

Per leggere l'articolo cliccare con il tasto destro sull'immagine e selezionare visualizza immagine.



CURIOSA MANIFESTAZIONE ALL'INTERNO DELLA RASSEGNA "L'AUTUNNO È DI LODI"

I salti acrobatici della pizza bio mandano in delirio 250 studenti

■ Entra nelle narici e poi arriva in gola, a solleticare l'appetito. Giusto giusto all'ora dell'aperitivo. Il profumo della pizza biologica che ti entra dentro ha già un po' di gusto: di pomodoro e mozzarella e soprattutto di pasta ben cotta. Di ingredienti buoni. I 250 ragazzini delle scuole però non se ne accorgono. Loro sono attratti dallo spettacolo, il magico volteggiare in tondo della pasta. Su su, ben oltre la testa del cuoco acrobata. Mentre il Team pizza champs formato da Ignazio Di Marzo, Paolino Bucca, Leone Coppola e Angelo Cristiano, si esibiscono nel lancio in aria della pizza, i ragazzini applaudono, urlano. La musica è a tutto volume. È una specie di danza gastronomica, fatta così bene che la pasta fatica a rompersi. Solo dopo innumerevoli volteggi, quando il cerchio è diventato enorme, allora l'impasto si lascia andare qua e là e il pizzaiolo lo appallottola con un solo gesto, tirandolo tra il pubblico in festa. A organizzare l'originale



Da sinistra Ignazio Di Marzo e Paolino Bucca mentre preparano le loro pizze sotto il tendone

iniziativa all'interno della rassegna "L'Autunno è di Lodi" sono stati il comune, gli assessori alle attività produttive Roberto Getilli e quello alla pubblica istruzione Marco Zaninelli, insieme all'Unione del commercio e Agripizza, l'unico ristorante che prepara pizza biologica a Lodi, gestito, in via Ada Negri, dal campione mondiale 2005 di pizza biologica Salvino Di Gregorio. «Questo - spiega Zaninelli - è stato un modo per coinvolgere anche le scuole ad una iniziativa come "L'Autunno e di Lodi" al-

la quale di solito partecipa un pubblico di adulti. Con tre telefonate abbiamo raccolto 250 ragazzi, delle classi dell'Ausiliatrice. È stato anche un modo per rimarcare il valore educativo dell'alimentazione. Io firmerò alla campagna contro gli ogm che è partita in tutta Europa, però dobbiamo anche sviluppare le indagini per individuare gli ogm negli alimenti che consumiamo». Mangiare bio, esordisce Bucca che è istruttore e campione del mondo di pizza acrobatica 1988-2001 e 2002,



Paolino Bucca impegnato in una performance

«è salutare. Purtroppo facciamo ancora fatica a trovare cibi bio in grandi quantità, a parte la farina, l'olio e il pomodoro con i quali non abbiamo più difficoltà. Resta un problema reperire la mozzarella e tutti gli ingredienti per le altre pizze. Riusciamo a contenere anche i costi. Una margherita costa 5 euro. Adesso parteciperò alla grande fiera del bio di Bologna, mentre sono già stato a quella di Norimberga. L'Italia faceva la parte del leone. La Lombardia viene subito dopo l'Emilia Romagna per quanto riguarda il settore biologico». Bucca, che spesso fa spettacoli di pizza acrobatica per solidarietà, gestisce il ristorante di cibi bio "I Fon-

tanili". Budape...
Marzo s...
storante...
quelle d...
tre per...
raggiun...
arrivat...
Getilli...
bambin...
profum...
pronta...
stanno...
per tutt...
Alex Bo...
media a...
la prim...
pizza bi...
ziativa.