

Articoli Selezionati

		<i>FIERA ROMA</i>		
08/12/12	Tempo Roma	24	La superpizza si chiama Ottavia	...
				1

Arti & Mestieri Alla Nuova Fiera di Roma i «Record Men» vogliono entrare nel Guinness

La superpizza si chiama Ottavia

40 metri di diametro per 9 mila chili di farina senza glutine

1.200

Metri

quadrati
l'area coperta
dalla pizza
da primato
sfornata
il 13 dicembre

■ Si chiamerà «Ottavia», la pizza tonda senza glutine più grande del mondo. Il tentativo di record verrà raggiunto giovedì 13 dicembre, dai «Record Pizza Men» di NIPfood, entrando ufficialmente nel Guinness World Record con una pizza di 40 metri di diametro, realizzata al 100% gluten free con oltre 9.000 chili di farina senza glutine. Main sponsor dell'iniziativa Schär e DS - gluten free, brand del gruppo Dr. Schär, leader nel mercato europeo del senza glutine. Numeri da primato, produzione da record e un team da guinness agguerritissimo, se si pensa che l'evento è stato organizzato da NIPfood e Fiera di Roma in soli 40 giorni di cui oltre 15 giorni spesi per allestire la struttura montata in un'area di oltre 1.200 mq. 48 ore ininterrotte di lavoro saranno invece necessarie per la produzione di «Ottavia», impegnando i 5 chef di NIPfood, specializzati in panificazione, pasticceria e pizzeria senza glutine. «Ottavia» sarà realizzata all'interno del Padiglione 12 della nuova Fiera di Roma (via Portuense n.1645 alle 16.30), dedicato all'evento, in concomitanza della giornata inaugurale della manifestazione fieristica Arti & Mestieri Expo. «Ottavia» sarà una grande impresa, sia per le quantità dei prodotti lavorati, sia per i tempi brevissimi di assemblaggio. Per l'impasto saranno utilizzati 9.000 kg di farina Schär e DS - gluten free, lavorati con 4.500 kg di acqua e 135 kg di lievito. La pizza tonda più grande del mondo senza glutine, coprirà un'area di

oltre 1.200 mq per 40 metri di diametro, e sarà composta da 5.234 lastre d'impasti assem-

blati sul piatto e cotti insieme sul posto ottenendo un'unica base omogenea perfettamente rotonda, condita con 4.000 kg di pomodoro Cirio, 4.000 kg di Mozzarella Francia Latticini, 190 kg di olio, 675 kg di margarina, 250 kg di sale marino, 100 kg di rucola, 125 kg di Parmigiano Reggiano, 25 kg di Aceto Balsamico dop. La «superpizza» peserà 23.250 kg e sarà cotta con attrezzature speciali attualmente non in commercio: delle lance termiche con temperatura monitorata tra i 300° e i 500°, progettate e assemblate appositamente.

Il team dei «Record Pizza Men», che riprende il nome del sito internet www.recordpizzamen.it, è formato da Dovilio Nardi ideatore dell'evento e progettista insieme ad Andrea Mannocchi di tutto il sistema produttivo di Ottavia, dai due giovani Matteo e Marco Nardi, che hanno studiato la ricetta speciale, l'impasto e la lievitazione e da Matteo Giannotte che contribuirà alla produzione della grande pizza. Il record da battere è quello stabilito nel 1990 in Sudafrica dall'ipermercato Norwood Pick'n Pay. Per il Guinness Book of Records, la pizza più grande al mondo (quella era con glutine) aveva un diametro di 37,4 metri ed era stata prodotta utilizzando 4.500 kg di farina, 1.796 kg di formaggio, 900 kg di salsa di pomodoro, 800 kg di funghi e 900 kg di pomodoro.

Ma perché «Ottavia»? Nome di origine romana, significa «Ottavo figlio» ed è un omaggio al primo imperatore romano Ottaviano Augusto, simbolo di una svolta epocale nella storia di Roma, e dell'ingresso in un periodo di grande fermento economico e culturale: perciò Ottavia si candida a essere emblema di buon auspicio per la ripresa.

