



La pizza rende felici. Lo conferma anche la scienza

La pizza rende felici. Lo conferma anche la scienza. Jolanda Grillone, componente dell'Osservatorio Malattie Occupazionali e Ambientali dell'Università degli Studi di Salerno ha confermato (al *Corriere della Sera*) quello che mozzarella e impasto contengono il triptofano, amminoacido essenziale che interviene nella produzione della serotonina, che a sua volta è implicata nella regolazione del tono dell'umore, nelle emozioni e nella sessualità, nelle funzioni cognitive, nella regolazione del sonno e dell'appetito.

Noi come Città dell'Olio lo abbiamo sempre pensato. E siamo grandi sostenitori dell'uso dell'olio EVO nella preparazione di questo piatto italiano che è tra i più amati e conosciuti al mondo.

Forse vi ricorderete che la nostra Associazione attraverso "Pizza Doc" - il programma condotto da Tinto (Nicola Prudente) conduttore di "Decanter" e di "Camper" e la giornalista enogastronomica Monica Caradonna nella prima edizione e la conduttrice televisiva Carolina Rey nella seconda edizione - ha realizzato un esperimento di comunicazione enogastronomica in cui l'olio extra vergine di oliva italiano è stato l'assoluto protagonista incontrando proprio la pizza e i maestri dell'arte bianca.

Il format, prodotto da RG Factory, è stata la vetrina ideale per esaltare dell'olio EVO, la biodiversità, i luoghi ed i territori di origine - ovvero le Città dell'Olio da cui nasce - ed il legame con il cibo, e in particolare con la pizza, patrimonio Unesco e simbolo dell'Italia gastronomica nel mondo.

Per saperne di più su quanto la pizza possa renderci felici e perché leggete l'articolo del [Corriere della Sera](#).