E.V.A., la pizza rivoluzionaria a basso impatto calorico

Nasce a Napoli dalla collaborazione con la Cattedra Unesco alla Salute e alla Sostenibilità della Federico II

Ricetta simbolo della corretta alimentazione, la **pizza E.V.A. (Elisir di Vita e Arte)** è un'idea della **Prof.ssa Annamaria Colao**, titolare della cattedra Unesco di "Educazione alla salute ed allo sviluppo sostenibile", istituita presso l'Università Federico II di Napoli, e della **nutrizionista Francesca Marino**, giornalista e affiliata alla Cattedra, con la collaborazione dello scrittore e gastronomo **Luciano Pignataro**.

A rendere possibile la realizzazione della ricetta, **Salvatore Grasso**, patron della **pizzeria storica Gorizia 1916**, decano del mondo pizza e neo presidente dell'Unione delle Pizzerie Storiche Centenarie, e lo **chef Giuseppe Daddio**, volto noto della televisione, nonché fondatore della scuola Dolce e Salato.

Dettagli

0

STATUS

DOVE
Napoli

CATEGORIA
Food

Ultimi appuntamenti

E.V.A., la pizza rivoluzionaria a basso impatto calorico
Giugno 28, 2021 Napoli

Love Acquavella, il calendario dell'estate 2021

146240

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

È una ricetta che parte dal **gusto antico della margherita**, ma che tende al futuro e tiene conto delle esigenze e dei progressi scientifici in campo di nutrizione applicata alla gastronomia, con l'obiettivo non solo di ridurre l'apporto calorico in maniera significativa, ma anche quello di apportare dei benefici salutistici immediati al suo consumo. "Questo è il primo passo per la creazione di un menù, in collaborazione con la Cattedra Unesco di Educazione alla Salute e allo Sviluppo Sostenibile, che possa coniugare le esigenze nutrizionali e scientifiche a quelle del gusto e del piacere del cibo" – racconta Francesca Marino.

L'impasto è **un blend di farine** con una percentuale prevalente di farina semintegrale, ricca di micronutrienti, vitamine e minerali, a cui è stato aggiunto glucomannano purificato, fibra naturale dimagrante, capace di ridurre l'assorbimento intestinale di zuccheri e grassi ingeriti in concomitanza.

Si parte da un panetto di 180g, a fronte dei generici da 250g, con una notevole riduzione di carboidrati, la cui farcitura prevede l'impiego di varie consistenze di pomodoro, grappoli di basilico, e piante officinali fritte a basse temperature (130 gradi) per conservare al meglio i profumi e gli olii essenziali, oltre a batuffoli di spuma di latte scremato con aggiunta di probiotici.

A garantire la **giusta sapidità** non il sale, ma **l'acido ascorbico del caviale di basilico**. Una base di fior di latte, nelle giuste quantità, per ottenere una cottura più uniforme e quindi una maggiore digeribilità. A condire la pizza l'olio extra vergine di oliva di alta qualità. **La pizza EVA sarà servita su piatti artigianali di Vietri** prodotti in esclusiva per l'evento, e depositata come ricetta originale sulla piattaforma di registrazione ricette Mysocialrecipe.com.

I partner che hanno consentito la realizzazione di questo progetto sono **La Fiammante**, azienda produttrice di conserve "etiche", **Latteria Sorrentina**, leader per i prodotti caseari, **Adoro**, un'azienda napoletana tutta al femminile. La **pizza EVA** sarà servita su piatti prodotti in esclusiva per l'evento da **Ceramica Vietrese**, eccellenza artigianale made in Italy. In accompagnamento le bollicine e i rosati di **cantine Varvaglione** insieme all'acqua di Ferrarelle. Un ringraziamento particolare a Tecno, Ipssart Teano e ai fratelli Francesco e Salvatore Salvo.

Redazione

PIZZA

CONDIVIDI

Luglio 1, 2021
Casal Velino

Vesuvio sotto le stelle con InsolitArt Tour
Luglio 3, 2021 Ottaviano

Enrico V di William Shakespeare a Castel dell'Ovo di Napoli
Luglio 4, 2021 Napoli

Zimbra Music Fest, al via la seconda edizione
Luglio 7, 2021 Boscoreale

Cerca Evento

e.g. event, meetup

Categoria

Dove

Status

Inizio

Fine

Ordina per

Cerca

Naviga per provincia

Napoli
Salerno
Avellino
Benevento
Caserta

146240

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.