

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

L'Impatto arriva a Legnano con prodotti certificati per celiaci e il campione del mondo di pizza acrobatica

Valeria Arini · Friday, July 17th, 2026

Dopo otto anni di attività a Nerviano, **L'Impatto Pizzeria, Hamburgeria e Ristorante** sceglie Legnano per iniziare una nuova avventura. Da venerdì il locale apre le porte nella nuova sede in via Milano, 76 (zona ex Ospedale) con un obiettivo ben preciso: offrire un **servizio a chi è celiaco o intollerante al glutine**, senza rinunciare alla qualità e al gusto.

Il progetto punta infatti su una proposta che guarda all'inclusione, grazie a una lavorazione dedicata e alla **certificazione AIC (Associazione Italiana Celiachia)**, garanzia del rispetto di rigorosi protocolli nella preparazione degli alimenti senza glutine.

«Per noi è importante poter offrire un prodotto sicuro e realizzato interamente da noi, a partire dall'impasto di pane e pizza – spiegano i titolari –. Chi è celiaco spesso fatica a trovare locali certificati. Quando una persona con questa esigenza sceglie un ristorante, normalmente viene accompagnata da amici e familiari: per questo vogliamo che tutti possano condividere la stessa esperienza a tavola».

Un impasto artigianale, non un prodotto industriale

La **pizza senza glutine è il vero fiore all'occhiello del locale**. Un prodotto che nasce da una preparazione artigianale e da una lavorazione complessa, frutto di corsi di formazione specifici e di un'attenzione costante alle procedure richieste dalla certificazione. «Molti locali propongono prodotti senza glutine già pronti o surgelati. Noi prepariamo direttamente i nostri impasti, seguendo tutte le procedure previste per garantire la massima sicurezza ai clienti celiaci».

Accanto alla proposta gluten free rimane naturalmente anche quella tradizionale. L'Impatto propone una pizza classica, realizzata con **impasti a lunga lievitazione e lenta maturazione**, utilizzando lievito madre secco e una farina ai sette cereali che rende il prodotto leggero e digeribile.

Con Paolino Bucca, campione del mondo di pizza acrobatica

A guidare il reparto pizza ci sarà ancora una volta **Paolino Bucca**, volto conosciuto anche nel Legnanese e protagonista di numerosi eventi dedicati alla pizza. **Campione del mondo di pizza acrobatica** e nominato **Ambasciatore della Buona Pizza nel Mondo**, Bucca è uno dei punti di forza del nuovo progetto.

Insieme a lui lavorerà il pizzaiolo **Ivan Cerulli**, mentre la cucina sarà affidata allo chef **Rubens**, con una filosofia semplice: pochi piatti ma buoni, preparati con cura.

Non solo pizza: hamburger con pane fatto in casa

L'offerta non si ferma alla pizzeria. L'Impatto propone anche hamburger gourmet, con una particolarità: il pane viene prodotto direttamente nel locale, sia nella versione tradizionale sia in quella senza glutine, così da garantire la stessa qualità anche ai clienti celiaci.

Da Nerviano a Legnano per una nuova sfida



La scelta di trasferirsi a Legnano arriva dopo otto anni di attività a Nerviano. «Era da tempo che volevamo arrivare qui. Legnano ci è sempre piaciuta: è una città dinamica, con un bacino importante e tante opportunità. Per noi rappresenta una nuova sfida».

Il locale dispone di circa **65 posti**, tra sala interna e **dehors esterno**. Nei primi giorni, **a partire da venerdì 17 luglio**, sarà aperto solo a cena: il servizio del pranzo partirà successivamente, non appena sarà completato l'organico di sala.

Con il trasferimento a Legnano, L'Impatto porta così in città un servizio dedicato alle persone celiache e intolleranti al glutine, affiancando a questa proposta un'offerta che unisce pizza artigianale, hamburger e cucina, con l'esperienza di professionisti riconosciuti nel panorama della pizza italiana.

This entry was posted on Friday, July 17th, 2026 at 12:14 pm and is filed under [Legnano](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

