

QUANDO I CELIACI HANNO FAME, ECCO “GIRAPIZZA” L'AQUILA: SEBASTIANI, “VORREI TORNARE IN CENTRO STORICO”

3 Ottobre 2020



L'AQUILA – Un giorno sua moglie scopre di essere celiaca.

E a quel punto Paolo Sebastiani si “reinventa” fino ad aprire *Girapizza*, sulla strada statale 17, un locale dedicato anche a chi soffre a causa di intolleranze alimentari.

Classe 1972, Sebastiani ha cominciato da giovanissimo: prima al *Gallery*, in via dell'Annunziata, dalle parti della – mitica – discoteca *Mythos*, poi pasticceria *da Rauco*, in corso Federico II e quindi, dal 1996 fino al terremoto del 6 aprile 2009, nella pizzeria sua e di suo papà Fernando, la famosa *Il Girasole*, in via XX Settembre.

In quel periodo difficile per tutta una comunità, Sebastiani “trasloca” – è il 2010 – a Cese di Preturo, frazione aquilana, dove rimane per quattro anni.

E nel 2010 sua moglie, Mara Ghita, scopre la celiachia.

Scoperta che vuol dire stop con il glutine per cominciare un regime alimentare con obblighi di ferro, ma pure, per Sebastiani, un “passaggio” quasi epocale.

“Mia moglie nel 2009 scoprì di essere celiaca – racconta Sebastiani ad *AbruzzoWeb* – lo già facevo qualcosa senza glutine, poi una sera vennero a cena degli esponenti dell'Associazione italiana celiachia, che mi suggerirono di ampliare il discorso e di renderlo ufficiale. Dal 2010 il nostro ‘marchio’ fa parte della Associazione, il nostro locale è ufficialmente riconosciuto e affiliato”.

“Per noi è stato un passaggio a un'altra ‘dimensione’ – spiega – con l'aspetto, per me fondamentale, di fare del bene a chi ha le intolleranze alimentari”.

L'esperienza e lo studio hanno lo hanno portato a preparare molti impasti, a utilizzare l'olio di riso e prodotti senza lattosio, insomma, a diversificare per necessità sia familiari che professionali.

"In dieci anni – dice su questo punto – ho avuto come clienti migliaia di persone intolleranti a glutine, lattosio, eccetera. Con l'esperienza e con lo studio, perché bisogna studiare e aggiornarsi costantemente, ho imparato anche a 'personalizzare' gli impasti in base ai vari tipi allergie".

Gli impasti, in ogni caso, sono disponibili anche con il glutine: carbone vegetale, canapa sativa, undici cereali, integrale macinata a pietra e pinsa romana.

Senza glutine, invece (da ordinare e prenotare con un giorno di anticipo), sono: ravanello e ciliegia, barbabietola, canapa sativa, carbone vegetale, spirulina e cartamo, spirulina e mela, carota viola e ibisco, castagna, grano saraceno, barbabietola, bacche di Goji, riso rosso integrale, aloe vera, carota.

Il tutto in un locale in cui non si mangiano solo pizze.

"Ed ecco allora gli hamburger, la carne, i fritti, i dolci – dal tiramisù fatto da noi, a quelli di pasticceria – La scelta è davvero molto ampia. Anche per questo siamo un punto di riferimento in città", continua Sebastiani, che non nasconde la voglia di tornare in centro.

"Mi piacerebbe moltissimo – ammette – dopo tanti anni sicuramente produttivi, ma comunque lontano da quella che era ed è la 'casa' di tutti gli aquilani". (red.)

"Girapizza" è aperto dal martedì alla domenica dalle 19 alle 23.

Effettua anche consegne a domicilio dalle 19 alle 22.30 sull'Aquila