

CAORLE

## Al Palexpomar si presenta oggi la pizza a basso contenuto di sale

Caorle

Soffrite di ipertensione e siete costretti a rinunciare al piacere di assaporare una pizza? D'ora in avanti questo non accadrà più grazie alla pizza a basso contenuto di sale che verrà presentata questa mattina, lunedì 2 alle 12, al Palaexpomar di Caorle alla Fiera dell'Alto Adriatico. La formula "magica" di questa nuova golosità è stata individuata dalla nutrizionista Laura Zadro in collaborazione con la Scuola italiana pizzaioli di Caorle. Complessivamente la percentuale di sodio viene abbattuta del 70 per cento rispetto ad una comune pizza con le verdure. Questo risultato si ottiene abbinando una particolare lavorazione dell'impasto, fatto con farine di prime qualità, sale iposodico ed acqua minerale, con una farcitura adeguata. Anche la mozzarella è a basso contenuto di sodio: un caseificio locale è riuscito a produrne una varietà con solamente l'uno per cento di sale. «In Italia 25 cittadini su 100 soffrono di ipertensione – ha detto Raffaele Furlanis, presidente di PromoCaorle e di Venezia Expomar Caorle – grazie a questa ricetta potranno finalmente tornare a gustare il nostro piatto nazionale».