

Ma quant'è buona la pizza senza glutine

Pubblicato: Martedì 11 Aprile 2017



Al ristorante **Buongusto** di **Buguggiate**, oggi 11 aprile 2017 è stata la festa della pizza per tutti: non solo c'era l'ormai tradizionale corso di impasto per pizza tenuto dal pluripremiato **Leone Coppola**, titolare della pizzeria Vecchio Ottocento di Gavirate, ma l'impasto che i corsisti hanno potuto conoscere nei più importanti particolari è stato quello **senza glutine**: un impasto importante per tutta una serie di disturbi che si stanno sempre più diffondendo, il più grave dei quali è la **celiachia**.

Per Coppola, che l'impasto della pizza senza glutine lo sta affinando dal 2005, ha aperto una delle prime pizzerie d'Italia senza glutine, e ancora ora prepara, nel suo "**La Vecchia Ottocento**" di Gavirate, circa 100 pizze ogni giorno senza glutine, si trattava di svelare a chi ne ha più bisogno. – affetti da celiachia e suoi parenti- i suoi segreti. Ma per molti è stata anche un'occasione per scoprire il gusto di una pizza che fino a poco tempo fa – e spesso ancora ora – sapeva più di cartone che di un alimento vero.

E che invece, con l'impasto di Coppola **a base di farina di riso**, si rivela gradevole, soffice e croccante: che il pizzaiolo campione del mondo ha declinato in tre varianti: una semplice margherita, la più gourmet "Cantello" (pizza bianca con provola, parmigiano, asparagi bianchi e uova sode) e una più dolce pizza alla Nutella.

Nel frattempo, il corso ha distribuito tante informazioni sulla celiachia e sugli alimenti senza glutine: che fanno bene agli intolleranti, ma non sono un toccasana per tutti. «Ricordatevi che una pizza senza glutine non è per nulla una pizza dietetica dal punto di vista delle calorie, nè è adatta ai diabetici, per l'alto tenore di glucidi» avverte il pizzaiolo, che ormai ha acquisito una competenza in più,

informandosi nel tempo presso i migliori medici di Varese. **L'alimentazione dei celiaci** è un elemento importante anche per il supermercato che ha ospitato il corso: [da qualche giorno infatti nei negozi Tigros di Lombardia è possibile acquistare alimenti senza glutine](#) con la propria tessera sanitaria.

La conclusione della serata, però, è stato nello stile dei **Pizza Champs**, il gruppo di **pizzaioli acrobatici** capitanati proprio da Coppola: così, nel bel mezzo del ristorante Buongusto, Raffaele, appena 18enne, ha improvvisato una performance mentre si servivano gli ultimi assaggi.

[GUARDA IL VIDEO DELLA PERFORMANCE](#)

Troverete la ricetta dell'impasto presto sul sito di Tigros, o iscrivendovi alla newsletter. Il racconto e le ricette nei particolari, come di consueto, lo potete invece trovare nel [*nostro liveblog*](#).

Redazione VareseNews redazione@varesenews.it