



**NOTTE
E GIORNO**

eventiveneti@corriereveneto.it
FAX 178 270 7071

La novità alla Fiera dell'Alto Adriatico

Caorle inventa la pizza «tutta salute»



Una cura contro l'ipertensione arteriosa e magari anche contro la cellulite? La pizza senza sale di Caorle. Dopo il moscardino elisir di bellezza, sabato, alla «Fiera dell'Alto Adriatico», Caorle lancerà la novità gastronomica destinata a far discutere: la pizza a ridotto contenuto di sale. Uno studio effettuato dalla nutrizionista Laura Zadro e dalla Scuola italiana di Pizza ha infatti prodotto una ricetta in grado contenere del 70 per cento la quantità di sodio rispetto ad

una comune pizza alle verdure. Questo attraverso la lavorazione di un impasto particolare fatto con acqua minerale, pomodoro naturale con aglio, farcitura adeguata, ed una mozzarella dal bassissimo contenuto di sale (1%) prodotta da una latteria locale. Il risultato è la pizza Caorle, fatta anche per chi con un occhio alla salute è costretto qualche volta a rinunciare al piacere.

Mauro Zanutto