



SEZIONI ▾

VIDEO

EDITORIALI

RIVISTA

NETWORK

CONTATTI

CERCA PER CODICE O PAROLA ( ▾ 🔍)

ABBONAMEN

Più che un'idea allo chef.  
Investi ora e risparmi sulle tasse con il  
credito di imposta.  
italianatavola.com



PENTOLE AGNELLI  
PROFESSIONAL COOKWARE  
MADE IN ITALY

#NONTOCATENILAPADILLA



Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza  
Lunedì 28 Giugno 2021 | aggiornato alle 18:53 | 76136 articoli in archivio

# Italia a Tavola

[HOME](#) [PROFESSIONI](#) [PIZZAIOLI](#)

## Eva, la pizza rivoluzionaria che unisce salute e gusto

Pubblicato il 28 Giugno 2021 | 18:31

**Nata da un progetto in collaborazione con l'Università di Napoli, ha un impasto ricco di nutrienti e ingredienti di qualità nelle giuste dosi, atti a garantire una maggiore digeribilità. Unisce tradizione e progresso**

Ricetta simbolo della corretta alimentazione, la **pizza Eva (Elisir di Vita e Arte)** è un'idea della professoressa **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.

Caricamento...



La Pizza Eva - Elisir di Vita e Arte

### Una margherita che parte dalla tradizione, ma guarda al futuro

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 menu, 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**.

### Dall'impasto agli ingredienti: il giusto mix tra salute e gusto

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 180 g, a fronte dei generici da 250 g, 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°C) per conservare al meglio i profumi e gli oli 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 extravergine 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 del progetto

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.

© Riproduzione riservata

[HOME](#) > [PROFESSIONI](#) > [PIZZAIOLI](#) > *Eva, la pizza rivoluzionaria che unisce salute e gusto - Italia a Tavola*

### RESTA SEMPRE AGGIORNATO!

• **Abbonati alla rivista cartacea Italia a Tavola**

• **Iscriviti alle newsletter quotidiane su WhatsApp**

• **Ricevi le principali news del giorno su Telegram**

• **Iscriviti alle newsletter settimanali via e-mail**

*"Italia a Tavola è da sempre in prima linea per garantire un'informazione libera e aggiornamenti puntuali sul mondo dell'enogastronomia e del turismo, promuovendo la conoscenza di tutti i suoi protagonisti attraverso l'utilizzo dei diversi media disponibili"*

Alberto Lupini



SCRIVI UN COMMENTO

### ARTICOLI CORRELATI



### APPROFONDIMENTI



Mostra più articoli >