Rossopomodoro e Dr. Schär insieme per la prima vera pizza “Verace” gluten free

rossopomodoro-e-pizza-senza-glutine-f05e81d4

La celiachia è un’intolleranza permanente al glutine, sostanza proteica presente in avena, frumento, farro, grano khorasan (di solito commercializzato come Kamut®), orzo, segale, spelta e triticale. L’incidenza di questa intolleranza in Italia è stimata in un soggetto ogni 100 persone. I celiaci potenzialmente sarebbero quindi 600.000, ma ne sono stati diagnosticati ad oggi poco più di 100.000. Ogni anno vengono effettuate 10.000 nuove diagnosi con un incremento annuo di circa il 10%.

Data la diffusione e la crescita della popolazione intollerante al glutine, è importante per i ristoratori non sottovalutare la possibilità di ospitare anche clienti celiaci. In particolare in un Pase dove pasta e pizza sono un must.

La partnership tra Dr Schär (azienda leader nell’alimentazione senza glutine) e la catena di pizzerie napoletane Rosspomodoro è un passo importante per offrire a tutte le persone intolleranti o sensibili al glutine la miglior pizza verace gluten free in tutta sicurezza.

L’impegno sulla sicurezza è infatti un punto chiave di questo progetto: per ogni singolo locale Rossopomodoro vengono fatti regolari cicli di analisi delle pizze, nei laboratori Controllo Qualità di Dr. Schär.

Inoltre, viene fornita formazione ad hoc sulla ristorazione senza glutine, sensibilizzando e informando su cosa vuol dire cucinare in assoluta sicurezza, senza rischi di contaminazione. I “maestri pizzaioli” di Rossopomodoro, sono preparati scrupolosamente per almeno un mese alle procedure per la preparazione della pizza cotta in un forno a legna, secondo la tradizione partenopea.

Gli ingredienti sono di prima qualità e garantiti senza glutine: l’impasto della pizza Quality by Schär certificato dal ministero della salute, farina di riso per la stesura delle pizze e naturalmente ingredienti e condimenti senza glutine: l’olio extravergine d’oliva, la mozzarella di bufala campana Dop e i pomodori pelati dell’Agro Nocerino.