

Il dirigente di ricerca del CREA Alimenti e Nutrizione, Andrea Ghiselli, smentisce che il sale dell'Himalaya abbia proprietà benefiche per la salute

RASSEGNA STAMPA

A cura di Giulio Viggiani
- Ufficio Stampa CREA

ANSA

Sfatato un mito, il sale dell'Himalaya rosa perché impuro

Il ricercatore del Crea, Ghiselli: "un fenomeno social ma senza proprietà benefiche"

20 gennaio 2019

Il sale rosa dell'Himalaya non ha alcuna proprietà benefica per la salute, con la differenza che è impuro rispetto a quello marino e costa il doppio. A sfatare uno dei tanti luoghi comuni a tavola è il nutrizionista Andrea Ghiselli, dirigente del Centro di Ricerca Crea-Alimenti e nutrizione.

"Questo sale deve la sua colorazione a delle impurità di alcuni minerali come il ferro, lo zinco, il magnesio e il calcio e soprattutto all'ossido di ferro - spiega all'ANSA il ricercatore - sostanze che non sono presenti in quantità tali da apportare alcun beneficio". Di fatto ha gli stessi pregi e difetti del bianco, ma non è un toccasana per ritenzione idrica, ipertensione, disturbi alla tiroide e quant'altro. Secondo la rivista Usa Atlantic, inoltre, non viene raccolto a mano come spesso scritto sulle confezioni, bensì con macchinari e soprattutto non arriva dal monte più alto del mondo ma dalla miniera di Kewhra a 300 km a sud.

Ma il rosa a tavola sembra essere comunque il colore del momento. Passando a tutt'altro genere di alimenti, dalla Spagna arriva 'Lágrimas de Unicornio', il vino rosa pastello glitterato, molto dolce, con una gradazione alcolica di 11,5 gradi che brilla grazie alla presenza di particolari pigmenti minerali.

Il sale dell'Himalaya è rosa perché impuro (lo dice un nutrizionista)

A sfatare il mito del sale è **Andrea Ghiselli, dirigente del Centro di Ricerca Crea-Alimenti e nutrizione**

Il sale rosa dell'Himalaya non ha alcuna proprietà benefica per la salute, con la differenza che è impuro rispetto a quello marino e costa il doppio. A sfatare uno dei tanti luoghi comuni a tavola è il nutrizionista **Andrea Ghiselli, dirigente del Centro di Ricerca Crea-Alimenti e nutrizione.**

"Questo sale deve la sua colorazione a delle impurità di alcuni minerali come il ferro, lo zinco, il magnesio e il calcio e soprattutto all'ossido di ferro - spiega all'ANSA il ricercatore - sostanze che non sono presenti in quantità tali da apportare alcun beneficio".

Di fatto ha gli stessi pregi e difetti del bianco, ma non è un toccasana per ritenzione idrica, ipertensione, disturbi alla tiroide e quant'altro. Secondo la rivista Usa Atlantic, inoltre, non viene raccolto a mano come spesso scritto sulle confezioni, bensì con macchinari e soprattutto non arriva dal monte più alto del mondo ma dalla miniera di Kewhra a 300 km a sud.



LEGGO

Sale rosa dell'Himalaya, nutrizionisti svelano il bluff: «Impuro e costa il doppio»

È una questione di colore, che piace e che attira, ma il **sale rosa dell'Himalaya** non ha alcuna proprietà benefica per la salute. Frutto di una sapiente operazione commerciale, è amico o nemico della salute esattamente come gli altri sali, con la differenza che è impuro e costa il doppio. A sfatare uno dei tanti luoghi comuni a tavola è il nutrizionista **Andrea Ghiselli**, dirigente del **Centro di Ricerca Crea-Alimenti e nutrizione**, che non esita a parlare di una vera fake news per uno dei prodotti più cool del momento.

Un falso diventato comunque un fenomeno social. Secondo il magazine statunitense Atlantic, le foto di Instagram che hanno come hashtag #pinksalt sono più di 70 mila e sono in continua crescita, grazie anche alla spinta di chef e blogger di ogni tipo, mentre abbondano libri dedicati alle proprietà di questo antico sale asiatico e gli oggetti come le lampade. «Questo sale deve la sua colorazione a delle impurità di alcuni minerali come il ferro, lo zinco, il magnesio e il calcio e soprattutto all'ossido di ferro - spiega il ricercatore - sostanze che non sono presenti in quantità tali da apportare alcun beneficio».

