Pizza alla farina di canapa, leggera e... gourmet

E' ricca di fibre e proteine, digeribile, leggera e dal sapore intenso, oltre che priva di glutine e meno calorica. La **pizza con impasto di farina di canapa**, una delle nuove tendenze della gastronomia, è protagonista nel cuore di Cagliari da **Grains**, scalette di Santa Chiara.

Ed è stata la regina di un menu speciale ideato da **Roberto Carta**, uno dei titolari nonché sommelier, e illustrato da **Roberto Piseddu** di **Hemp Factory**, azienda di Senorbì nata per creare la prima filiera della canapa in Sardegna, specializzata nel settore agroalimentare con la creazione di superfoods. Lo riporta l'agenzia Ansa.

Portano il marchio Hemp la farina per l'impasto delle **Canapizza** e **Canapezza**, pizze gourmet che accostano alla mozzarella fiordilatte, crema di zucca, cipolle rosse confit, oppure lenticchie e maiale affumicato, il panettone artigianale e la Ipa, birra con l'aggiunta della canapa per infusione.

Non solo canapa, comunque: Grains propone anche altri **impasti alternativi** come multicereali, zafferano, segale sarda da farine di grano duro macinate a pietra, tracciate e di qualità provenienti da grani delle varietà storiche locali. Nel menu c'è anche una fainè di farina di ceci sardi con la 'purpuzza' e i carciofi di Villacidro o con zucchine e olivine condite.

"Tutti prodotti tracciabili a filiera corta coltivati con una filosofia sostenibile", racconta all'Ansa Roberto Carta, che guarda già all'utilizzo negli impasti al "Trigu cossu", un'antica varietà di grano tenero sardo che l'associazione **Seminow** sta valorizzando per farla sopravvivere e produrla in economia.

"L'anno prossimo entreremo in produzione con un **molino dedicato** che sarà parte integrante della filiera", annuncia Roberto Pischedda, socio di Seminow. E Grains è pronto a sperimentarla nelle sue pizze. "Daremo sempre ai piccoli produttori locali lo spazio che meritano per aiutarli a tutelare professionalità e dignità del lavoro artigiano - chiarisce Carta - E' un 'fare sistema' dove tutti possono vincere, incluso il consumatore finale, sempre più attento alla propria salute e a quella dell'ambiente".