

VareseNews

Un pizzaiolo prodigio in aeroporto

Pubblicato: Mercoledì 13 Maggio 2009

Una pizza e via, si vola. A tanti è capitato di voler godersi il più classico dei piatti tricolori prima di una vacanza o di un viaggio all'estero, dove con pomodoro e mozzarella non ci sanno fare per niente o quasi.

Da una decina di giorni a questa parte a Malpensa c'è una nuova possibilità. Si chiama **Let's pizza** ed è un'idea della **MyChef**, marchio leader nella ristorazione take away.

Nel chioschetto del terminal 1, a pochi passi dai check-in di AiFrance, è comparsa una macchina rossa che assomiglia ad un distributore di merendine o bibite, ma che sa fare molto di più: miscela la farina, mescola pomodoro e mozzarella, crea la tipica forma della pizza made in Italy, la cuoce e la sforna, tutto nel giro di 2 minuti e mezzo. Da quando è stata installata sono già circa 250 le persone che l'hanno assaggiata. **Costa come una pizza normale**, 5 euro la margherita e 6 euro se si preferisce la farcitura con prosciutto o salame.

Chi l'ha assaggiata commenta con un pizzico di sorpresa: «È buona, non me l'aspettavo. L'ha presa una mia collega ed ora la voglio assaggiare anch'io. Di certo è meglio questa di alcune altre che vendono in locali qui vicini, che assomigliano più a suole di scarpe che a pizze». La mozzarella fila e il gusto è quello di una buona pizza presa in pizzeria.

Dato da non sottovalutare quello igienico: le confezioni che vengono ricaricate dagli addetti della MyChef sono sigillate e la macchina le apre solo una volta ricevuta la richiesta. Per ora sono più che altro gli addetti dell'aeroporto ad aver assaggiato la creazione brevettata, in Italia solo a Malpensa e a Palermo. I turisti e la gente di passaggio per il momento si limitano a guardare estasiati un procedimento meccanico che ha qualcosa di magico.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it