Insomma non ha mezzi termini **Ghiselli** a bocciare un sale che non solo non è un toccasana per ritenzione idrica, ipertensione e tiroide ma, secondo l'Atlantic, non viene raccolto a mano, come spesso scritto sulle confezioni bensì con macchinari e con l'aiuto di una ferrovia interna. E soprattutto non arriva dal monte più altro del mondo; la maggior parte del sale rosa proviene dalla miniera di Kewhra a 300 km a sud della catena Himalayana, in Pakistan. Quanto al giusto consumo di sale, il consiglio del ricercatore sulla base dei dati Oms, è di 5 grammi al giorno, tenendo presente che nel normale sale da cucina la percentuale di cloruro di sodio, se puro è solo bianco, è del 98%-99%.

Che il sale colorato sia un bluff non è una notizia nuova per chi ha l'hobby di raccogliere in modo amatoriale il sale marino dalle pozze naturali. I 'fai da tè, infatti, scartano quello che non è assolutamente bianco, sapendo che quello ricco di sfumature è indice di impurità.

Ma il fascino del rosa non si ferma al sale, sembra che faccia tendenza anche nel bicchiere. L'ultima trovata arriva dalla Spagna con la Lágrimas de Unicornio, un vino rosa pastello glitterato, con una gradazione alcolica di 11,5 gradi e un sapore molto dolce e fruttato che ricorda quello delle caramelle. Grazie alla presenza di particolari pigmenti minerali brilla alla luce, come se fosse pieno di glitter, spopolando sul web.

20 Gennaio 2019

RASSEGNA STAMPA

IL MATTINO

Sale rosa dell'Himalaya, nutrizionisti svelano il bluff: «Impuro e costa il doppio»

20 Gennaio 2019

È una questione di colore, che piace e che attira, ma il sale rosa dell'[Himalaya](#) non ha alcuna proprietà benefica per la salute. Frutto di una sapiente operazione commerciale, è amico o nemico della salute esattamente come gli altri sali, con la differenza che è impuro e costa il doppio. A sfatare uno dei tanti luoghi comuni a tavola è il nutrizionista **Andrea Ghiselli**, dirigente del Centro di Ricerca Crea-Alimenti e nutrizione, che non esita a parlare di una vera fake news per uno dei prodotti più cool del momento.

Un falso diventato comunque un fenomeno social. Secondo il magazine statunitense Atlantic, le foto di Instagram che hanno come hashtag #pinksalt sono più di 70 mila e sono in continua crescita, grazie anche alla spinta di chef e blogger di ogni tipo, mentre abbondano libri dedicati alle proprietà di questo antico sale asiatico e gli oggetti come le lampade. «Questo sale deve la sua colorazione a delle impurità di alcuni minerali come il ferro, lo zinco, il magnesio e il calcio e soprattutto all'ossido di ferro - spiega il ricercatore - sostanze che non sono presenti in quantità tali da apportare alcun beneficio».

Insomma non ha mezzi termini **Ghiselli** a bocciare un sale che non solo non è un toccasana per ritenzione idrica, ipertensione e tiroide ma, secondo l'Altantic, non viene raccolto a mano, come spesso scritto sulle confezioni bensì con macchinari e con l'aiuto di una ferrovia interna. E soprattutto non arriva dal monte più altro del mondo; la maggior parte del sale rosa proviene dalla miniera di Kewhra a 300 km a sud della catena Himalayana, in Pakistan. Quanto al giusto consumo di sale, il consiglio del ricercatore sulla base dei dati Oms, è di 5 grammi al giorno, tenendo presente che nel normale sale da cucina la percentuale di cloruro di sodio, se puro è solo bianco, è del 98%-99%.

Che il sale colorato sia un bluff non è una notizia nuova per chi ha l'hobby di raccogliere in modo amatoriale il sale marino dalle pozze naturali. I 'fai da tè, infatti, scartano quello che non è assolutamente bianco, sapendo che quello ricco di sfumature è indice di impurità. Ma il fascino del rosa non si ferma al sale, sembra che faccia tendenza anche nel bicchiere. L'ultima trovata arriva dalla Spagna con la Lágrimas de Unicornio, un vino rosa pastello glitterato, con una gradazione alcolica di 11,5 gradi e un sapore molto dolce e

fruttato che ricorda quello delle caramelle. Grazie alla presenza di particolari pigmenti minerali brilla alla luce, come se fosse pieno di glitter, spopolando sul web.

