



## COMUNICATO STAMPA

### Segui la linea dei 5 colori su Rai 1

*Sabato 5 dicembre alle 10.30 i funghi (e le loro proprietà) sono tra i protagonisti della puntata di 'Buongiorno Benessere'*

Sono i **funghi** i protagonisti della puntata di **Buongiorno Benessere** in onda su **Rai 1 sabato 5 dicembre alle ore 10.30**. A portare sotto i riflettori televisivi questo alimento ideale per una dieta equilibrata è il progetto di promozione e informazione di **UNAPROA "Nutritevi dei colori della vita"**, che ricorda l'importanza per il proprio benessere di consumare ogni giorno almeno 5 porzioni di frutta e verdura variandone il colore.

Per scoprire i segreti di questo alimento, il programma condotto da Vira Carbone e dedicato a chi ama vivere bene e in salute, manda un suo inviato in provincia di Modena presso l'**OP Terre Agricole**, socia UNAPROA. L'Organizzazione di Produttori è la prima in Europa ad avere un assortimento produttivo completo di funghi biologici freschi, trasformati e pronti al consumo (IV e V gamma). La specializzazione di una linea di prodotti così completa è nata per soddisfare le esigenze fondamentali del consumatore moderno: salubrità, bontà e comodità, grazie alla collaborazione tra diverse piccole e medie aziende agricole italiane dedite a questa coltivazione ancora poco nota.

Un prodotto che ha attirato l'attenzione del settimanale di Rai1, la cui missione primaria è quella di proporre in maniera semplice e immediata esempi virtuosi per il benessere psico-fisico, segnalando anche certe realtà produttive così sommerse e sconosciute ma preziosissime per la nostra salute. I **funghi**, infatti, sono riconosciuti dai nutrizionisti come alimenti ottimi per una dieta equilibrata, privi di grassi e colesterolo e ricchi tra di fibre e di sali minerali (ferro e potassio). Il fatto che crescano su sostanza organica in decomposizione comporta per di più un bassissimo consumo di suolo e risorse naturali. Equilibrio nutrizionale e basso impatto ambientale sono gli elementi che permettono di definire addirittura i funghi "il cibo del futuro". E per essere ancora più al passo con i tempi, come illustrato nel servizio, si inventano nuove forme di consumo, come ha fatto l'OP Terre Agricole proponendo il proprio **fun-burger**. Il primo burger vegetale vegano, a base di funghi e di seitan (glutine di frumento da farina lavata a mano), che, grazie agli ingredienti completamente vegetali e biologici, è genuino, garantisce un apporto nutrizionale ridotto, è adatto all'alimentazione vegana, ma non sacrifica il gusto.

