

Rassegna del 14/12/2012

FIERA ROMA

14/12/2012	Italia Oggi	13	Indiscrezionario	D'Aniello Puccio	1
14/12/2012	Leggo Roma	26	Da non perdere - Fiera di Roma	...	2
14/12/2012	Messaggero Cronaca di Roma	57	Ecco Ottavia, la pizza più grande del mondo	...	3
14/12/2012	Metro Roma	6	Pizza da guinness e senza glutine	...	4
14/12/2012	Tempo	15	Ecco la pizza più grande del mondo	Perrini Katia	5
14/12/2012	Tempo	50	Flash - Week-end dedicato alle birre artigianali	...	7

INDISCREZIONARIO

DI PUCCIO D'ANIELLO

È «Ottavia», la pizza tonda senza glutine più grande del mondo. Il record è stato raggiunto ieri pomeriggio, nel padiglione 12 della nuova **Fiera di Roma**, dedicato all'evento (in concomitanza della giornata inaugurale della manifestazione fieristica Arti & Mestieri Expo), dai "Record Pizza Men" di NIPfood, entrando nel Guinness World Record, con certificazione immediata avvenuta alla presenza dei giudici **Marco Frigatti, Lorenzo Veltri e Lucia Sinigagliesi**. È una pizza di 40 metri di diametro.



Da non perdere



● FIERA DI ROMA

Arte e gusto, da expo Con più di trecento espositori, torna Arti e mestieri expo, la fiera che punta a valorizzare le creazioni artigianali firmate dai migliori talenti italiani e stranieri. Tra manufatti unici e piccoli capolavori, selezionati da botteghe e laboratori, arriveranno anche specialità ed eccellenze enogastronomiche da tutte le regioni. Il calendario prevede inoltre degustazioni e show cooking capitanati dallo chef romano Fabio Campoli. Oggi, domani e domenica, ore 10-22, ingresso gratuito.

Via Portuense 1645, 0665074200



Ecco Ottavia, la pizza più grande del mondo

IL RECORD

Si chiama Ottavia, la pizza tonda senza glutine più grande del mondo. Il traguardo, con tanto di «ingresso» ufficiale nel Guinness World Record e certificazione immediata, è stato raggiunto ieri pomeriggio alla **Fiera di Roma**. La pizza megagalattica ha la bellezza di 40 metri di diametro, realizzata al 100% gluten free con oltre 9.000 chili di farina senza glutine. Ci sono volute 48 ore ininterrotte di lavoro per preparare Ottavia, impegnando i cinque chef da record, specializzati in panificazione, pasticceria e pizzeria senza glutine. Ottavia è stata realizzata all'interno del Padiglione 12 della nuova **Fiera di Roma**, dedicato all'evento, in concomitanza della giornata inaugurale della manifestazione fieristica Arti & Mestieri Expo. Per l'impasto sono stati utilizzati 9.000 chili di farina senza glutine, lavorati con 4.500 chili di acqua e 135 di lievito. La pizza tonda più grande del mondo senza glutine, realizzata dai Record Pizza Men 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 chili di polpa di pomodoro, 4.000 chili di mozzarella, 190 chili di olio, 675 chili di margarina, 250 di sale marino, 100 di rucola, 125 di parmigiano e 25 di aceto balsamico dop. Ottavia pesava 23.250 kg ed è stata cotta con attrezzature speciali: lance termiche con temperatura monitorata tra i 300° e i 500°.

C.R.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Pizza da guinness e senza glutine



CITTÀ Prendete 9.000 chili di farina senza glutine, 4.500 litri d'acqua, 135 chili di lievito e impastate. Sono gli ingredienti base di Ottavia, la pizza senza glutine che ha battuto tutti i record del Guinness dei primati, realizzata alla **Fiera di Roma** in occasione di "Arti e mestieri". Sarà donata al Banco Alimentare. ● **METRO**



Nuova Fiera di Roma Il record raggiunto durante la manifestazione «Arti & Mestieri»