RASSEGNA STAMPA

Sale rosa dell'Himalaya, l'esperto sfata un mito: "Nessuna proprietà benefica"

Il sale rosa dell'Himalaya non ha alcuna proprietà benefica per la salute, con la differenza che è impuro rispetto a quello marino e costa il doppio. A sfatare uno dei tanti luoghi comuni a tavola è il nutrizionista **Andrea Ghiselli, dirigente del Centro di Ricerca Crea-Alimenti e nutrizione.**

"Questo sale deve la sua colorazione a delle impurità di alcuni minerali come il ferro, lo zinco, il magnesio e il calcio e soprattutto all'ossido di ferro - spiega all'ANSA il ricercatore - sostanze che non sono presenti in quantità tali da apportare alcun beneficio". Di fatto ha gli stessi pregi e difetti del bianco, ma non è un toccasana per ritenzione idrica, ipertensione, disturbi alla tiroide e quant'altro. Secondo la rivista Usa Atlantic, inoltre, non viene raccolto a mano come spesso scritto sulle confezioni, bensì con macchinari e soprattutto non arriva dal monte più alto del mondo ma dalla miniera di Kewhra a 300 km a sud.

Ma il rosa a tavola sembra essere comunque il colore del momento. Passando a tutt'altro genere di alimenti, dalla Spagna arriva 'Lágrimas de Unicornio', il vino rosa pastello glitterato, molto dolce, con una gradazione alcolica di 11,5 gradi che brilla grazie alla presenza di particolari pigmenti minerali.

© Riproduzione riservata

Sfatato il mito del sale rosa dell'Himalaya «E' solo impuro, e senza proprietà»

Il sale rosa dell'Himalaya non ha alcuna proprietà benefica per la salute, con la differenza che è impuro rispetto a quello marino e costa il doppio. A sfatare uno dei tanti luoghi comuni a tavola è il nutrizionista **Andrea Ghiselli, dirigente del Centro di Ricerca Crea-Alimenti e nutrizione.**

«Questo sale deve la sua colorazione a delle impurità di alcuni minerali come il ferro, lo zinco, il magnesio e il calcio e soprattutto all'ossido di ferro - spiega all'ANSA il ricercatore - sostanze che non sono presenti in quantità tali da apportare alcun beneficio». Di fatto ha gli stessi pregi e difetti del bianco, ma non è un toccasana per ritenzione idrica, ipertensione, disturbi alla tiroide e quant'altro. Secondo la rivista Usa Atlantic, inoltre, non viene raccolto a mano come spesso scritto sulle confezioni, bensì con macchinari e soprattutto non arriva dal monte più altro del mondo ma dalla miniera di Kewhra a 300 chilometri a sud.

Ma il rosa a tavola sembra essere comunque il colore del momento. Passando a tutt'altro genere di alimenti, dalla Spagna arriva «Lágrimas de Unicornio», il vino rosa pastello glitterato, molto dolce, con una gradazione alcolica di 11,5 gradi che brilla grazie alla presenza di particolari pigmenti minerali.

"Il sale rosa dell'Himalaya è un bluff: è impuro e costa il doppio"

E' una questione di colore, che piace e che attira, ma il sale rosa dell'Himalaya non ha alcuna proprietà benefica per la salute. Frutto di una sapiente operazione commerciale, è amico o nemico della salute esattamente come gli altri sali, con la differenza che è impuro e costa il doppio. A sfatare uno dei tanti luoghi comuni a tavola è il nutrizionista **Andrea Ghiselli, dirigente del Centro di Ricerca Crea-Alimenti e nutrizione**, che non esita a parlare di una vera fake news per uno dei prodotti più cool del momento. Un falso diventato comunque un fenomeno social.

Secondo il magazine statunitense Atlantic, le foto di Instagram che hanno come hashtag #pinksalt sono più di 70 mila e sono in continua crescita, grazie anche alla spinta di chef e blogger di ogni tipo, mentre abbondano libri dedicati alle proprietà di questo antico sale asiatico e gli oggetti come le lampade.

«Questo sale deve la sua colorazione a delle impurità di alcuni minerali come il ferro, lo zinco, il magnesio e il calcio e soprattutto all'ossido di ferro - spiega all'ANSA il ricercatore - sostanze che non sono presenti in quantità tali da apportare alcun beneficio». Insomma non ha mezzi termini **Ghiselli** a bocciare un sale che non solo non è un toccasana per ritenzione idrica, ipertensione e tiroide ma, secondo l'Atlantic, non viene raccolto a mano, come spesso scritto sulle confezioni bensì con macchinari e con l'aiuto di una ferrovia interna. E soprattutto non arriva dal monte più altro del mondo; la maggior parte del sale rosa proviene dalla miniera di Kewhra a 300 km a sud della catena Himalayana, in Pakistan.

