



BOOM
Tanta gente per scoprire i segreti della lievitazione. L'insegnante è la moglie del consigliere comunale Olivieri

Pane fatto in casa Tutti in fila per imparare

Oltre 40 persone in Gabella. In cattedra la ricercatrice Gullo

TUTTI ad imparare a fare il pane in casa. Chi per curiosità, chi per scelta di stile di vita, chi per risparmiare e chi per meglio controllare alcune intolleranze alimentari. Si sono presentati in 42 venerdì sera alla "Gabella" di Porta Santa Croce al corso di pane fatto in casa promosso dall'associazione Grilli Reggiani, i seguaci di Beppe Grillo. A condurre il corso gratuito due donne. Maria Gullo, 35enne docente universitaria

HOBBY
«Lo faccio da 10 anni per pura passione»

Olivieri e la 35enne Rossella Di Monda, coordinatrice del "gruppo di acquisto solidale" dell'associazione.

CI SONO mogli con i mariti e c'è chi si porta dietro persino i figli. A sorpresa tanti gli uomini. La due "istruttrici", dopo aver distribuito un mini opuscolo, spiegano l'abc per creare il lievito madre agli "alunni" che prendono appunti. «Per me fare il pane è una passione — spiega Maria Gullo — lo faccio da dieci anni da quando vivo a Reggio. E' una tradizione di famiglia,

visto che i miei genitori hanno un panificio in provincia di Catania».

LA GULLO si è occupata anche a livello universitario di studi sulla microbiologia del pane. Come detto sono tanti gli uomini che si cimentano nell'imparare l'arte di fare il pane fatto in casa. «Sono qui sia per curiosità ma anche perchè mi

piace poter essere indipendente e non dipendere dagli altri» spiega Stefano Ritua- ni, 25enne insegnante di educazione fisica. «Lo so già fare ma mi piace cucinare e sono qui», spiega Giancarlo Destro, impiegato. «Non l'ho mai fatto prima ad ora, mi piace l'idea di potermi fare le cose in casa» spiega Omero Bellini da Novellara. Olivia Ardioli geometra e Marco

Dallai impiegato hanno già iniziato a sperimentare la tecnica in casa. «Facciamo già

la pizza, ora passiamo al pane è bello saper essere indipendenti, all'occorrenza sono cose utili sia per risparmiare sia per

saper cosa si mangia ed avere uno stile di vita ragionato». Diana Corradini, laureanda in legge di Reggio ha molteplici motivazioni.

«Sia come risparmio che per necessità — spiega la giovane reggiana — negli anni ho sviluppato un'intolleranza alimentare al grano tenero. In questo modo posso controllare meglio l'utilizzo del grano duro». Terminato il primo corso si pensa ai prossimi. «Pensiamo al sapone fatto in casa ed all'aceto balsamico tradizionale», conclude la Gullo.

CORSI
I grillini: ne faremo su sapone e aceto

