

ALIMENTAZIONE: A CHIETI PRESENTAZIONE "PANE MEZZO SALE"

2 Marzo 2011

CHIETI - "Più gusto, meno sale, stesso prezzo".

È lo slogan scelto dai panificatori abruzzesi per lanciare il "Pane mezzo sale", nuovo prodotto da forno con cui l'Abruzzo aderisce al programma del ministero della Salute "Guadagnare salute".

Domani alle 10.30 il "Pane mezzo sale" verrà presentato nel Polo regionale dei Servizi di Confesercenti a Chieti, via Spezioli 30-32, Theate center, alla presenza di alcune scuole; è prevista la descrizione e la degustazione del nuovo prodotto.

A illustrare i contenuti nutrizionali saranno, per la Asl, i dottori Ercole Ranalli, Flora Di Tommaso e Claudia Colleluori, accompagnati dal tecnologo ed esperto di panificazione Osvaldo Legnini.

Per Confesercenti ci saranno il direttore regionale Enzo Giammarino, il presidente provinciale Tommaso Marra e il presidente dei panificatori Confesercenti Vincislao Ruccolo.

Preparato con un preciso disciplinare di produzione e mantenuto allo stesso prezzo del prodotto da forno più venduto in ogni singola attività, il "Pane mezzo sale" è il frutto dell'intesa fra l'associazione Panificatori d'Abruzzo, aderente a Confesercenti, e il Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione della Asl di Chieti-Lanciano-Vasto, sede di Lanciano.

Il ministero della Salute ha infatti chiesto alle associazioni di panificatori di ridurre il quantitativo di sale nei prodotti da forno, come sottolineato dal presidente dei Panificatori abruzzesi, Vincislao Ruccolo. "Abbiamo aderito con convinzione - ha detto - perché per le nostre attività i consumatori più che clienti sono i reali soci di maggioranza, e la loro salute è prioritaria".

Il nuovo prodotto da forno avrà anche una sua linea comunicativa: ci sarà una vetrofania che consentirà di riconoscere le attività aderenti, sarà venduto in apposite buste di carta "brandizzate" e nei negozi si troveranno delle brochure riepilogative, con tanto di disciplinare e valore nutrizionale.