

Moretti Forni celebra Pit'sa: la pizzeria 100% inclusiva che usa solo prodotti etici

Il nuovo format bergamasco impiega personale affetto da sindrome di Down, dando vita ad una pizza attenta alla persona e all'ambiente. Al Sigep di Rimini, in collaborazione con Moretti Forni e Renato Bosco, hanno raccontato la loro realtà.

Di **Redazione** - 27 febbraio 2023



L'evento

Mentre **Sigep 2023** segnava il pieno ritorno alla sua dimensione di salone leader mondiale, come ormai accade da diversi anni, **Moretti Forni** ha ospitato un ricco palinsesto di masterclass, i cui protagonisti sono parte della community **#RoadToSmartBaking**, sono cioè utilizzatori di uno o più forni Moretti nei loro locali. Tra le oltre **10 masterclass** al giorno organizzate per l'edizione 2023, **una è stata dedicata a Pit'sa**, realtà di Bergamo che, oltre a produrre pizza di ottima qualità, **ha anche una finalità sociale**, poiché **impiega come personale ragazzi e ragazze con la sindrome di Down**.

Pit'sa è un nuovo format basato su **inclusività** e **sostenibilità**: in via Pitentino 6 a **Bergamo**, **sette ragazzi con sindrome di Down servono pizze realizzate con materie prime sostenibili e di origine vegetale**, ottenute da agricoltura genuina e non da allevamenti intensivi. L'idea è di **Giovanni Nicolussi** e **Valentina Giacomini**, portata avanti con il sostegno delle associazioni **Coordown** e **Aipd** (Associazione italiana Persone Down). *“La nostra è una squadra dichiaratamente inclusiva che vuole valorizzare le diversità. **Vogliamo rappresentare un’opportunità per il futuro delle persone con sindrome di down e per le loro famiglie, dimostrando che anche così è possibile fare imprenditoria nel mondo della ristorazione. La nostra è una pizzeria, ma anche una piccola rivoluzione. Si tratta di una storia un po’***

fuori dalle righe, fatta di impasti leggerissimi, ingredienti genuini, condimenti creativi e un servizio insolito.”

Annuncio pubblicitario

Inclusività per Pit'sa fa anche rima con **sostenibilità**: il prodotto di punta del format viene infatti **realizzato e condito con ingredienti di origine vegetale**. Uno su tutti il **formaggio fermentino a base di anacardi**, 100% vegetale e *plant-based*, privo quindi di latte e derivati, che **sostituisce la mozzarella** rappresentando una inedita **alternativa vegana** per chi ama la pizza ma non vuole rinunciare alla **sostenibilità**.

Annuncio pubblicitario

Nell'appuntamento a Rimini, presentato dal conduttore radio-TV **Tinto**, accanto ai ragazzi di *Pit'sa* erano presenti il pizza chef **Valerio Torre**, consulente dell'intero progetto, e **Renato Bosco** come special guest. I ragazzi, che nel loro locale utilizzano solitamente *serieS*, durante la masterclass hanno lavorato con la tecnologia di **serieX**, il primo forno al mondo dotato di **Inclusive Technology™**. Per raccontare la loro storia hanno presentato la **Regina di cuori**, una pizza totalmente vegana che propongono anche da **Pit'sa** che si propone proprio come **pizzeria totalmente vegetale**.

Annuncio pubblicitario

I ragazzi e le ragazze di **Pit'sa**, accompagnati da **Valentina Giacomini** e **Giovanni Nicolussi**, hanno raccontato al pubblico di *Sigep* quanto lavorare in pizzeria abbiamo cambiato e migliorato la loro vita, facendoli sentire **il fulcro di un progetto importante**.

Pit'sa si trova a Bergamo in via Alberto Pitentino, 6 ed è aperto tutti i giorni a pranzo e a cena dalle 12:00 alle 14:30 e dalle 18:00 alle 23:00. Info su: www.pizzeriapitsa.com

Annuncio pubblicitario