

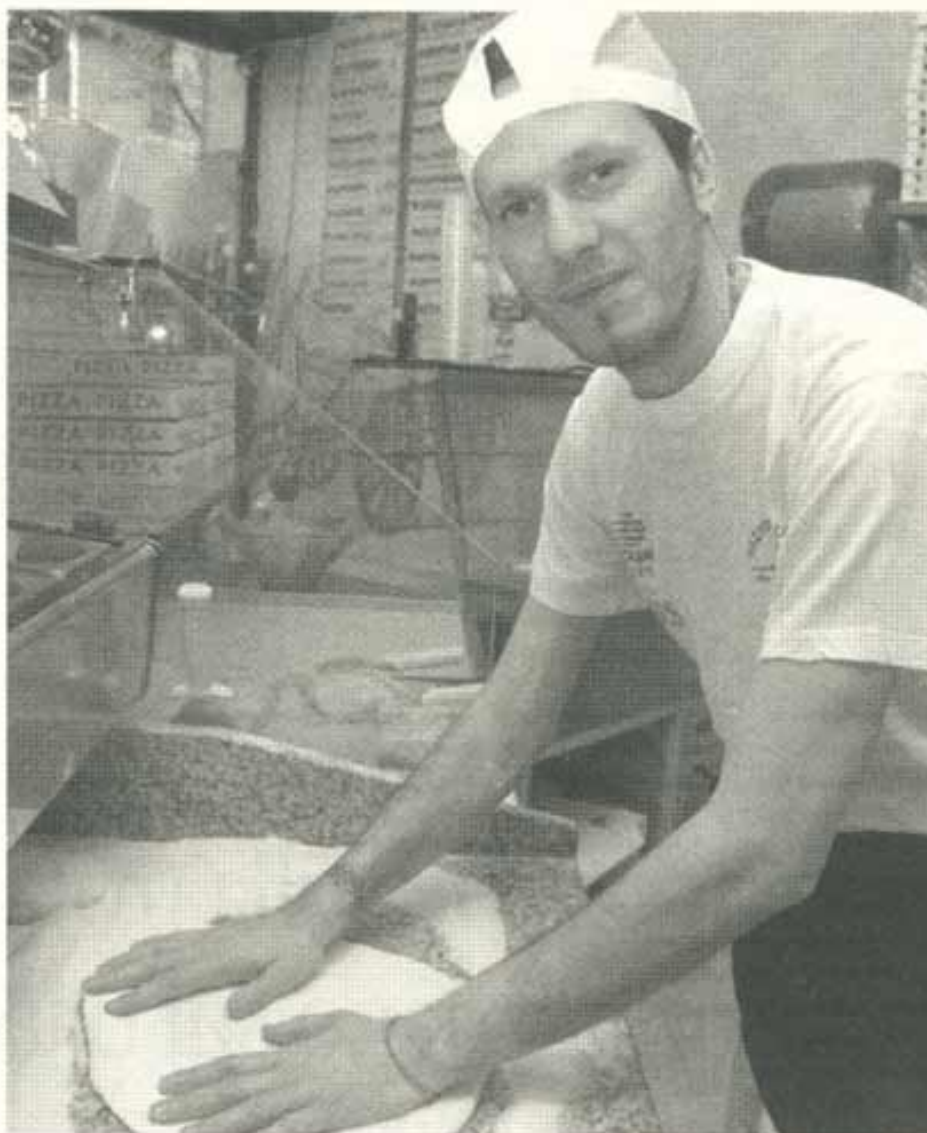
Sarà il Campione Mondiale della Biopizza

Ultimo aggiornamento Mercoledì 04 Agosto 2010 17:14

SARÀ IL CAMPIONE MONDIALE DELLA BIOPIZZA SALVINO DI GREGORIO A CURARE L'EV

Gli chef si danno appuntamento al festival autunnale della pizza

■ Salteranno come birilli e piccole sfere, sfidando le leggi di gravità. Sarà come una grande sagra, all'insegna dell'acrobazia e del mangiare sano. Protagonisti d'eccezione, i migliori giocolieri della pizza, che si esibiranno in occasione della prossima edizione dell'"Autunno è di Lodi", organizzato dall'amministrazione comunale. In settembre partirà in città infatti una kermesse da autentici buongustai, il festival della biopizza. A curare la manifestazione un vero esperto: il campione mondiale nel settore, il lodigiano Salvino Di Gregorio. Il giovane, che dal 1981 vive nel capoluogo, ha aperto nel luglio dell'anno scorso il negozio Agripizza (via Ada Negri, 20), specializzato in menù rigorosamente naturali. «L'idea mi è venuta dopo la gara che ho vinto nel 2005, per questo ho pensato di inaugurare uno spazio anche a Lodi», spiega Di Gregorio. Salvino Di Gregorio aveva trionfato nella gara enogastronomica di tenore internazionale di qualche stagione fa. Il suo piatto di portata, che lo aveva eletto re mondiale della piazza "bio", si era aggiudicato il giudizio favorevole dei giurati per cottura, presentazione e gusto. Un ottimo mix da grande chef, che ora ripropone a Lodi dal suo forno situato in zona Fanfani. «Mi trovo molto bene in questa parte della città. Sto lavorando discretamente e proprio in questi giorni ho aperto per i clienti la saletta interna - continua Di Gregorio -, di solito chi viene per una volta e assaggia la mia "biologica", poi abbandona la pizza tradizionale, perchè ritenuta a volte pesante da digerire». I segreti di Salvino consistono nell'utilizzo per l'impasto di un lista di ingredienti molto selezionati, che costituiscono la base del suo prodotto: farina biologica, olio ar-



Il pizzaiolo lodigiano Di Gregorio ha trionfato nella gara internazionale de

buire quindi al mantenimento della buona salute. Anche perché i prodotti offerti non sono carichi di sostanze chimiche. Io garantisco poi quello che do, non ho mai visto clienti che sono rimasti davvero scontenti».

Così per dare lustro a dei gusti, che stanno trovando largo spazio anche nel mercato lodigiano, durante la manifestazione l'Autunno è di Lodi, si saranno degli occasioni di

un programma che dovrebbe vedere la partecipazione delle scuole, cui verrà spiegato il del biologico, applicato a un elaborati della cucina più sulle nostre tavole. Per poi buire a tutte i presenti succ tranci al naturale.

Il momento cl^{2/3} arriverà p la dimostrazione da parte di prestigiatori, armati di pall rino adivite, con il primo

Sarà il Campione Mondiale della Biopizza

Ultimo aggiornamento Mercoledì 04 Agosto 2010 17:14
