

Olio di canapa nella cioccolata spalmabile “CanaCiok”: la Gelateria Perlecò elimina l’olio di palma

scritto da Redazione | 08/02/2017



Olio di canapa nella cioccolata spalmabile, al posto dell’olio di palma. Dopo il suo gelato alla canapa, la Gelateria Perlecò di Alassio inventa CanaCiok, una crema che sarà presentata a Roma al “Canapa mundi”.

Materie prime di qualità e prodotti originali sono gli elementi fondamentali della [Gelateria Perlecò](#) di Alassio (SV), un’azienda artigianale che ha puntato sulla ricerca di idee particolari. Dopo il [gelato alla canapa](#), i [CanaBaci](#) e tutta una gamma di prodotti ottenuti dalle infiorescenze della canapa, la nuova proposta che va ad arricchire il [CanaCorner](#) di Perlecò è rappresentata da [CanaCiok](#), una versione particolare della [Nutella](#), la crema spalmabile più conosciuta al mondo.

Come per tutti i prodotti della gelateria molto nota ed apprezzata ad Alassio, anche per la **Cioccolata CanaCiok** vengono utilizzati ingredienti di prima qualità: nocciole del Piemonte, cioccolato di ottima fattura e, al posto del famigerato olio di palma, viene aggiunto **olio di canapa**.

La filosofia aziendale di Perlecò

La **“mission”** in campo gastronomico della famiglia **De Michelis**, che gestisce la Gelateria Perlecò, si basa su 4 semplici, ma fondamentali, fattori:

1. la **bontà** del prodotto,
2. l'utilizzo di **prodotti biologici**,
3. la tutela della **salute** dei clienti
4. la **sostenibilità ambientale**. Infatti, per la produzione delle proprie specialità, dai gelati ai biscotti, dalle torte al cioccolato, vengono preferiti ingredienti ottenuti senza la deforestazione e quindi alimenti di stagione acquistati a **km zero**.

L'acido linolenico e le sue proprietà

L'**olio di canapa** è una delle poche fonti vegetali dell'**acido alfa linolenico** la cui assunzione è ha importanti funzioni di antiaggregante, vasoprotettivo e anti trombotico. In particolare, l'olio di semi di canapa è famoso per il suo ottimale equilibrio tra **omega-3** e **omega-6** ed è uno dei pochi, insieme a qualche altro alimento in natura, in grado di garantire una tale proporzione (3:1). Questa, è la principale differenza che distingue l'olio di semi della canapa rispetto ad altri oli utilizzati nell'alimentazione quotidiana o come integratori alimentari.

La Geleteria Perlecò al “Canapa Mundi” di Roma, dal 17 al 19 febbraio

La **crema spalmabile CanaCiock** con olio di canapa, ha superato, a pieni voti, il test di assaggio e verrà portata a **“Canapa mundi”**, la fiera internazionale della canapa in programma il 17, 18 e 19 febbraio a **Roma**. Durante questa importante manifestazione, si potranno degustare anche altre specialità della Gelateria Perlecò tra cui:

- **Fior di cannabis**, la crema di gelato ottenuta dalle infiorescenze della canapa
- **CanaBaci**, due morbidi gusci di nocciole Piemonte e canapa di Carmagnola, con un delizioso cuore di cioccolato fondente di altissima qualità
- **CanaCocco**, un biscotto con canapa di Carmagnola e cocco
- **CanaCrepes**, una versione in canapa delle crepes da farcire a piacere.

Oltre alla qualità delle materie prima, è importante sapere che tutti questi prodotti sono anche **“gluten free”** e, quindi, adatti anche ai celiaci.

Gelateria Perlecò
Alassio (SV), via Torino 46
www.perleco.it

© Articolo di Marco Fabiani