

Sale... quanto ne serve?

Le quantità di sale che servono al nostro organismo sono assicurate dal contenuto naturalmente presente nei cibi. I consumi da non superare sono indicati in tabella.

SALE: obiettivi nutrizionali per la prevenzione (LARN 2014)

Età	Assunzione massima
1 - 3 anni	2,2 g/die
4 - 6 anni	3,0 g/die
7 - 10 anni	3,7 g/die
più di 10 anni	5,0 g/die
dai 60 anni	4,0 g/die

... Quanto ne consumiamo?

In Italia il consumo medio di sale pro-capite è stimato pari a circa 10 grammi giornalieri. Questa quantità è il doppio rispetto a quanto indicato dai LARN come assunzione giornaliera massima nell'adulto.

Controlla le fonti nascoste di sale: ecco alcuni esempi

Alimenti	Peso di una porzione (g)	Contenuto di sale (g)
Pane	50 (una fetta media)	0,8
Biscotti dolci	20 (2-4 biscotti)	0,1
Brioche semplice	40 (una unità)	0,4
Merendina tipo pan di spagna	35 (una unità)	0,3
Cereali da prima colazione	30 (4 cucchiali da tavola)	0,2/0,3
Olive da tavola conservate	35 (5 olive)	1,1
Verdure sott'aceto	60 (3 cucchiali da tavola)	1,2
Prosciutto crudo	50 (3-4 fette medie)	2,4/3,0
Prosciutto cotto	50 (3-4 fette medie)	0,9
Salame	50 (8-10 fette medie)	1,9
Provolone, caciotta, pecorino	50 (porzione)	0,9
Formaggino	22 (una unità)	0,6
Parmigiano/grana grattugiato	10 (1 cucchiaio da tavola)	0,2
Tonno in scatola	52 (una scatoletta)	0,4
Patatine in sacchetto	25 (una confezione individuale)	0,4

Fonte: Banca Dati di Composizione degli Alimenti per Studi Epidemiologici in Italia a cura di Gnagnarella P, Salvini S, Parpinel M. Versione 1.2008
Website <http://www.ieo.it/bda>

Meno sale per tutta la famiglia

Ricordati che riducendo gradualmente il consumo di sale si migliora la sensibilità gustativa apprezzando cibi poco salati, senza per questo rinunciare al gusto.

Vuoi provare questo piacere?
Segui queste semplici regole, a casa con tutta la famiglia e nei pasti fuori casa.

- ◆ Quando fai la spesa, acquista alimenti poco salati: controlla sempre le etichette, anche delle acque minerali
- ◆ Quando sono disponibili, scegli prodotti a basso contenuto di sale (ad esempio pane ed altri derivati dei cereali senza aggiunta di sale)
- ◆ Riscopri il piacere di una buona cucina e riduci il consumo di piatti industriali, sughi già pronti o cibi in scatola
- ◆ Limita l'uso di condimenti contenenti sodio (dado da brodo, ketchup, salsa di soia, senape, ecc.)
- ◆ Aggiungi meno sale alle ricette: pasta e riso possono essere cotti in acqua poco salata; bistecche, pesce, pollo, verdure o patate (anche fritte) possono essere preparati e cucinati con meno sale o addirittura senza
- ◆ Insaporisci i cibi con erbe aromatiche fresche, spezie o usando limone e aceto
- ◆ A tavola, metti solo olio e aceto: sarà più facile non aggiungere sale ai piatti già cucinati!
- ◆ Non aggiungere sale nelle pappe dei tuoi bambini almeno per tutto il primo anno di vita ed abituali ad apprezzare cibi poco salati
- ◆ Latte e yogurt sono una buona fonte di calcio con pochissimo sale. Preferisci i formaggi freschi a quelli stagionati
- ◆ Se mangi un panino, puoi prepararlo con alimenti a basso contenuto di sale
- ◆ Durante gli spuntini, frutta o spremute sono un'ottima alternativa agli snack salati
- ◆ Nell'attività sportiva leggera reintegra con la semplice acqua i liquidi perduti attraverso la sudorazione
- ◆ Se proprio trovate il menù insipido: solo un pizzico di sale, ma iodato

e per saperne di più...

