

# Il Gluten Free di Gigia

Io ho avuto il piacere di conoscere **Anna Maria Marconi** da tutti conosciuta come "**Gigia**" al **Campionato Nazionale della Pizza Doc** e subito c'è stata una forte empatia, entrambe unite da un unico denominatore: la **celiachia**. Eravamo insieme come giudici di gara nella sezione **senza glutine**, dove tra un assaggio ed un altro è nata una forte stima che poi si è tramutata in amicizia.

Quest'anno sono stata a Frosinone al Nashville Pinsa e Pizza organizzato appunto da Gigia e Abramo, due forze della natura.

**Gigia e Abramo** sono una coppia nella vita e nel lavoro, sempre alla ricerca delle innovazioni, delle novità, delle ricette particolari, abbinamenti di ingredienti particolari.

**Abramo** nel 2016 vuole acquistare un **truck** per portare la sua pizza in strada, nei quartieri di Roma e dopo tante ricerche a luglio ne prende uno con all'interno un forno a legna con mattoni refrattari che lui alimenta a gas per motivi di spazio, un componente non comune sui truck. Fa tutti i lavori all'interno per non lasciare nulla al caso: lascia il forno, leva kebab e piastra e aggiunge una macchina per cuocere gli **arrostiticini** di pecora da vero abruzzese qual è!

Giorno dopo giorno cresce il desiderio di affiancare al **Nashville on the road** (nome dato dal locale che hanno a Roma il **Nashville** appunto) un altro truck che possa andare incontro a tutte le persone **intolleranti al glutine**.

Ad agosto del 2017 acquistano un secondo truck il **Gigia on the road** che fa esclusivamente cibo **senza glutine**.

*"Io sono celiaca e l'ho scoperto da 6 anni; essere celiaca non è nulla di grave, noi mangiamo tutto con lo stesso gusto ma se cucinato bene e da chi è informato; purtroppo è qui che nasce il problema, quando si viaggia o si va a cena fuori non sempre*

*è facile trovare informazione e sicurezza; ovviamente questa condizione di pericolo aumenta o è totale quando si va alle fiere, sagre o semplici eventi in piazza, dove il celiaco è molto limitato e nella maggior parte delle volte non trova cibo. **Gigia on the road** nasce da questa esigenza che viviamo io e Abramo, perché io non mangio ma alla fine non mangia nemmeno lui per solidarietà”, mi ha confessato Gigia.*

Con il secondo truck inizia il vero e proprio **progetto streetfood**, girare l'Italia con entrambi i truck e dare quindi a tutti, celiaci, intolleranti al lattosio, vegetariani e vegani, la possibilità di poter mangiare ovunque una pizza, un panino, un toast o un dolce.

Mi dice ancora Gigia: *“In questi primi mesi abbiamo visto occhi stupiti nel leggere su di un truck **senza glutine**, famiglie che vengono e mangiano un po' nel Nashville e un po' nel Gigia, una volta un ragazzo di 38 anni ci ha detto che l'abbiamo riportato indietro ai suoi 17 anni quando prima di sapere di essere celiaco usciva con gli amici per andare a mangiare un panino”.*

**Gigia e Abramo** credono al 1000% al loro progetto streetfood e i riscontri sono enormi, infatti ad ottobre 2017 entrano a far parte del **Progetto AFC Alimentazione Fuori Casa** dell'**AIC Associazione Italiana Celiachiae** quindi inseriti tra l'elenco degli esercizi informati come postazione mobile; e quindi tutti i clienti di **Gigia e Abramo** potranno seguire tutti gli spostamenti dei due sulle pagine Facebook e sull'app dell'**AIC**.

Molti sono anche i riconoscimenti ottenuti da Gigia come il **primo posto** nella categoria **pizza senza glutine** nel 2016 all'**EuropeanGluten Free** al Rimini Expò, dove ha ricevuto anche il **primo posto Premio Speciale Beretta**.

**a cura di Vincenzo Russolillo**