Da Napoli ecco il pane all'acqua di mare, senza sale ma saporito

pane-acqua-di-mare-5b64b0bd

Finora proposto soltanto da alcuni panifici della zona vesuviana, approda ora nella grande distribuzione il **pane ball'acqua di mare**, per il momento limitatamente ai supermercati partenopei della catena **Sole 365**.

Preparato senza l'aggiunta di sale, è tuttavia molto saporito perché fatto con acqua di mare, ricca di minerali naturali. I vantaggi rispetto al pane comune sono numerosi: la **drastica riduzione del sodio** lo rende ideale per chi deve seguire una dieta povera di sale, ma interessante per tutti è la **presenza di minerali essenziali**: magnesio, iodio, potassio, ferro e calcio.

In questo modo il pane, tradizionalmente il cibo più basilare, può fornire una **preziosa integrazione all'alimentazione quotidiana**, andando incontro al tempo stesso a una platea di consumatori sempre più attenta alla salute.

"Gli studi approfonditi sinora compiuti attestano le qualità del pane prodotto con l'acqua di mare, che è naturalmente ricco di elementi essenziali per la salute, oltre a essere un ottimo antiossidante. Il suo consumo è indicato per chi deve seguire una dieta povera di sodio e consente di arricchire la dieta di componenti fondamentali", spiega **Maria Grazia Volpe**, ricercatrice del Cnr - Istituto di Scienze dell'alimentazione.

Il Ministero della Salute raccomanda di **non superare la soglia del 1,3% di sodio nel pane**, che è la principale fonte di sale nella nostra alimentazione. Il pane all'acqua di mare ne contiene solo l'1%. Un risultato importante, che ha attirato l'interesse di istituzioni come la Sinu (Società Italiana di Nutrizione Umana).

L'arrivo di questo tipo di pane alla grande distribuzione si deve a **Pan del Giorno**, marchio storico della panificazione napoletana, mentre l'acqua usata per la ricetta è fornita da **Steralmar**, prima azienda italiana a produrre acqua di mare microbiologicamente pura per uso alimentare, secondo un

metodo di purificazione brevettato e scientificamente approvato.