il professore Piretta, che era già intervenuto in occasione della 19ª edizione del Forum Nutrimenti sui temi dell'alimentazione funzionale e della salute intestinale. La scelta di affidare a un esperto la divulgazione delle proprietà del prodotto rappresenta un tassello della strategia editoriale del brand, che ha sempre accompagnato la qualità del Senatore Cappelli con documentazione scientifica e comunicazione professionale.

???

economia

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Maggio 25, 2026

Autore

redazione