

# Nuova sfida dello chef Greco, senza glutine ora c'è anche la birra Con un tocco di miele

Prodotto artigianale con ingredienti classici, tutto «Made in Toscana»  
Gabriella Orlando: «Orgogliosi di sostenere e promuovere questi talenti Contribuiscono alla vitalità del territorio e sono esempi di ispirazione»

GROSSETO

**La sua storia** imprenditoriale e professionale fatta di intuito e continua voglia di proporre qualcosa di nuovo lo ha portato nel mondo della birra dove è entrato con un prodotto del tutto inedito: una birra senza glutine. Ambrata, circa sette gradi, sapore di certo non comune, considerata che viene prodotta in maniera artigianale unendola al miele. Tutto quanto «made in Toscana».

Andrea Greco aggiunge quindi un altro capitolo al «libro» che racconta il suo percorso nel mondo della gastronomia. Primo chef in Italia ad aprire un ristorante-pizzeria completamente con pietanze senza glutine («Il Carrettino», in via Bengasi 7), seguito poi dalla pasticceria dolce e salata di via Monterosa 6, adesso è anche il primo a presentare sul mercato una birra, appunto, «gluten free». «Al momento - dice Greco - è in vendita nel mio ristorante e nella mia pasticceria, per cui chi volesse degustarla può rivolgersi direttamente nei miei due locali cittadini».

L'esperienza che Greco si è già messo alle spalle in questo settore è la base sulla quale ha potuto pianificare questa nuova sfida che, comunque, al netto delle sue capacità e della sua preparazione, ha richiesto pure una buona dose di coraggio. Dote che a Greco viene riconosciuta anche da Gabriella Orlando, direttrice provinciale di Confcommercio.

«Nonostante il periodo difficile, i nostri giovani imprenditori continuano a reinventarsi, proponendo nuovi prodotti e soluzioni per il presente e per il futuro - dice Orlando -. Rappresentano il vero spirito imprenditoriale, quello che non si lascia schiacciare dalle avversità ma anzi le supera con determinazione e creatività. Sono imprenditori che non si accontentano dei primi risultati ottenuti, ma guardano sempre avanti, animati dalla voglia di creare ed esplorare continuamente nuove frontiere. E sono orgogliosa che molti di loro abbiano scelto proprio Confcommercio quale partner tecnico e sindacale di supporto».

Oltre alla gestione dei suoi locali, Andrea Greco tiene corsi di

formazione in tutto il mondo, condividendo le sue tecniche innovative di cucina gluten-free. Ha sviluppato e commercializzato ben 24 tipi di mix per preparazioni gluten-free, permettendo la produzione di una vasta gamma di prodotti da forno. La nuova birra artigianale senza glutine porta proprio il suo nome: «Andrea Greco». Si tratta di una Belgian Ale prodotta a Prato da un birrifico che segue scrupolosamente le indicazioni dello chef siciliano di nascita e maremmano d'adozione. La produzione avviene con ingredienti classici tra cui il malto d'orzo, ma grazie a un accurato processo di idrolisi, il glutine viene eliminato, garantendo una birra sicura per i celiaci e per tutti coloro che preferiscono evitare il glutine.

«Andrea Greco è l'esempio perfetto della dinamicità degli imprenditori della Maremma - dice ancora Gabriella Orlando -. Siamo orgogliosi di sostenere e promuovere questi talenti, che non solo contribuiscono alla vitalità del nostro territorio, ma rappresentano un faro di speranza e un modello di ispirazione per tutti».

**Luca Mantigioni**

**ESPERTO**

**Molti anni fa è stato il primo in Italia ad aprire un ristorante completamente «gluten free»**





Gabriella Orlando e Andrea Greco