



**DIREZIONE GENERALE**

**SERVIZIO PIANIFICAZIONE E CONTROLLO**

Viale Duca degli Abruzzi, 15 – 25124 Brescia

Tel. 030/3838315 Fax 030/3838280

E-mail: [comunicazione@ats-brescia.it](mailto:comunicazione@ats-brescia.it)

**Comunicato Stampa**

**L'ATS DI BRESCIA ED IL COMUNE DI ERBUSCO PROMUOVONO L'ASSAGGIO DI  
PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE**

L'ATS di Brescia ed il Comune di Erbusco invitano la popolazione a provare il gusto del pane a ridotto contenuto di sale, proponendo assaggi gratuiti in collaborazione con i panificatori del Comune.

L'evento si colloca all'interno dell'iniziativa "Con meno sale nel pane c'è più gusto e...guadagni in salute", promossa da Regione Lombardia e avviata dall'ATS di Brescia in collaborazione con i produttori di pane del territorio.

Sarà possibile assaggiare il pane con meno sale nelle giornate di Martedì 19 settembre 2017 al mercato di Zocco di Erbusco in Piazza Alpini, Mercoledì 20 settembre 2017 al mercato di Villa di Erbusco in via S. Giorgio e Venerdì 22 settembre 2017 al mercato di Erbusco in piazza Divisione Acqui.

Nel corso dell'iniziativa, insieme al pane, verrà distribuito un opuscolo realizzato dall'ATS che contiene informazioni sui vantaggi per la salute di un consumo appropriato di sale, l'elenco dei nominativi e degli indirizzi di tutti i panificatori che nel territorio dell'ATS aderiscono al progetto.

**Perché consumare pane a ridotto contenuto di sale**

I derivati dei cereali sono una fonte importante di sale perché vengono consumati in quantità più elevate rispetto ad esempio a insaccati, formaggi, patatine fritte confezionate, che in assoluto contengono le maggiori quantità di sale.



In particolare, tra tutti i prodotti da forno, la principale fonte di sale è rappresentata dal pane, alimento fondamentale presente nell'alimentazione di adulti e bambini, il cui consumo è quotidiano.

La riduzione dell'assunzione di sale con la dieta è un obiettivo di salute pubblica di estrema importanza: un consumo eccessivo può determinare un aumento della pressione arteriosa che a sua volta induce il rischio di insorgenza di gravi malattie, come l'infarto e l'ictus. Riducendo l'introito di sale, inoltre, si migliora la funzionalità renale e si aumenta la resistenza delle ossa, abbassando il rischio di osteoporosi. La riduzione del sale nella dieta, anche attraverso il consumo di pane con meno sale, costituisce quindi un importante obiettivo di prevenzione che ogni persona può raggiungere per migliorare il proprio benessere.

UFFICIO STAMPA  
ATS BRESCIA  
Brescia, 18/09/2017