Quanto al giusto consumo di sale, il consiglio del ricercatore sulla base dei dati Oms, è di 5 grammi al giorno, tenendo presente che nel normale sale da cucina la percentuale di cloruro di sodio, se puro è solo bianco, è del 98%-99%. Che il sale colorato sia un bluff non è una notizia nuova per chi ha l'hobby di raccogliere in modo amatoriale il sale marino dalle pozze naturali. I 'fai da tè, infatti, scartano quello che non è assolutamente bianco, sapendo che quello ricco di sfumature è indice di impurità.

Ma il fascino del rosa non si ferma al sale, sembra che faccia tendenza anche nel bicchiere. L'ultima trovata arriva dalla Spagna con la Lagrimas de Unicornio, un vino rosa pastello glitterato, con una gradazione alcolica di 11,5 gradi e un sapore molto dolce e fruttato che ricorda quello delle caramelle. Grazie alla presenza di particolari pigmenti minerali brilla alla luce, come se fosse pieno di glitter, spopolando sul web.

Sale rosa dell'Himalaya, nutrizionisti svelano il bluff: «Impuro e costa il doppio»

È una questione di colore, che piace e che attira, ma il **sale rosa dell'Himalaya** non ha alcuna proprietà benefica per la salute. Frutto di una sapiente operazione commerciale, è amico o nemico della salute esattamente come gli altri sali, con la differenza che è impuro e costa il doppio. A sfatare uno dei tanti luoghi comuni a tavola è il nutrizionista **Andrea Ghiselli**, dirigente del **Centro di Ricerca Crea-Alimenti e nutrizione**, che non esita a parlare di una vera fake news per uno dei prodotti più cool del momento.

Un falso diventato comunque un fenomeno social. Secondo il magazine statunitense Atlantic, le foto di Instagram che hanno come hashtag #pinksalt sono più di 70 mila e sono in continua crescita, grazie anche alla spinta di chef e blogger di ogni tipo, mentre abbondano libri dedicati alle proprietà di questo antico sale asiatico e gli oggetti come le lampade. «Questo sale deve la sua colorazione a delle impurità di alcuni minerali come il ferro, lo zinco, il magnesio e il calcio e soprattutto all'ossido di ferro - spiega il ricercatore - sostanze che non sono presenti in quantità tali da apportare alcun beneficio».

Insomma non ha mezzi termini **Ghiselli** a bocciare un sale che non solo non è un toccasana per ritenzione idrica, ipertensione e tiroide ma, secondo l'Atlantic, non viene raccolto a mano, come spesso scritto sulle confezioni bensì con macchinari e con l'aiuto di una ferrovia interna. E soprattutto non arriva dal monte più altro del mondo; la maggior parte del sale rosa proviene dalla miniera di Kewhra a 300 km a sud della catena Himalayana, in Pakistan. Quanto al giusto consumo di sale, il consiglio del ricercatore sulla base dei dati Oms, è di 5 grammi al giorno, tenendo presente che nel normale sale da cucina la percentuale di cloruro di sodio, se puro è solo bianco, è del 98%-99%.

Che il sale colorato sia un bluff non è una notizia nuova per chi ha l'hobby di raccogliere in modo amatoriale il sale marino dalle pozze naturali. I 'fai da tè, infatti, scartano quello che non è assolutamente bianco, sapendo che quello ricco di sfumature è indice di impurità. Ma il fascino del rosa non si ferma al sale, sembra che faccia tendenza anche nel bicchiere. L'ultima trovata arriva dalla Spagna con la Lágrimas de Unicornio, un vino rosa pastello glitterato, con una gradazione alcolica di 11,5 gradi e un sapore molto dolce e

fruttato che ricorda quello delle caramelle. Grazie alla presenza di particolari pigmenti minerali brilla alla luce, come se fosse pieno di glitter, spopolando sul web.

