



HOME PROGETTO MAPPE NEWS FOCUS TV PARTNER NETWORK CONTATTI



ARTICOLI RECENTI



A Napoli arriva la pizza che non fa ingrassare: ecco la ricetta



Bio siero viso in offerta Amazon: sconto del 25%



Milano in bicicletta: l'itinerario Liberty



Zanzariera magnetica per finestre: l'offerta lampo su Amazon



Progetto Donne a Napoli: lo showcooking tutto al femminile è il protagonista

A Napoli arriva la pizza che non fa ingrassare: ecco la ricetta

BY: SAMANTHA SURIANI / ON: 2 LUGLIO 2021 / IN: NAZIONALI / TAGGED: FOOD

La pizza che non fa ingrassare? Sembra essere un sogno, invece a Napoli è stata presentata "Eva" (Elisir di Vita e Arte), una pizza a basso contenuto calorico creata in collaborazione con la cattedra Unesco alla Salute e alla Sostenibilità della Federico II.

L'idea è della professoressa Annamaria Colao, titolare della cattedra Unesco istituita nell'Università Federico II, e della nutrizionista **Francesca Marino**, giornalista e affiliata alla cattedra, con la collaborazione dello scrittore e gastronomo Luciano Pignataro. Ad aiutarle nella realizzazione di questa speciale ricetta troviamo Salvatore Grasso, patron della pizzeria storica Gorizia 1916, e lo chef Giuseppe Daddio, fondatore della scuola Dolce e Salato.

La ricetta

La ricetta è stata creata partendo dal gusto antico della pizza **margherita**, ma con un occhio verso il futuro, tenendo conto dei progressi nel campo della nutrizione per dare benefici ed un minore apporto

SEGUICI SU



Iscriviti alla Newsletter

Il tuo indirizzo email

ISCRIVITI

CATEGORIE

calorico. "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", ha dichiarato **Francesca Marino**, come riporta **ANSA**.

Nell'impasto troviamo un mix 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. Il classico panetto non è da 250g ma da 180g, quindi con meno **carboidrati**. Nella farcitura troviamo pomodoro, grappoli di basilico, e piante officinali fritte a basse temperature, inoltre non è previsto poi il sale, ma l'acido ascorbico del caviale di basilico. Infine c'è una base di fior di latte per garantire una cottura più uniforme e perciò una maggiore **digeribilità** e a condire il tutto l'olio extra vergine di oliva di alta qualità.



Previous Post: [Bio siero viso in offerta Amazon: sconto del 25%](#)

- [Eco in città](#) (2)
- [News](#) (3.204)
  - [Bologna](#) (13)
  - [Dialoghi](#) (6)
  - [Eco dai Partner](#) (282)
  - [Il Personaggio](#) (19)
  - [L'Editoriale](#) (3)
  - [L'Esperto](#) (69)
  - [L'Opinione](#) (26)
  - [Lo Scaffale](#) (20)
  - [Milano](#) (503)
  - [Nazionali](#) (1.272)
  - [Racconti](#) (33)
  - [Roma](#) (958)
- [TV](#) (79)
  - [Eco in città TV](#) (61)
  - [Video](#) (18)

CERCA SU ECO IN CITTÀ

🔍 Type Search Term ...

Ecoincitta.it è una testata

giornalistica (on line già dal 2009) registrata presso il Tribunale di Roma n. 153/2020 del 16.12.2020 (nuova edizione).

Copyright PENTAPOLIS

Communication s.r.l. – Società

Benefit – C.F./P.I. 16064981000



SEGUICI SU



*Iscriviti alla Newsletter*

Il tuo indirizzo email

ISCRIVITI

Privacy e cookie: Questo sito utilizza cookie. Continuando a utilizzare questo sito web, si accetta l'utilizzo dei cookie.  
 Per ulteriori informazioni, anche su controllo dei cookie, leggi qui: [Maggiori informazioni](#)

Accetta e chiudi