

## Novedosa Pizza

Un nutricionista y un cocinero crearon en el sur de Italia una pizza “anti-arrugas” que fue probada por el Papa y que fue catalogada como un “sacrilegio” gastronómico por los puristas de la comida, informó el diario “La Stampa”.

FUENTE: Diario de Yucatán

ROMA &mdash; La nueva pizza, bautizada como &ldquo;Primula&rdquo;, se prepara con harina integral y legumbres crudas, que contienen tres veces más fibra alimentaria que una pizza tradicional y mucho más magnesio y hierro, precisaron sus creadores.

Los inventores son el nutricionista y bioquímico de la Universidad de Nápoles Eugenio Luigi Iorio y el restaurador Cosimo Mogavero, que la presentan a título experimental en uno de sus establecimientos, llamado &ldquo;La fabbrica dei sapori&rdquo;, en la localidad de Battipaglia, provincia de Salerno, en el sur de Italia.

Los creadores aseveran que las ocho legumbres y condimentos que la componen cuentan con virtudes antioxidantes que retrasan el envejecimiento, como tomate, ajo, calabaza italiana, champiñones, espinacas y albahaca.

La nueva pizza fue al parecer degustada y apreciada por el Papa Benedicto XVI en una demostración realizada durante una fiesta de la guardia del Vaticano, pero la opinión pontificia no ha frenado la hostilidad de los puristas de la comida italiana.