



Bella&Brava tutela l'integrità dei nutrienti,
dei sapori e della salute
cuocendo la sua pizza lontano dai fumi di combustione del legno.

Hai le idee chiare sul nostro metodo di cottura?

Scoprine di seguito i motivi e i vantaggi

Bella&Brava accoglie i consigli di autorevoli studi scientifici che affermano che per avere una pizza più sana occorre una corretta preparazione e un appropriato metodo di cottura

Vi siete mai chiesti cosa siano le chiazze nerastre che macchiano la base di molte pizze? Si tratta abbastanza probabilmente di fuliggine, cioè di particolato carbonioso prodotto dalla combustione impropria di alcune molecole. Si tratta dunque di idrocarburi simili alle esalazioni delle ciminiere e dei tubi di scarico dei veicoli.

Quelli di cui qui ci occupiamo sono numerosi e hanno un nome: Idrocarburi Policiclici Aromatici. Solo leggendo la sigla, per istinto ci rifiuteremmo di ingerirne: chi potrebbe mai gradire un po' di IPA? E l'istinto avrebbe ragione: gli IPA concorrono all'insorgere del cancro.² Eppure ne mangiamo, anche spesso.³

Come evitarli? Ce lo dicono gli esperti. Nell'ottobre del 2014, un reportage del gior-

nalista Bernardo Iovene, trasmesso da RAI 3, ha affrontato il tema della pizza contaminata rendendolo noto al pubblico italiano. L'inchiesta riferiva il parere del Prof. Guido Perin, eco tossicologo dell'Università di Venezia, a cui ha poi fatto seguito una dichiarazione di Alberto Mantovani, tossicologo dell'Istituto Superiore di Sanità e membro dell'EFSA.

Secondo questi ricercatori la pizza annerita presenta una componente di rischio analoga al combustibile bruciato, ossia al gas emesso dagli autoveicoli.⁴

L'inchiesta di Iovene mirava a denunciare gli agenti tossici prodotti dai forni gestiti scorrettamente,⁵ dove i residui di farina bruciata si attaccano al nuovo impasto introdotto per la cottura. Avete mai osservato se all'interno di un forno a legna si levano nuvole di fumo nero? È il particolato (polveri sottili) del fumo⁶ di combustione della legna che si deposita sugli alimenti.

Il tono del rapporto era ottimista poiché si poteva facilmente rimediare alle negligenze rilevate: sarebbe bastato evitare l'introduzione nel forno di farine sfuse e tenere la pizza lontana dal fumo.

LE MODALITÀ ADEGUATE DI PREPARAZIONE E COTTURA



1 L'impasto e la farcitura sono eseguiti in ambiente controllato e da personale specializzato



2 La cottura non oltrepassa mai il punto giusto e avviene in forni elettrici liberi da fumi della combustione del legno



3 Dopo ogni cottura, il forno è pulito da qualsiasi residuo



4 I nostri forni vengono poi integralmente puliti, frequentemente e rigorosamente

PER SAPERNE ANCORA DI PIÙ

1 Tox Town, *Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAHs) are released by burning gasoline, oil, charcoal, or garbage and can cause cancer.*

https://toxtown.nlm.nih.gov/text_version/chemicals.php?id=80

2 Doctors and Scientists Against Wood Smoke Pollution, *Wood-Burning Restaurant: Polluting our public spaces.*

<https://woodsmokepollution.org/restaurants.html>,

Agency for Toxic Substances and Disease Registry, *Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAHs). What Health Effects Are Associated With PAH Exposure?*

<https://www.atsdr.cdc.gov/csem/pah/docs/pah.pdf>

3 Lodovici M., Dolara P., Casalini C., Ciappellano S., e Testolin G., *Polycyclic aromatic hydrocarbon contamination in the Italian diet.*

<http://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/02652039509374360>

4 Bernardo Iovene, RAI, *Non bruciamo la pizza.*

<http://www.report.rai.it/dl/Report/puntata/ContentItem-f9952f0e-1a7e-4362-b3d3-5033eb1d24ed.html>

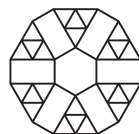
5 Le pizze cotte in un forno a legna possono avere livelli di IPA trascurabili se (il forno) è ben gestito.

6 Lijinsky W., National Cancer Institute at Frederick, *The formation and occurrence of polynuclear aromatic hydrocarbons associated with food.*

<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/2017211>

BELLA&BRAVA SEGUE UN METODO DI COTTURA A TUTELA DEL GUSTO E DELLA SALUTE

Il risultato è una pizza saporita, economica, priva di idrocarburi (Naftalene, Crisene, Pirene, Coronene o superbenzene, Ovalene detti IPA: policiclici aromatici) e di polveri sottili.



Bella&Brava

VENEZIA

Cannaregio 4383
+39 041 2778737

bellabrava.it

