

Allegato IA

CAMPAGNA MENO SALE NEL PANE

L'elevata assunzione di sale con gli alimenti è legata all'aumento della **pressione arteriosa (PA)** e costituisce un fattore di rischio per **morbilità e mortalità cardiovascolare** (prevalentemente aumenta il rischio di comparsa di infarto e di ictus).

Il pane è una fonte quotidiana di sale. Non è ovviamente l'unica, ma ha una diffusione vastissima e pertanto è possibile pensare a degli interventi preventivi.

La Regione Lombardia ha avviato una campagna dal titolo **“Con meno sale nel pane c'è più gusto... e guadagni in salute”**, con la quale molti panificatori ridurranno del 20% il contenuto in sodio nel pane, senza modificare sensibilmente il gusto del pane ma ottenendo un effetto sulla salute della popolazione.

I panificatori che riducono il sale nel pane (da 2% a 1,7% sulla farina) espongono la seguente vetrofania o locandina:



Noi aderiamo all'iniziativa di Regione Lombardia

CON MENO SALE NEL PANE C'È PIÙ GUSTO
... e guadagni in salute

Qui trovi pane con ridotto contenuto di sale per la tutela della tua salute

Regione Lombardia

guadagnare salute
molti gusti in salute e salute

CONFERENTI LOMBARDA

CONFESINDUSTRIE
per il settore industriale

aibi

ASMITA

È possibile anche verificare i panificatori aderenti al seguente indirizzo web:

<http://www.panificatorilombardia.it/wp-content/uploads/2011/02/punti-vendita-aderenti.pdf>