

# La nostra passione per il biologico

La domanda che sorge spontanea è “ **perché biologico** ”. Ovvero ardo la fortuna di na-



scere e crescere in campagna ho assaporato il gusto dei prodotti della gastronomia con il loro vero sapore innanzitutto perché i prodotti della terra si mangiarano nella loro stagionalità, e non si usavano pesticidi e additivi chimici.

Volendo cercare di riprodurre a Voi questi gusti, uno dei modi possibili che avevo era una ricerca di culture e allevamenti che producessero come una volta (**quello che ai miei tempi era normale**

**adesso si chiama biologico**). L'idea mi è venuta perché volevo proporvi una pizza che quando usciva dal forno avesse quel profumo del pane appena sfornato di una volta, e ho trovato un mulino (a



Bullapietra in provincia di Verona) L'antico **Mulino Rosso** che macina ancora a



pietra solo farine biologiche Italiane. Il risultato mi è piaciuto talmente tanto che ho deciso di continuare su questa direzione facendo un impasto per la pizza con questa farina, il lievito di **pasta madre**, l'olio extra ver-

gine sempre biologico, e il tutto impastato con l'acqua **Lurisia** e fatto lievitare per **24 ore**; per il condimento usiamo il pomodoro biologico della **Manfuso**.

Per la **carne** siamo andati nella valle del biologico a **S. Pietro Vara** dove opera una cooperativa che alleva e macella la razza **Limusine**.



Il difficile viene quando si parla di pe-



sce, ma anche qui le mie ricerche sono state fortunate perché a **Lavagna** opera una cooperativa di pescatori che alleva in mare aperto **orate e branzini** con metodo biologico.

*Virginio Pastorino*  
*Osteria degli artisti*

