Fase 2: sicurezza e Pizza Simbiotica per Giacomo Garau

giacomo-garau-9ddc555e

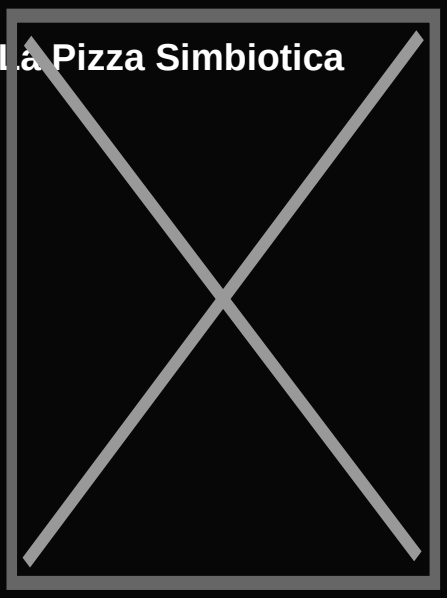
Giovedì 21 maggio 2020 sarà un giorno importante per **Giacomo Garau** e per tutta la ristorazione della Campania. Infatti, dopo un lockdown durato quasi due mesi per l'emergenza Covid-19 e circa tre settimane tra "delivery" e "take away", anche per **Olio & Basilico** – pizzeria d'eccellenza situata a Calvi Risorta (Ce) - è arrivata la tanto sospirata apertura al pubblico, ovviamente nel pieno rispetto di tutte le norme di distanziamento sociale.

Sicurezza dei clienti e Pizza Simbiotica saranno il liet motiv della "Fase 2"

Particolarmente interessante la genesi della "**Pizza Simbiotica**", nata da una sinergia tra il prof. Roberto Centore, nutrizionista di prestigio, Giacomo Garau e con il prezioso supporto degli Studenti dell'IPSSART Teano – Cellole, egregiamente guidato dal Dirigente Scolastico prof.ssa Annamaria Orso.

"La tutela della salute e della sicurezza dei clienti e del personale - afferma Giacomo Garau, pizzaiolo e patron di Olio & Basilico - sono da sempre una priorità per la mia attività. Pertanto, da questo momento in poi da Olio & Basilico presteremo un'attenzione maniacale affinché vengano ampiamente rispettati tutti i punti previsti dai protocolli di sicurezza. Io, però, resto del parere che una pizzeria è innanzitutto un luogo di svago, ragion per cui, fatto salvo il rispetto del Protocollo, continueremo ad offrire prodotti di qualità e di eccellenza ai nostri clienti. Infatti, saranno tantissime le novità inserite nel menù che vanno dall'antipasto ai dolci. Ma la regina delle novità è senza dubbio la 'Simbiotica', una speciale pizza realizzata con farina multicereali ricca di fibra prebiotica, frutto di giornate intense di studio ed esperimenti condotti con il prezioso e autorevole supporto del prof. Roberto Centore, nutrizionista e biologo di grande prestigio, alla disponibilità della prof.ssa Annamaria Orso e alle stimolanti osservazioni degli studenti".

La Pizza Simbiotica



Qualsiasi scelta di tipo alimentare condiziona il destino dei batteri che vivono nel nostro colon. Nella lista dei cibi alleati del microbiota troviamo i prebiotici (fibre vegetali non digerite dall'uomo che favoriscono la crescita dei batteri buoni) e poi i probiotici ossia batteri e lieviti vivi e soprattutto vitali che siano in grado di colonizzare l'intestino.

Con questi presupposti, Giacomo Garau e **Roberto Centore** hanno approntato il seguente "Razionale della Pizza Simbotica": la farina multicereali è ricca di fibra prebiotica, mentre la cicoria, il topinambur e i carciofi forniscono l'inulina. Invece, la salsa probiotica che è composta da formaggio fresco spalmabile, yogurt greco e kefir, è la fonte di probiotici. Infine, il pomodoro e l'olio d'oliva Evo impreziosiscono la pizza con altri prebiotici come il licopene e i polifenoli.

Ingredienti Pizza Simbiotica:
• farina multi-cereali;
• cicoria (aggiunta come vellutata);
• topinambur (aggiunto come chips);
• carciofi; pomodori;
• salsa di probiotici
• olio EVO.

"Supportare un'eccellenza come Giacomo Garau – aggiunge il prof. Roberto Centore, Nutrizionista e Specialista in Scienza dell'Alimentazione – è per me molto stimolante, in quanto non è semplice trovare un pizzaiolo disposto al dialogo e al reciproco ascolto come lui. Grazie a questa su predisposizione è stato possibile dare vita alla Pizza Simbiotica. Un alimento è simbiotico quando

contiene sia prebiotici che probiotici, con un effetto sinergico sul microbiota del colon. Alcuni prebiotici sono il Lactobacillus acidophilus, il Lactobacillus casei, il Bifidobacterium bifidum e altri ancora in grado di modulare l'equilibrio del microbiota intestinale e di potenziare le nostre difese immunitarie. Alcuni esempi di prebiotici, invece, sono i frutto-oligosaccaridi, le inuline e i polifenoli. Pertanto, la Pizza Simbiotica che andrà ad impreziosire il nuovo menù di Olio & Basilico avrà delle virtù dal punto di nutrizionale introvabili in qualsiasi tipologia di pizza".

"Grazie alla disponibilità di un'eccellenza del nostro territorio come Giacomo Garau e all'esperienza di un nostro illustre docente come il prof. Roberto Centore – aggiunge la prof.ssa Annamaria Orso, Dirigente Scolastico - coerentemente con il Progetto 'Alimentazione Sostenibile', gli studenti hanno contribuito alla realizzazione di una pizza unica al mondo: la 'Pizza Simbiotica'. Un traguardo importante, che rappresenta per loro un ulteriore momento di crescita in un momento così delicati. Una collaborazione importante che ha consentito ai nostri alunni di mettere in campo le competenze acquisite mediante un percorso formativo altamente professionalizzante".

Sicurezza e rispetto del protocollo anti-diffusione Sars-Cov2

Il rispetto delle norme igienico sanitarie sanitarie sono sempre state un punto di forza di Olio & Basilico, anche prima dell'emergenza coronavirus. Ma, in una situazione come questa, il patron Giacomo Garau intende preservare in maniera assoluta e scrupolosa la salute dei propri clienti, infatti, oltre ad adottare punto per punto il Protocollo di Sicurezza previsto dalla Regione Campania, ha fatto posizionare i tavoli in modo che la distanza interpersonale tra i clienti sia di 1,10 mt, ovvero 10 cm in più rispetto a quanto prevede la norma.

Inoltre, si potrà accedere ai tavoli di Olio & Basilico **solo dopo aver prenotato**, chiamando al 3391151432 e le prenotazioni saranno distribuite su tre turni di accesso al locale.

Infine, sono previste due differenti porte di ingresso e due differenti porte di uscita, in modo che non vi sia contatto tra le persone in entrata e quelle in uscita.