

VareseNews

“Fate la pizza con amore e sarà più buona”

Pubblicato: Mercoledì 22 Agosto 2018



«**La buona pizza si fa gustare, annusare e guardare.** Dedicategli tempo e passione». Prodotto italiano per eccellenza, la pizza è buona in tutti i gusti ma «l'essenziale è scegliere ingredienti di qualità, magari a Km 0, e una buona dose di passione».

A dirlo sono **Valerio Torre, campione del mondo di pizza in teglia, e Pasquale Moro, campione del mondo di pizza in pala** che questa mattina (22 agosto) hanno tenuto di una lezione per fare la pasta della pizza. L'Area Feste della Schiranna infatti, **da stasera fino a venerdì (24 agosto) ospiterà la manifestazione “Varese, che pizza!”**.

Tutte e tre le sere, le cucine apriranno alle 19 e sforneranno quattro tipi di pizza: le classiche Margherita e Napoli, la pizza alle Verdure e la Pizza del Territorio farcita con prodotti Doc: il lardo del Monte Rosa e la formaggella del luinese.



Ad impastare saranno i due campioni del mondo che spiegano l'importanza di conoscere e riconoscere ciò che abbiamo nel piatto: «E' anche per questo motivo che **lanciamo l'iniziativa “Mani in pasta!”**, un progetto che vorremmo portare nelle scuole, all'interno di un percorso di educazione alimentare e per la riscoperta delle materie prime di qualità», spiega Moro gestore de “La casa della pizza” di Robecco sul Naviglio.

Piccoli accorgimenti per riscoprire sapori che spesso per scontati e che invece possono essere riscoperti anche a casa. E quindi, qual è il segreto per fare una buona pasta della piazza? «**La scelta della farina adeguata per il prodotto che vogliamo.** Oggi al supermercato c'è tanta scelta, dalle farine “deboli” a quelle “forti” ma è fondamentale sceglierla in base alle ore di lievitazione che vogliamo darle. E poi, **farla con amore e non è solo un modo di dire:** l'energia e il modo in cui amalgamiamo la pasta può risentire del nostro umore, se siamo più nervosi è probabile che metteremo più energia rendendo la pasta più dura e viceversa».

I veri segreti da pizzaiolo non vengono svelati ma avere **piccoli accorgimenti può rendere una serata più gustosa e più sana:** «Se la pizza lievita nel nostro stomaco lo affatichiamo, avremo la sensazione di pesantezza e tutto il nostro corpo sarà più stanco. Se mangiamo una pizza fatta bene, lievitata nel modo giusto, la piazza sarà più digeribile, buona e il nostro corpo cercherà sempre quel gusto».

Se volete approfittare per mangiare una buona pizza quindi, l'appuntamento è alla Schiranna. L'apertura del festival è stasera dove è stato organizzato anche un Dj set (così come domani sera). Venerdì, per la serata conclusiva Varese, che pizza! ospiterà, direttamente da Zelig, Colorado e Sicilia Cabaret, **Francesco Rizzuto nella sua personalissima interpretazione del vigile palermitano.** Il sipario si alzerà alle 22. Nel fine settimana invece, sabato e domenica, nel menù dell'area festa ci sarà la possibilità di assaggiare piatti della Valtellina.

di a.b.

