



World Salt Awareness Week

Meno **sale** e più **sapori**

GRUPPO DI LAVORO INTERSOCIETARIO
PER LA RIDUZIONE DEL CONSUMO DI SALE IN ITALIA



G.I.R.C.S.I.

www.menosalepiusalute.it



Guglielmo Vuolo è interprete straordinario dell'arte dei pizzaioli napoletani, che ha ricevuto di recente il riconoscimento UNESCO di patrimonio immateriale dell'umanità, consigliere e fiduciario regionale dell'associazione Verace Pizza Napoletana. Formato alla scuola severa del padre Enrico – a sua volta pizzaiolo stimato e navigato maestro, ha girato il mondo per affinare la propria esperienza. Ha aperto quindi rinomati locali a Napoli, a Verona e all'estero, luoghi dove si celebra quasi religiosamente la tradizione della pizza napoletana, dando importanza primaria alla scelta delle materie prime e agli aspetti salutistici. E' in quest'ottica che ha realizzato l'originalissima "Pizza all'acqua di mare", che propone alla clientela come modello di pizza "iposodica" che, pur contenendo la metà del contenuto di sale di una pizza normale, è squisitamente sapida e ricca di aromi generati appunto dall'uso dell'acqua di mare in luogo del sale.



www.sinu.it

www.worldactiononsalt.com

#SaltAwarenessWeek