



Sulla pizza circolare preparata venerdì sera c'erano verdure di stagione come broccolo, zucca, cavolo viola e porro

La rilettura di uno dei più famosi cibi italiani è proposta alla Casa del Quartiere di Mirafiori Sud il progetto fa parte di un piano europeo per la transizione alimentare e la riduzione degli sprechi

Prodotti regionali e di scarto la “pizza circolare” è servita

LA STORIA

PIERFRANCESCO CARACCILO

Si chiama “Pizza circolare”, è nata a Mirafiori Sud. La differenza, rispetto alle pizze tradizionali, sta nel fatto che viene preparata seguendo i principi dell'economia circolare. Cioè: utilizzando solo prodotti al 100% naturali, in arrivo dalla nostra regione, infarcita con quelli che solitamente sono scarti di cibo.

Un progetto - meglio, una ricetta - messa a punto dall'U-

niversità di scienze gastronomiche di Pollenzo (Cuneo), in collaborazione con la Fondazione della comunità di Mirafiori. Un'operazione che rientra in “Fusilli”, piano triennale - da oltre 12 milioni di euro - della Comunità Europea che coinvolge dodici città europee, tra cui Torino, i cui obiettivi sono promuovere la transizione alimentare e ridurre gli sprechi. Da ieri la “pizza circolare” viene servita ai tavoli della Locanda nel parco, il bar-ristorante nella Casa nel parco, la casa del quartiere di Mirafiori, in via Panetti 1, all'interno del par-

co Colonnetti: il Comune, infatti, ha scelto la periferia Sud di Torino per dar corpo al progetto.

Sta negli ingredienti, dunque, il segreto di questa pizza. Quelli utilizzati per farcir-la, in particolare, devono avere una o più di queste quattro caratteristiche: primo, si tratta di parti di verdure e ortaggi che di norma vengono cestinati, come le bucce delle patate o delle carote o i semi della zucca; secondo, sono eccedenze alimentari dei mercati regionali di Torino, che dunque altrimenti sarebbero destinate al macero, raccolte

alla chiusura dei banchi dalle associazioni del territorio; terza caratteristica, sono tutti prodotti di stagione, che arrivano direttamente da terreni all'aperto e mai da serre riscaldate; quarto punto, si tratta di prodotti locali, vale a dire coltivati all'interno dei confini del Piemonte.

Il progetto è stato presentato venerdì sera alla Locanda nel parco, dove per la prima volta la pizza circolare è stata preparata e fatta assaggiare ai presenti. Tra loro, l'assessora alla Transizione ecologica, Chiara Foglietta, il presidente della Circoscrizione 2,

Luca Rolandi, il docente dell'Università di Pollenzo che ha curato l'iniziativa, Franco Fassio, e la presidente della Fondazione della Comunità di Mirafiori, Anna Rosaria Toma.

Quella preparata venerdì, in particolare, era una quattro stagioni rivisitata, cioè senza gran parte degli ingredienti tradizionali. Sulla pizza non c'erano mozzarella o pomodoro, né carciofini, olive, funghetti o prosciutto cotto. Al loro posto verdure di stagione, quali broccolo, zucca, cavolo viola, porro.

Proprio perché preparata con prodotti del periodo, si tratta di una pizza «variabile», la cui farcitura cambierà di mese in mese: «Un importante tassello che rientra nella più ampia strategia cui la Città lavora da tempo per accompagnare la transizione del sistema alimentare di Torino verso soluzioni in linea con le priorità “Food 2030” dell'Unione europea» la definisce l'assessora Foglietta. —