RASSEGNA STAMPA

Sale rosa dell'Himalaya, l'esperto sfata un mito: "Non apporta benefici ed è impuro, ecco tutta la verità"

Il sale rosa dell'Himalaya non ha proprietà benefiche per la salute, anzi sarebbe impuro rispetto a quello marino, ma viene fatto pagare il doppio

A cura di [Monia Sangermano](#)

20 Gennaio 2019 - 12:14



Il **sale rosa dell'Himalaya** non ha proprietà benefiche per la salute, anzi sarebbe impuro rispetto a quello marino, ma viene fatto pagare il doppio. La doccia fredda che sfata uno dei tanti nuovi miti a tavola arriva dal nutrizionista **Andrea Ghiselli**, dirigente del **Centro di Ricerca Crea-Alimenti e nutrizione**. *"Questo sale deve la sua colorazione a delle impurità di alcuni minerali come il ferro, lo zinco, il magnesio e il calcio e soprattutto all'ossido di ferro – spiega all'ANSA il ricercatore – sostanze che non sono presenti in quantità tali da apportare alcun beneficio"*. Di fatto il sale rosa avrebbe gli stessi pregi e difetti del sale bianco, ma non sarebbe un toccasana per ritenzione idrica, ipertensione, disturbi alla tiroide e altro. In base a quanto si legge sulla rivista **Usa Altantic**, inoltre, non verrebbe raccolto a mano come indicato dai venditori e sulle confezioni, bensì con dei macchinari. Ma, nota ancora più dolente, non arriverebbe dal monte più altro del mondo, l'Himalaya, appunto, ma dalla miniera di **Kewhra**, 300 km più a sud.

RASSEGNA STAMPA

Il sale rosa dell'Himalaya non ha proprietà benefiche per la salute



*E' impuro e costa il doppio. A sfatare uno dei tanti luoghi comuni a tavola è il nutrizionista **Andrea Ghiselli, dirigente del Centro di Ricerca Crea-Alimenti e nutrizione***

E' una questione di colore, che piace e che attira, ma il **sale rosa dell'Himalaya non ha alcuna proprietà benefica** per la salute. **Frutto di una sapiente operazione commerciale**, è amico o nemico della salute esattamente come gli altri sali, con la differenza che **è impuro e costa il doppio**. A sfatare uno dei tanti luoghi comuni a tavola è il nutrizionista **Andrea Ghiselli, dirigente del Centro di Ricerca Crea-Alimenti e nutrizione**, che non esita a parlare di una vera *fake news* per uno dei prodotti più cool del momento. Un falso diventato comunque un fenomeno social. Secondo il **magazine statunitense Atlantic**, le foto di Instagram che hanno come hashtag **#pinksalt** sono più di 70 mila e sono in continua crescita, grazie anche alla spinta di chef e blogger di ogni tipo, mentre abbondano libri dedicati alle proprietà di questo antico sale asiatico e gli oggetti come le lampade.

Colorazione deriva da impurità

"Questo sale deve la sua colorazione a delle impurità di alcuni minerali come il ferro, lo zinco, il magnesio e il calcio e soprattutto all'ossido di ferro - spiega il ricercatore - sostanze che non sono presenti in quantità tali da apportare alcun beneficio". Insomma non ha mezzi termini Ghiselli a bocciare un sale che non solo non è un toccasana per ritenzione idrica, ipertensione e tiroide ma, secondo l'*Atlantic*, non viene raccolto a mano, come spesso scritto sulle confezioni bensì con macchinari e con l'aiuto di una ferrovia interna. E soprattutto non arriva dal monte più altro del mondo; la maggior parte del sale rosa proviene dalla miniera di Kewhra a 300 chilometri a sud della catena Himalayana, in Pakistan.

Sale va usato con moderazione

Quanto al giusto consumo di sale, il consiglio del ricercatore sulla base dei dati **Oms**, è di 5 grammi al giorno, tenendo presente che nel normale sale da cucina la percentuale di cloruro di sodio, se puro è solo bianco, è del 98%-99%. Che il sale colorato sia un bluff non è una notizia nuova per chi ha l'hobby di raccogliere in modo amatoriale il sale marino dalle pozze naturali. I "fai da te", infatti, scartano quello che non è assolutamente bianco, sapendo che quello ricco di sfumature è indice di impurità.

Il rosa va di moda

Ma il fascino del rosa non si ferma al sale, sembra che faccia tendenza anche nel bicchiere. L'ultima trovata arriva dalla Spagna con la *Lágrimas de Unicornio*, un vino rosa pastello glitterato, con una gradazione alcolica di 11,5 gradi e un sapore molto dolce e fruttato che ricorda quello delle caramelle. Grazie alla presenza di particolari pigmenti minerali brilla alla luce, come se fosse pieno di glitter, spopolando sul web.

21 gennaio 2019

RASSEGNA STAMPA