A URBINO DEI LAGHI LA SALUTARE PIZZA “SENZA”

Al Convegno “GUSTO IN SCENA”, svoltosi a Venezia, particolare interesse è stato riscosso dal tema della Pizza Senza, cioè riuscire a fare la pizza con poco sale e con poco grasso, meglio addirittura senza sale e grasso aggiunti, fornendo il sapore soltanto con le materie prima di qualità. Il pizzaiolo, o meglio lo chef della pizza, Thomas Morazzini, dell’Urbino dei Laghi, ha dimostrato che con le erbe della grande tenuta biologica, in cui si trova il ristorante, riesce a fare una pizza buonissima e con sapori, anche senza sale e senza grassi. Questo a tutto vantaggio della salute.



Nella foto: alla sinistra vediamo Thomas Morazzini, accanto a Marcello Coronini, ideatore della Cucina Senza.