

Home &gt; Attualità &gt; A Napoli nasce "Eva", la pizza a basso impatto calorico

Attualità Focus

# A Napoli nasce "Eva", la pizza a basso impatto calorico

By **Francesco Monaco** Giu 29, 2021 12:01

👁 4 💬 0

Share



La pizza Eva è una ricetta che parte dal gusto antico della Margherita, ma che tende al futuro.

Pizza Eva | Una pizza particolare – 'Eva' (Elisir di vita e arte) – a ridotto contenuto calorico è stata presentata a Napoli in collaborazione con la cattedra Unesco alla Salute e alla Sostenibilità della Federico II. Ricetta simbolo della corretta alimentazione, la pizza Eva è un'idea della prof.ssa **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**.

## ARTICOLI RECENTI

**A Napoli nasce "Eva", la pizza a basso impatto calorico**

Giu 29, 2021 12:01

**Amministrative Napoli, Alessandra Clemente: "Non mi ritiro dalla corsa a sindaco"**

Giu 29, 2021 11:54

**Napoli, Chiesa di San Nicola: il parroco chiede fondi a Putin per il restauro**

Giu 29, 2021 10:53

**Costiera amalfitana e Salerno da sfondo alla fiction Rai 'Vincenzo Malinconico, Avvocato' con Massimiliano Gallo**

Giu 29, 2021 10:37

Load more ▾

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**, fondatore della scuola Dolce e Salato. Coinvolti diversi partner e aziende.

È una ricetta, è stato rilevato nel corso della presentazione, "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" ha detto **Francesca Marino**.



L'impasto, è stato ancora evidenziato, "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, è stato sottolineato, "a garantire 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 è stata servita su piatti artigianali di Vietri prodotti per l'evento, e depositata come ricetta originale sulla piattaforma di registrazione ricette [Mysocialrecipe.com](https://mysocialrecipe.com). ([Napoli, Chiesa di San Nicola: il parroco chiede fondi a Putin per il restauro](#)).

TAGS [Napoli](#) [pizza](#) [pizza eva](#)