

**Circo Massimo** Sos del panettiere pizzaiolo Callegari a «Culinaria il gusto dell'identità»

# Crociata per la rosetta di una volta

## «Senza sale non resta croccante»

L'alternativa: «Togliamo in cucina ma non nei pani tradizionali»

**Grazia Maria Coletti**  
g.coletti@ltempo.it

■ La sera si ammosciano. Signora mia, neanche le rosette sono più quelle di una volta. I commenti si sprecano davanti al bancone del fornaio. Ma solo uno ha detto perché la rosetta, uno dei pani tipici di Roma - insieme alla ciriola - non sembra più buona come un tempo. «A fine giornata è meno croccante e non ha più nemmeno la forma tipica della rosetta, i tagli sulla parte superiore sembrano solo disegnati. E questo perché negli ultimi anni è stato dimezzato il sale nell'impasto» ha spiegato ieri a «Culinaria il gusto dell'identità» Stefano Callegari, 43 anni, un corso per pizzaioli e poi tanta esperienza nella Capitale nei primi anni 90 come fornaio e pizzaiolo. «Per salvaguardare gusto e pressione arteriosa - ha detto - il sale andrebbe tolto in cucina ma non nei pani della nostra tradizione tipica romana».

La ricetta tradizionale della rosetta, spiega Callegari, titolare di tre popolari pizzerie della Capitale, prevede un 2% di sale rispetto alla farina. Adesso gran parte dei forni, in linea con le indicazioni del ministero della Salute, ha ridotto all'1% il sale nel pane, «ma il dimezzamento del sale - lamenta Callegari - accelera la lievitazione, facendo tuttavia perdere la croccantezza e la stessa forma caratteristica dell'impronta: è raro trovare una rosetta col "ciccio" sporgente. Tutti se ne stanno lamentando, fornai e clientela. Per questo, nei pani tradizionali, occorre recuperare la ricetta originale, e contenere il sale in altre pietanze non lievitare».

Il sale «è un problema per la salute, e aumenta i rischi di ipertensione cardiaca. E il cloruro di sodio - ha ricordato Silvia Migliaccio, nutrizionista dell'Università del Foro Italico - è già presente in molti alimenti, anche perché è un conservante. Occorre ridurre tutti a diminuire il sale aggiunto, usando spezie ed altri aro-



mi. O almeno dando preferenza a formaggi e affettati meno stagionati. A tavola va trovato un equilibrio, soprattutto in alimenti quotidiani come il pane. Se non si consuma pane "sciocco", alla toscana, il sale va diminuito nel piatto».

Radicale invece il nutrizionista dell'università Cattolica di Piacenza Giorgio Calabrese che fa proprio l'appello del ministero della Salute per il calo

dei consumi di sale. «Anche perché - ha sottolineato Calabrese - laddove la dieta si basa sul pane sciapo, tipicamente in Toscana e Umbria, le Asl di riferimento registrano un abbassamento del rischio di insorgenza dell'ipertensione. Ci sono quindi pani a zero sale buoni. Per gli altri pani tradizionali artigianali si può andare a calcolare il quantitativo minimo di sale necessario alla

produzione tipica, ma l'eccezione deve salvaguardare la linea salutista: i consumi degli italiani superano spesso di 5 volte il fabbisogno». Eppure il sale sembra attrarre il mondo dei buongustai. A Culinaria anche uno spazio dedicato ai «Focchi di sale», cristalli naturali, lavorati secondo la tradizione di Cipro ma con la forma piramidale che consente l'utilizzo di una quantità minore.

**2% cento**  
L'antica ricetta prevedeva questa quantità di sale. Oggi è dimezzata

### → Donna operata con successo all'Umberto I

## Aveva 2 tiroidi Una sopra il cuore

■ Nel giro di quattro ore si può passare da avere due tiroidi a neppure una. È successo a una donna di 45 anni operata ieri al Policlinico Umberto I. L'intervento, coordinato da Fabio Procaccianti, è stato necessario perché entrambe le ghiandole presentavano una patologia, mentre ora con una terapia a base di ormoni sostitutivi la paziente potrà condurre una vita normale.

«La crescita di una tiroide nel torace è una condizione non molto frequente, che si presenta una volta ogni 8 mila casi di patologia tiroidea - spiega Procaccianti,

direttore della Uoc di chirurgia generale ed endocrina del Policlinico - quella "giuntiva", grande come un'arancia, si trovava proprio sopra il cuore, intersecandosi con i vasi sanguigni maggiori di questo organo, il che ha reso particolarmente delicato l'intervento».

A guidare il lavoro dei chirurghi è stato un modello tridimensionale dell'organo e dei vasi collegati ottenuto con la stampa 3D. L'intervento, ha spiegato il chirurgo, è durato circa quattro ore, ed è stato effettuato con la collaborazione di un team di chirurghi toracici coordinato da Federico Ve-