



grandenapoli



News e

Arte e

Tradizione

Cucina

Spettacolo

Curiosità

Napoli in

Eventi e

Visite

Menu

Cronaca

Cultura

tasca

Guidate

Home > Cucina > Curiosità culinarie >

Napoli, nasce la pizza "Eva": stesso gusto della pizza classica, ma pochissime calorie

CERCASI REDATTORI



Napoli, nasce la pizza "Eva": stesso gusto della pizza classica, ma pochissime calorie

Dalla storica pizzeria Gorizia, una collaborazione d'eccellenza per creare una pizza a bassissimo contenuto calorico.

CURIOSITÀ
CULINARIE

Articolo di Sveva Di Palma, 01 Lug
2021



[Guarda tutti gli eventi](#)

“Sogno o son desto?” Questa la domanda che viene spontaneo formulare venendo a conoscenza della **nuova ricetta a basso impatto calorico della pizza**. La pizza, infatti, è un alimento che compone e definisce l'alimentazione italiana e napoletana. Vivere e soprattutto **mangiare a Napoli** significa nutrirsi di pizza almeno una volta alla settimana. **Eva è il nome della pizza "light": l'alimento del futuro.**

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. La realizzazione della ricetta, invece, è di **Salvatore Grasso, patron della pizzeria storica Gorizia 1916. Con la collaborazione d'eccellenza dello chef Giuseppe Daddio, fondatore della scuola Dolce e Salato.**

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". Ansa riporta che l'impasto di questa pizza rivoluzionaria è un blend di farine con una percentuale prevalente di farina semintegrale, ricca di micronutrienti, vitamine e minerali.

La pizza Eva, presentata su piatti di Vietri, è il connubio perfetto tra gusto e salute.

foto da fb di Annamaria Carbone

Lascia un commento

Ti consigliamo anche

Links utili

Visitare Napoli in 3 giorni

Tre giorni a Napoli consentono di visitarne i monumenti principali e di assaporare una...

Visitare Napoli in 2 giorni

In due giorni a Napoli si ha il tempo sufficiente per visitare i monumenti...

Visite guidate a Napoli

Napoli è una città ricca di storia e arte che offre tanti di siti...

Locali a Napoli

Sono tanti i locali a Napoli dove poter trascorrere le serate e divertirsi tra...

Mercatini a Napoli

Sono tanti mercatini a Napoli dove fare shopping e trovare capi a basso prezzo!...

Dove dormire a Napoli

Da qualche anno a questa parte l'offerta turistica per il pernottamento a Napoli si...

Dove mangiare a Napoli