

Napoli. Pizza al posto della pasticca per curarsi: ecco la «margherita terapeutica»



Curarsi con la pizza è possibile. Parola di pizzaiolo napoletano, il maestro Guglielmo Vuolo che martedì 22 a Napoli presenterà la sua margherita terapeutica.

Con le sue circa 600 Kcal, come affermano i nutrizionisti, la pizza Margherita è un pasto completo ma, se condita con ingredienti selezionati e ben combinati tra loro, può addirittura concorrere al benessere fisico, per le sue proprietà terapeutiche. Alimento internazionale, tra le parole italiane più conosciute ed amate al mondo e parte integrante della Dieta mediterranea.

Questa è la pizza, una pietanza che può essere utilizzata in tutti i casi, gestendo opportunamente i componenti che la compongono. La digeribilità dell'impasto gioca un ruolo fondamentale ed il maestro pizzaiolo Guglielmo Vuolo ne ha elaborato uno speciale : iposodico (realizzato con sola acqua di mare purissima e 100% made in Italy) e efficientemente lievitato, che evita un'impropria presenza di quote di lievito, ancora biologicamente attive nell'impasto finale.

La digeribilità dell'impasto gioca un ruolo fondamentale ed il maestro pizzaiolo partenopeo ne ha elaborato uno speciale, realizzata con sola acqua di mare purissima e 100% made in Italy, che si caratterizza per la valenza iposodica. Altra caratteristica della margherita terapeutica è di essere efficientemente lievitata, evita dunque - precisa il maestro pizzaiolo - un'impropria presenza di quote di lievito, ancora biologicamente attive nell'impasto finale.

Martedì 22 marzo alle 18,00, a Eccellenze Campane (via Brin, Napoli) si terrà la presentazione della combinazione di questo impasto speciale, con gli ingredienti dell'Appennino Meridionale selezionati dal Dottor Fausto Aufiero, promotore di Nutrire la Vita, progetto di bioterapia nutrizionale. Saranno, presentate tre delle cinque tipologie di pizza destinate a ciascuna patologia, frutto della collaborazione con www.nutrirelavita.com, team di bioterapisti nutrizionali e farcite con gli ingredienti selezionati campani e dell'Appennino meridionale. All'incontro cui parteciperà il presidente di Eccellenze Campane, Paolo Scuderi, il promotore di Nutrire la Vita, Fausto Aufiero, il maestro pizzaiolo Guglielmo Vuolo e il giornalista dell'Ansa, Alfonso di Leva, moderatore. Le pizze presentate durante la serata sono destinate al controllo del peso, al benessere in gravidanza, e all'attività sportiva. "Tiresia", "Vita" E "Eracle" sono inserite nel menù stagionale di Guglielmo Vuolo a Eccellenze Campane Mare.