



CON MENO SALE LA SALUTE SALE



“Con meno sale la salute sale” è un progetto nato anni fa da un accordo di collaborazione della Regione Piemonte con l'Associazione Regionale Panificatori con l'obiettivo di:

- aumentare la consapevolezza dei piemontesi sull'importanza di ridurre il consumo di sale;
- aumentare la disponibilità di alimenti a basso contenuto di sale, in particolare di pane meno salato.

L'accordo prevede:

- diminuzione del 5% di sale all'anno in tutto il pane prodotto;
- produzione di una linea di pane completamente senza sale o con “mezzo sale”, da proporre almeno un giorno a settimana.

Tutt'ora nella **ASL di Vercelli** aderiscono all'accordo i seguenti panificatori :

- **Panificio Peretti sas** di Gattinara
- **Guariento Davide** di Saluggia
- **Il Forno Valsesiano snc** di Serravalle Sesia
- **Coco Stefano** di Vercelli
- **Cortella Marco** di Vercelli
- **Gurciullo snc** di Vercelli