

FARINA DEL MIO SACCO, ALL'AQUILA LA PIZZA DI MUTIGNANI È A DOMICILIO

15 Marzo 2020



L'AQUILA – In questi giorni di dimora forzata dentro casa stiamo ricevendo brevi video da parte di diversi cuochi, pizzaioli, pasticceri e addetti ai lavori nel campo dell'agropastorale e della ristorazione abruzzese.

Ricette da fare in casa, consegne a domicilio, consigli su come impiegare in modo creativo il proprio tempo. Ma anche come loro, i protagonisti di cui *Virtù Quotidiane* parla ogni giorno, in prima persona ingannano il tempo tra le mura domestiche.

Il quinto videomessaggio è di **Fabio Mutignani**, pizzaiolo di Farina del Mio sacco, in via

Angelo Pellegrini nel quartiere Santa Barbara, all'Aquila, da subito attivo con le consegne a domicilio.

Farina del mio sacco propone anche in questi giorni pizze di tutti i tipi, privilegiando per i condimenti i prodotti del territorio a partire dallo zafferano dop, che Mutignani – unico a farlo – coltiva direttamente nel centro storico dell'Aquila.

“Per gli impasti, con lievitazioni lunghe e naturali, solo farine di grani antichi e italiane al 100 per cento”, garantisce il pizzaiolo, “mai 00 ma di tipo 1, ma ricche di fibre e digeribilissime”.

“La differenza – fa osservare – sta poi nel fatto che per fare un chilo delle mozzarelle che utilizzeremo noi occorrono 9 litri di latte, per quelle comuni ne vengono utilizzati 5 o 6”.