Ecco la pizza più grande del mondo

Quaranta metri di diametro senza glutine: Ottavia entra nel Guinness dei primati

Katia Perrini

k.perrini@iltempo.it

■ Cel' hanno fatta. Altrimenti che «Record pizza men» sarebbero? I cinque chef di NIPfood sono riusciti a «sfornare» Ottavia, la pizza più grande del mondo. Senza glutine. Realizzando così un doppio primato mondiale tutto italiano. Ben quaranta metri di diametro, la megapizza è stata preparata con 9 mila chili di farina Schär e DS, 4.500 chili di acqua e 135 di lievito. La maxi tonda ha coperto un'area di 1.200 mq ed è stata composta da 5.234 lastre d'impasti assemblati sul piatto e cotti insieme sul posto (nel Padiglione 12 della nuova **Fiera di Roma**, all'interno della manifestazione Arti&Mestieri). Per condirla sono serviti 4 mila chili di pomodoro e altrettanti di mozzarella, 190 di olio, 675 di margarina, 250 di sale marino, 100 di rucola, 125 di Parmigiano Reggiano, 25 di aceto balsamico dop. Alla fine Ottavia, 23.250 chili di peso, è stata cotta con attrezzature speciali attualmente non in commercio: lance termiche con temperatura monitorata tra i 300 e i 500 gradi.

A fine impresa, con la certificazione

ufficiale del Guinness world records in tasca, il team dei «Record pizza men» ha brindato al primato battuto: quello stabilito nel 1990 in Sudafrica. Lì la pizza aveva un diametro di 37,4 metri e, soprattutto era con il glutine. Dovilio Nardi, ideatore dell'evento, sostenitore e progettista insieme ad Andrea Mannocchi di tutto il sistema produttivo di Ottavia, i giovani Matteo e Marco Nardi, che hanno studiato la ricetta speciale, l'impasto e la lievitazione e Matteo Giannotte che ha contribuito alla produzione della grande pizza hanno perciò raggiunto lo scopo finale: lanciare un messaggio positivo per le persone intolleranti al glutine. I celiaci sino ad oggi diagnosticati in Italia 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%. Nel nostro Paese, quindi, potrebbero essere circa 600 mila i celiaci sfuggiti alla diagnosi ma esposti al rischio di complicanze. Ulrich Ladurner, fondatore e presidente del Gruppo Dr. Schär, che ha messo a disposizione la farina senza glutine, utilizzata per Ottavia ha spiegato: «Quando gli amici di NIPfo-

od ci hanno presentato il progetto, abbiamo deciso fin da subito di appoggiarli in questa impresa da record, con il duplice obiettivo di fare informazione sulla celiachia e sulla sensibilità al glutine, e di dimostrare in modo simpatico come oggi l'alimentazione senza glutine non sia più una restrizione della dieta alimentare. Cucinare "senza glutine" non deve significare rinunciare a un'alimentazione gustosa e saporita e al piacere della buona tavola o perché no, anche semplicemente di una buona pizza... ma anche incoraggiare i ristoratori a migliorare il loro servizio, inserendo menu senza glutine».

Tagliata e distribuita al pubblico della Nuova **Fiera di Roma** (mentre quella non consumata è stata consegnata a diverse Associazioni attraverso la Fondazione Banco Alimentare), Ottavia vuol essere la pizza portafortuna del 2013. Battezzata così in 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, si candida perciò a essere emblema di buon auspicio per la ripresa di tutti i Paesi.

5

Chef
hanno progettato e realizzato la mega pizza senza glutine

9

Mila
chili di farina gluten free lavorati con 4.500 chili di acqua

1

Per cento
degli italiani, pari a 600 mila, sfugge alla diagnosi di celiachia





Festa

La cerimonia
di consegna
del Guinness
dei primati
E sopra
Ottavia
la pizza
più grande
del mondo

FLASH

FIERA DI ROMAWeek-end dedicato
alle birre artigianali

■ Alla **Fiera di Roma** da oggi fino a domenica al padiglione 8 arriva la «Grande Esposizione Italiana della Birra», tre giorni dedicati alla produzione artigianale di oltre 12 paesi del mondo con 500 birre alla spina. Ingresso per tre giorni 12 euro. Per info www.fieradiroma.it

