

## Rassegna del 15/12/2012

### ***FIERA ROMA***

15/12/12    **Giornale di Ostia**

15/12/12    **la Discussione**

14 Bordini: "Rappresentano un'opportunità formativa"

...

1

5 Lettera - Realizzata "Ottavia" la pizza senza glutine più grande del mondo    Santospirito Marisa

2

**SCUOLE D'ARTE E MESTIERI****Bordoni: "Rappresentano un'opportunità formativa"**

A scuola delle arti e dei mestieri per riscoprire la tradizione e per avere una nuova opportunità di occupazione. Un investimento nel futuro volano anche per la ripresa delle attività produttive. Ne è convinto l'assessore Davide Bordoni che ha preso parte ieri pomeriggio al taglio del nastro della mostra-evento "Arti e mestieri", in corso fino a domenica alla Nuova Fiera di Roma. L'assessore alle attività produttive ha anche preso parte al focus previsto nel programma della iniziativa sul tema della valorizzazione dell'artigianato artistico e di qualità all'interno del tessuto produttivo locale e degli strumenti volti a rafforzare il ruolo propositivo e di sostegno che le Scuole d'arte e mestieri possono svolgere a favore delle imprese artigiane. "Le Scuole d'Arte e Mestieri - ha detto Bordoni - rappresentano un'opportunità formativa che, opportunamente orientata e valorizzata, è in grado di rispondere al meglio alla sua originaria vocazione, che è quella di contribuire a migliorare la produttività delle aziende, la riqualificazione dei lavoratori e della imprenditoria artigiana, l'occupabilità in generale e, per quanto riguarda i giovani, la maturazione culturale e sociale. La strategia dell'Amministrazione è promuovere al meglio i servizi e le opportunità di una realtà formativa di grande qualità come quella delle Scuole, riavvicinandola al nuovo contesto produttivo locale e alle nuove realtà generazionali rendendola parte attiva del progresso della città e della formazione dei suoi cittadini". Quest'anno sono presenti 4 stand dove gli allievi effettueranno dimostrazioni pratiche di lavorazioni artigianali e apposite attività di laboratorio dal vivo, con l'obiettivo di mostrare ai visitatori e agli studenti delle scuole romane, gli alti livelli di professionalità con cui operano.



## REALIZZATA "OTTAVIA" LA PIZZA SENZA GLUTINE PIÙ GRANDE DEL MONDO

Si chiama "Ottavia", la pizza tonda senza glutine più grande del mondo. Il record è stato raggiunto dai "Record Pizza Men" di NIPfood, entrando ufficialmente nel Guinness World Record, con certificazione immediata avvenuta alla presenza dei giudici Marco Frigatti, Lorenzo Veltri e Lucia Sinigaglia. Una pizza di 40 metri di diametro, realizzata al 100% gluten free con oltre 9.000 kg 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. "Ottavia" è stata una grande impresa, sia per le quantità dei prodotti lavorati, sia per i tempi brevissimi di assemblaggio. Per l'impasto sono stati 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, realizzata dai Record Pizza Men di NIPfood, ha coperto un'area di oltre 1.200 mq per 40 metri di diametro, composta da 5.234 lastre d'impasti assemblati 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. "Ottavia" pesava 23.250 kg ed è stata cotta con attrezzature speciali attualmente non in commercio: delle lance termiche con temperatura monitorata tra i 300° e i 500°, progettate e assemblate appositamente da NIPfood. Il team dei "Record Pizza Men", che riprende il nome del sito internet dedicato all'iniziativa [www.recordpizzamen.it](http://www.recordpizzamen.it), è formato da Dovilio Nardi ideatore dell'evento, sostenitore 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 era quello stabilito nel 1990 in Sudafrica dall'ipermercato Norwood Pick'n Pay. Secondo 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 a fette. Dovilio Nardi spiega: «La pizza, piatto ambasciatore della cucina made in Italy in tutto il mondo, ha origini molto antiche con oltre tremila anni di storia. Già nell'antico Egitto era usanza celebrare il compleanno del Faraone, mangiando una "schiacciata di

farina" condita con erbe aromatiche». "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: per questa ragione "Ottavia" si candida ad essere emblema di buon auspicio per la ripresa di tutti i Paesi. È stato deciso di produrre la pizza per cento senza glutine, per ricordare e sottolineare come le diagnosi di celiachia, l'intolleranza alimentare al glutine più frequente a livello mondiale, siano in continuo aumento. Secondo i recenti dati contenuti nella relazione 2011 del Ministero della Salute, in Italia, ad oggi i celiaci diagnosticati risultano 135.800, troppo pochi però rispetto al numero di celiaci presumibilmente presenti, se si considera che questa patologia ha una prevalenza stimata dell'1 per cento. Nel nostro Paese potrebbero quindi essere circa 600mila i celiaci sfuggiti alla diagnosi ma esposti al rischio di complicanze. In questi ultimi due anni, gli esperti oltre alla celiachia, associano al senza glutine anche una nuova patologia: la sensibilità al glutine. Per quanto non siano ancora disponibili indagini ad ampio respiro nella popolazione generale, sembra che questa nuova condizione sia di gran lunga più frequente rispetto alla celiachia. La sensibilità al glutine è caratterizzata da sintomi simili a quelli della celiachia e dell'allergia al grano, dà generalmente esito ad esami negativi per queste due patologie e si configura come una situazione transitoria che si può risolvere semplicemente adottando una dieta senza glutine. Dopo la certificazione ufficiale del record, avvenuta nel corso di un talk show moderato da Giorgio Menna, giornalista enogastronomo e presidente di Enogà - organizzato nel Padiglione 12 di Arti & Mestieri della Nuova Fiera di Roma - "Ottavia" è stata tagliata e distribuita al pubblico presente. La parte della pizza non consumata è stata invece consegnata alla Fondazione Banco Alimentare, che ha provveduto a distribuirla direttamente alle Associazioni che usufruiscono dei preziosi servizi offerti dalla stessa.

**Marisa Santospirito**  
Ufficio stampa

