

“Con meno sale la salute sale”

In Piemonte nel 2015 è stato avviato il progetto “Con meno sale la salute sale” che con un accordo di collaborazione con l’Associazione Regionale Panificatori che si proponeva 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.

In particolare l'accordo di collaborazione con l’Associazione Regionale Panificatori, impegnava i panificatori aderenti a produrre linee di pane con meno sale e a fornire informazioni ai clienti attraverso poster e opuscoli.

Tutt’ora nella ASL di Vercelli aderiscono all’accordo i seguenti panificatori e auspichiamo in ulteriori adesioni:

- 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

L’accordo con l’Associazione Panificatori prevede:

- Diminuzione della percentuale di sale in tutto il pane prodotto del 5% all’anno
- Produzione di una linea di pane completamente senza sale o con “mezzo sale”, da proporre almeno un giorno a settimana dandone comunicazione ai clienti
- Produzione di una linea di pane con farine meno raffinate, integrali o da cereali diversi dal frumento

REGIONE PIEMONTE

Unione Regionale dei Panificatori del Piemonte

CON MENO SALE LA SALUTE SALE

IL PANE CON MENO SALE

RIDUCE IL RISCHIO DI IPERTENSIONE, INFARTO, ICTUS, MALATTIE RENALI E PREVIENE L’OSTEOPOROSI. **PROVALO DAL TUO FORNAIO!**

CHIEDI MAGGIORI INFORMAZIONI AL TUO MEDICO DI FAMIGLIA.

Società Italiana dell’Ipertensione Arteriosa

SOCIETÀ ITALIANA NEFROLOGIA

Reti delle strutture di Dietetica e Nutrizione Clinica

Servizi Igiene alimenti e Nutrizione Piemonte