

Calliano | La ricetta del ristoratore pluripremiato

L'ultima trovata di Antonio Sacco, la pizza con farina di cannabis

CALLIANO - A Calliano si cuoce la pizza alla cannabis: non si tratta di un'attività illegale, bensì di un servizio alle persone che soffrono di intolleranze alimentari.

Il gestore del locale «La Rocca» Antonio Sacco, più volte vincitore del campionato del mondo di pizza e di altre competizioni, inforna ogni giorno l'impasto preparato con farina di canapa sativa e sono sempre più numerosi i clienti che richiedono il piatto speciale della casa: ad attirare i buongustai non sono ovviamente le proprietà psicotrope del menù - nella farina utilizzata non c'è alcun contenuto di thc, il principio attivo presente nella marijuana -, ma gli altri benefici legati alla pianta. Rispetto alla farina normale, quella alla cannabis, oltre a essere commestibile anche per i celiaci, è più digeribile e aiuta ad abbattere il colesterolo. «Ho cominciato a sperimentare un anno fa. Mi è sempre piaciuto innovare. Oltre all'impasto di kamut e di riso, ho provato anche quello alla cannabis», spiega il pizzaiolo, da 26 anni a Calliano e vincitore del primo premio al campionato della pizza «no-glut» di Roma. L'impasto con i semi di sativa viene «tagliato» con altri tipi di farina, a seconda se chi la ordina è celiaco o meno, e anche il lievito madre è diverso da quello utilizzato per la pizza tradizionale. «Sono ancora in pochi a usare questo ingrediente ma sono sicuro che si diffonderà sempre più, soprattutto per i benefici alla salute» conclude il pizzaiolo. **La.Ga.**

