



Corso Italia, 357 **SUPERMERCATO**  
**PIANO DI SORRENTO**  
 081.8088875  
 Aperto il giovedì pomeriggio

Comunicati Stampa articolo letto: 156 volte

Scrivi

27/12/2014

### "Sapore di Sale"

Mi piace Condividi Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici. [Tweet](#) [Condividi](#) Condividi su Google+



Nella foto Clemente Cipresso, referente del progetto

NAPOLI - Un gruppo di ricerca italo-svizzero lavora allo sviluppo, su larga scala, di un nuovo composto naturale, capace di conferire agli alimenti lo stesso sapore del comune sale da cucina con una drastica riduzione del consumo di cloruro di sodio. "Parliamo di due estratti vegetali-esordisce Clemente Cipresso-che, combinati, formano una polvere sottile. Un'ulteriore innovazione consiste nell'utilizzo di tecniche di chiarifica dei mosti e tostatura di alcune piante. Il fine è quello di rendere tale sostanza del tutto simile al sale di uso domestico". Secondo quanto emerge da una nuova ricerca presentata all'American Heart Association- Sessions 2014, condire i piatti con le spezie può essere un'ottima soluzione per ridurre l'assunzione di sale e dare comunque sapore ai propri piatti. L'innovativo prodotto, in queste settimane in fase di brevetto, utilizza molecole già testate in altri studi clinici, che non hanno mostrato alcuna influenza in termini di patologie cardiache correlate. Il gruppo di lavoro punta alla produzione su larga scala con una auspicabile riduzione del consumo di cloruro di sodio nelle case degli italiani. Secondo studi della "Società Europea dell'ipertensione arteriosa", infatti, l'uso quotidiano del comune sale da cucina, già presente negli alimenti, supera di gran lunga i due grammi pro capite, la quantità massima raccomandata. Questo contribuisce, tra le altre possibili cause, a circa 216.000 casi di ictus, 100.000 di infarto, 183.000 di scompenso cardiaco, ogni anno, in Italia. Senza dimenticare i costi sanitari dovuti all'utilizzo indiscriminato di farmaci anti ipertensivi. Solo per citare i più comuni, nel 2013 la spesa pubblica per "sartani e ace-inibitori" è stata di circa un miliardo e ottocento milioni di euro. "Siamo ragionevolmente sicuri- ribadisce Cipresso- del fatto che, a parità di consumo, il nostro prodotto non ha alcun effetto collaterale". L'idea nasce a Berna, in un bar frequentato principalmente da italiani. Al tavolo ci sono tre giovani ricercatori del centro-sud, che fanno presto le valigie, dopo la laurea. Perché il loro paese non investe nella scienza. Clemente Cipresso, trentuno anni, laureato in Fisiopatologia Cardiocircolatoria e Perfusione Cardiovascolare, originario di Lusciano, in provincia di Caserta, insieme a Massimo Verdicchio, tecnologo alimentare di Lecce, e a Elena Viterbo, farmacista originaria di Roma. I tre tra una cosa e l'altra discutono di ipertensione arteriosa. Clemente Cipresso ha un'idea, che gli costa lunghe giornate di lavoro in laboratorio: alcune molecole hanno la capacità di conferire un sapore "salato" ai cibi, superiore quattro volte alle comuni spezie da cucina come il timo secco, il rosmarino o l'origano. "Non ci fermeremo-conclude Clemente Cipresso-davanti a prevedibili ostacoli, siano essi di natura tecnica o burocratica. Già è in cantiere una presentazione all'Expo di Milano e un'altra allo Swiss Startups Awards". Intanto il progetto proposto, sempre a Milano, al bando di concorso "Alimenta 2 Talent 2014", ha conosciuto subito un'ulteriore fase di sviluppo. Durante le fasi di selezione, il team di ricerca è stato contattato da alcuni imprenditori del nord Italia, interessati a finanziare una eventuale produzione su scala industriale.

Inserito da: Utente dal web

» lascia un commento

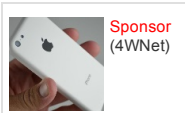
### Diventa fan di Positanonews

**Positanonews**  
 Mi piace 15.399

#### Articoli correlati:



"Sale che non sale"



Follia! iPhone da 17€. Stanno offrendo all'asta iPhone a 17 €. L'abbiamo testato...



Il "Fuoro": una bella realtà di Sorrento e perché non dirlo?



DON GEPPI RESTAURANT ANALISI DI UN MENU DI GALA

Leggi anche

XXXIII Sagra della Zeppola 1981 - 2014

Domenica 28 e Lunedì 29 Dicembre 2014  
 Positano - Spiaggia Grande Ore 18:00

NUOVA APERTURA Sorrento  
**Carrefour market**

**fauno**  
 notte club  
 EVERY NIGHT, THE ONLY DISCO IN SORRENTO

**COOPERATIVA TASSO**

**ARREDAMENTI**  
 di Claudio & Luigi Gargiulo  
 Via del Mare, 15/19 - Sorrento (Na) - Tel. 081.807.1764

Sondaggi

Visualizza andamento sondaggi

la tua pubblicità con **positanoNews** la tua pubblicità con **positanoNews**

YouTube Positanonews tv