

### Meister-Pizza, auch glutenfrei



Zentrales Werk der Ausstellung in Turin ist das späte Selbstbildnis von Da Vinci. immagini: Zumechtenitaliener.de 2, ENIT Gute und echte Kochkultur aus Italien hat es in Deutschland nicht leicht. Oft haben wir sehnsüchtig in Richtung Süden geblickt und uns gefragt - wo finde ich einen echten Italiener, der auch mal Hinweise oder kulinarische Informationen gibt und vielleicht mal mit mir über die Genüsse seiner Heimat philosophieren kann? Wir waren im „Paradiso da Carlo“ wo sich Carlo Minisgallo gern über Bräuche und Gerichte seiner Region unterhält. Er stammt aus der Region Apulien vom schönen Salento und mit seiner Frau Nicole, die sich aufmerksam aber nicht aufdringlich um den Service kümmert, gehen beide nebenbei öfters mal ihrer Lieblingsbeschäftigung nach: Der Pizza-Akrobatik. Der schöne Pizzaofen im Saal dient als Kulisse und unter dem „Oh!“ und „Ah!“ der staunenden Gäste fliegen die Pizzen durch die Lüfte. Carlo zeigt uns die vielen Pokale und Auszeichnungen. Auf den einen ist er ganz besonders stolz, der Pokal der Pizza-Akrobatik-Weltmeisterschaft 2008. Heute noch ist er Mitglied der „Accademia Nazionale Italiana Acrobatica Pizzaioli“ und war schon des Öfteren als Gast bei Veranstaltungen des Akrobatik- Weltmeisters Umberto Napolitano - auch bekannt als Gründer der Vereinigung der Pizzaioli in Europa A.P.I.C.E. Früh stellte sich Carlo der Herausforderung zum Thema glutenfreier Küche und begann vor langer Zeit, seinen Gästen geschmackvolle Pizza- und Pastagerichte anzubieten. Heute noch gilt er unter den italienischen Gastronomen deutschlandweit als kostbarer Berater für mediterrane Ernährung ohne Zöliakie-Einschränkung. Herrlicher Sommertreffpunkt ist die „XXL“- Terrasse, aber auch sonst findet man im großen, gemütlichen Saal immer einen freien Platz. Alles Gute, Campione, auch fürs Jahr 2012, wünscht das Team von „zum echten Italiener.de“.