www.sinu.it

www.menosaleplusalute.it

www.worldactiononsalt.com



Aderisce alla campagna

A.S.L. TO5

Azienda Sanitaria Locale
di Campagnola, Cisano, Moncalieri e Nichelino



GRUPPO DI LAVORO INTERSOCIETARIO
PER LA RIDUZIONE DEL CONSUMO DI SODIO IN ITALIA



G.I.R.C.S.I.
www.menosaleplusalute.it



Settimana Mondiale 2018

Meno sale più salute

Anche quest'anno, la Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), in collaborazione con il Gruppo di lavoro Intersocietario per la Riduzione del Consumo di Sodio in Italia (GIRCSI), partecipa alla campagna organizzata da World Action on Salt and Health (WASH) per promuovere la riduzione dell'assunzione di sale da cucina nell'alimentazione quotidiana.

Quest'anno la campagna indica 5 modi efficaci e pratici per ridurre il consumo di sale ed avvicinarsi al valore di 5 g/die da non superare secondo l'OMS.

Entra nel percorso della ruota per seguire un'alimentazione più sana.

ALIMENTI MENO RICCHI
DI SALE E DA CONSUMARE
SENZA SALE AGGIUNTO



- * pasta, riso, polenta
- * pane poco salato
- * carni, pesce, uova
- * verdura e ortaggi
- * latte, yogurt
- * frutta fresca, spremute
- * legumi,
- * olio

ALIMENTI RICCHI DI SALE
DA CONSUMARE
SALTUARIAMENTE



- * salumi, formaggi
- * pizza, cracker, grissini
- * patatine, salatini
- * pesce sotto sale o marinato
- * conserve vegetali
- * piatti industriali pronti
- * ketchup, salsa di soia, senape, maionese
- * olive, capperi
- * margarina e burro salati
- * dado da brodo

Dimezzare da
10 a 5
grammi
al giorno
il nostro consumo
abituale di sale



Riduce del 23 % il
pericolo di avere
un ictus

Riduce del 17 % il
pericolo di avere
una malattia del cuore

SETTIMANA

sana

MONDIALE per LA RIDUZIONE DEL CONSUMO DI SALE



SINI
SOCIETÀ ITALIANA
DI NUTRIZIONE INDUSTRIALE



G.I.R.C.S.I.
www.menosalepiusalute.it



WASH
World Action on Salt & Health

Pane, cracker e
prodotti da
forno meno
salati

renderanno la tua
dieta più
salutare

Controlla
l'etichetta
e scegli i prodotti
meno salati

5 vie per
5 grammi

Preferisci
frutta e verdura
fresche.

Risciacqua
le verdure e
i legumi in scatola.

Modera il consumo
di formaggi
e salumi

Elimina la
saliera:
incoraggia i più
giovani a non
aggiungere ai piatti
condimenti salati

Fai un
uso generoso di
erbe e di spezie al
posto del sale:
le papille gustative
si abitueranno
rapidamente

L'abuso di sale nella dieta degli italiani aumenta la pressione arteriosa, il rischio di ictus, di infarto e di malattie renali. **MENO SALE PIÙ SALUTE**

La maggior parte del sale introdotto con la dieta
è quello già presente nei prodotti che
acquistiamo.

Diversi alimenti, naturalmente poveri in sale,
subiscono infatti un trattamento tecnologico di
trasformazione che li rende più salati.

Leggendo l'etichetta puoi comprendere quanto
sale consumi ogni giorno insieme alla tua
famiglia.

Sale

ALTO superiore a 1-1,2 g / 100 g

MEDIO da 0,3 a 1-1,2 g / 100 g

BASSO inferiore a 0,3 g / 100 g

N.B. 1 grammo di sodio corrisponde a 2,5 grammi di sale

RICORDA, POCO SALE MA CHE SIA IODATO

Con il patrocinio di:
A.S.L. TO5

www.sinuit.it
www.worldactiononsalt.com
www.menosalepiusalute.it