

LINK: <http://www.benesseremilano.eu/domainaliases/benesseremilano/alimentazione/37-pizzagiovane-ha-reso-salutare-uno-dei-cibi-italiani-pi%C3%B9-apprezzati-nel-mondo.html>

Benessere Milano

Home Aggiungi Struttura Comunicazioni Contatti

cerca

Home | Alimentazione | **PizzaGiovane ha reso salutare uno dei cibi italiani più apprezzati nel mondo**

Menu Principale

Home

Spa e Benessere

Bellezza e Benessere

Directory Struttura

Parola alla Medicina

Medicina Estetica

Alimentazione

Aggiungi Struttura <

Contatti

PizzaGiovane ha reso salutare uno dei cibi italiani più apprezzati nel mondo

| Stampa | Email

Postato in [Alimentazione](#)

Valutazione attuale: ●●●●● / 2

Scarso ● ● ● ● ● Ottimo

La pizza, uno dei piatti più famosi al mondo, apprezzata da grandi e piccini, e farcita in tutte le possibili varianti.

La pizza è il simbolo della tradizione italiana, una ricetta gastronomica che nella sua semplicità ed il suo gusto inconfondibile ha fatto il giro del mondo talvolta apportando cambiamenti radicali (a volte più a volte meno condivisi) nelle abitudini alimentari della popolazione con particolare incidenza per le moderne generazioni.

Lo stesso modello nutrizionale della Dieta Mediterranea, fiore all'occhiello del belpaese, indicava gli ingredienti della pizza come il pomodoro e l'olio extra vergine d'oliva, ma anche come la mozzarella, gli ingredienti ideali e i più idonei per una corretta alimentazione, le motivazioni sono tutt'altro che banali, il pomodoro utilizzato nella pizza ad esempio, unitamente al pregiato olio d'oliva, hanno in loro un alto potenziale antiossidante, considerando poi l'apporto di carboidrati, proteine e grassi vegetali (quelli buoni), sali minerali e vitamine possiamo facilmente apprezzarne il valore.

La novità introdotta da PizzaGiovane dal versante salutista è legata all'assorbimento delle fibre e degli zuccheri, se poc'anzi abbiamo lodato le virtù della pizza dobbiamo necessariamente pensare anche a coloro che non possono mangiarne, tra questi purtroppo dobbiamo includere coloro che soffrono di diabete (nel 2011 l'ISTAT indicava il 4,9% della popolazione italiana), per loro il consumo di pizza, anche se moderato non è mai 'goduto', c'è spesso una minima apprensione per via delle sorprese da aspettarsi dall'innalzamento del tasso glicemico.

PizzaGiovane associa al gusto della pizza anche il piacere di poterne consumare in tutta tranquillità, difatti le particolarità dell'impasto, realizzato con farine speciali, non da luogo ad innalzamenti dell'indice glicemico così come farebbe una pizza tradizionale, ...finalmente..., l'innovazione non si esaurisce qui però, le basi per pizza realizzate con queste farine mantengono lo stesso gusto, la stessa fragranza e consistenza degli impasti tradizionali,

un grande progresso nel settore alimentare, la pizza continuerà ad essere il piatto più buono e famoso al mondo, con la sola differenza che ora sarà anche più sano.

Ti consigliamo

