

A casa di Bio – BioPizza

BioPizza è una pizzeria itinerante con forno a legna attiva da 10 anni nel proporre una pizza di qualità, con ingredienti biologici e locali, farine semintegrali e lievito madre.

Nel 2020 BioPizza si è “fermata” con la realizzazione di un laboratorio, in cui Chiara ed Alessandro preparano basi per pizze e focacce da agricoltura biologica 100% italiana, senza conservanti né additivi: pratiche ed economiche.

Le basi per pizze e focacce si prestano ad ogni condimento e, essendo pre-cotte, bastano pochi minuti per ultimare la cottura nel forno di casa. Vengono fornite **confezionate in atmosfera protetta** e possono essere conservate 30 giorni in frigorifero +4°C o surgelate.

MAG6 ha accordato un finanziamento a A casa di Bio – Bio pizza di Alessandro Beffa nel 2021 per un importo di € 40.000 per l'acquisto di attrezzature per ampliare la sede e convertire l'attività, inizialmente itinerante, alla produzione di prodotti preconfezionati e precotti destinati ai gruppi di acquisto e agli acquisti online.

[Visita il sito di Biopizza](#)

Attraverso il **GAM6** è possibile acquistare le basi pizza di Bio Pizza.

Bio Pizza partecipa a [Socializzo gli utili](#): il **10% di ogni ordine tramite GAM6 ricevuto dalla base sociale Mag6** sarà devoluto direttamente alla **Sostenibilità Condivisa**.

[Acquista da "Bio Pizza" con il GAM6](#)