Italpepe aderisce alla settimana mondiale per la riduzione del consumo di sale

L’azienda italiana leader per innovazione nel mercato delle spezie aderisce alla settimana mondiale per la riduzione del consumo di sale (14-20 marzo 2022), l’evento internazionale promosso dal network britannico WASSH – World Action on Salt, Sugar & Health

Si svolge questa settimana la campagna globale di sensibilizzazione promossa dalla World Action on Salt, Sugar & Health (WASSH), associazione con partner in 100 Paesi costituita nel 2005 per migliorare la salute delle popolazioni attraverso la graduale riduzione del consumo di sale fino a meno di 5 grammi al giorno, target raccomandato dall’Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS).

L’obiettivo è sensibilizzare Governi e opinione pubblica sul tema, nonché incoraggiare le aziende alimentari a ridurre il sale nei loro prodotti, considerato che in molti Paesi circa il 60-80% del sale consumato non è aggiunto durante la cottura

dei cibi o a tavola, ma è già presente in cibi processati e confezionati. Un consumo eccessivo di sale favorisce, infatti, l'aumento della pressione arteriosa, con conseguente incremento del rischio di insorgenza di gravi patologie dell'apparato cardio-cerebrovascolare correlate all'ipertensione arteriosa, quali infarto del miocardio e ictus cerebrale, ed è stato associato ad altre malattie cronico-degenerative quali tumori, in particolare dello stomaco, osteoporosi e malattie renali. A livello globale il consumo giornaliero di sale è compreso tra gli 8 e i 15 grammi al giorno ma, secondo la WASSH, se lo si riducesse a meno di 5 grammi, si potrebbero prevenire circa 2,5 milioni di decessi ogni anno.

Italpepe aderisce alla campagna internazionale con alcuni

consigli per ridurre il consumo di sale nella preparazione dei piatti: usare erbe, spezie, aglio e agrumi al posto del sale per aggiungere sapore al cibo; scolare e risciacquare verdure e legumi in scatola; controllare le etichette prima di acquistare per scegliere prodotti alimentari meno salati; ridurre gradualmente il sale alle ricette preferite, le papille gustative si adatteranno; non mettere a tavola sale e salse salate, in modo che anche i più giovani della famiglia si abituino a non aggiungere il sale.

La linea Italpepe dei *Sostituti* raggruppa tutte quelle spezie che sono in grado di insaporire i piatti e donargli note dolci. Si può infatti ridurre la quantità di sale nelle preparazioni grazie a spezie ed erbe aromatiche come pepe nero, aglio, cipolla, coriandolo, curry, cumino, aneto, basilico e zenzero. Per limitare il consumo indiretto dello zucchero si può optare tra pepe garofanato, anice, cardamomo, cannella macinata. Le spezie della selezione "I Sostituti" di Italpepe sono particolarmente indicate per una cucina equilibrata e un giusto bilanciamento tra sapori, aromi e proprietà nutritive.

Italpepe *è un'azienda italiana che da oltre 50 anni crede nel fascino misterioso delle spezie, che ogni giorno accompagnano e danno colore alla nostra vita. Un brand garanzia di eccellenza, ricercatezza, sostenibilità e qualità. Un'eccellenza che persegue con l'attenta selezione dei prodotti, con la tutela della biodiversità e delle specialità locali in via d'estinzione. Rifornisce le principali insegne della grande distribuzione ed esporta i suoi prodotti in tutto il mondo.*

COMUNICATO STAMPA