

# nuovo **Diogene** moderno

Il giornale di Scalea  
Fondato nel 1947

esce quando può

diretto da **Nando Manco**

*i pazzi aprono le vie che poi percorrono i savì*

Direzione - Redazione - Stampa  
Via Tommaso Campanella, 95 - Scalea

Periodico indipendente  
d'informazione e approfondimento

Anno XIII - n° 6

[www.scalea.it](http://www.scalea.it)  
[www.calnews.it](http://www.calnews.it)

[diogenemoderno@yahoo.it](mailto:diogenemoderno@yahoo.it)  
ottobre-novembre 2009

Poste Italiane - Tariffa Stampe Periodiche - Spedizione in A.P. - 70% - Tassa pagata - Aut. N. DCO/DC-CS/170/2003 valida dal 09/04/03

## SCALEA CITTÀ DELLA PIZZA



Più di 40 anni fa, da una famiglia per tradizione di panificatori (i meno giovani ricordano con affetto e nostalgia il forno a legna di "Cumpà Lorenz(i) 'u panittier(i)", un ometto coi baffetti bianchi, simpaticissimo ed originale nel parlare e nel modo di vestire, ed il profumo di pane appena sfornato che si poteva sentire in via Oberdan e nelle sue "vinelle"), nasceva a Scalea la prima pizzeria a pizza tonda "Da Oscar". Una pizza squisita ed unica, cotta a legna su delle particolari teglie in metallo che, prima di adagiarsi la pagnottella della pizza, venivano leggermente cosparse alla base di un buonissimo olio extra vergine di olive "scaleote". Il profumo inebriante delle pizze, portato dal venticello, verso tardo pomeriggio si diffondeva dall'inizio di via Fiume Lao (alle spalle di piazza Caloprese), dove era ubicata la pizzeria, per un raggio di almeno 500 metri. "Oscar", per gli scaleoti, era una tappa obbligata ed un ritrovo al quale nessuno poteva sottrarsi (l'attività, già da qualche anno, con il rammarico degli scaleoti, ha chiuso i suoi battenti). Il sapore di quella pizza, indescrivibile ed unico, resta, per noi ragazzi dell'epoca, insuperabile ed insuperato. Ecco perché pensiamo con convinzione che Scalea è anche la città della pizza. Non è perciò un caso che da un po' di anni, nella nostra città si svolge un importante campionato della pizza, che ad ogni edizione attira gente da tutte le parti d'Italia e che, più volte, ha suscitato l'interesse di famose trasmissioni televisive come "La vita in diretta". Da due anni a questa parte, al campionato di Pizza Piccante si è aggiunto anche quello dei Pizzaioli d'Italia. A fine settembre, con una entusiasmante ed interessante due giorni, si è tenuto il Campionato Nazionale Pizzaioli d'Italia, organizzato perfettamente, dall'impeccabile e bravo Elvis Santaromita. Ad aggiudicarsi la palma di miglior pizzaiolo è stato il giovane Antonio Russo, reduce dal campionato mondiale disputatosi al Palacotonella di Salsomaggiore Terme. Con 1478 punti, il vallefortese Russo ha sbaragliato la concorrenza di 78 agguerriti concorrenti presentando la sua "Calabria", un sagramato e colorato omaggio alla terra che brucia ed ai prodotti tipici delle sue cinque province. Lo stocco, le patate trifolate e le olive per Reggio Calabria; la cipolla rossa, il tonno e la n'duia in

omaggio a Vibo Valentia; le salsicce, gli insaccati e i famosi "friarielli (cime di broccoletti di rape) per Catanzaro; il pecorino in scaglie e la sardella salata a testimoniare la tradizione agroittica crotonese; gli immancabili porcini e le patate a rondella della Sila cosentina. E poi, fiore all'occhiello della scultura, la riproduzione del lago di Cecita e dell'Aspromonte con crema di formaggi azzurra e legnetti di rosmarino. La manifestazione si è chiusa con il "Gran-Gala della Pizza", con musica dal vivo e pizza a volontà per tutti gli invitati.

A metà ottobre, nei magnifici e spaziosi saloni dell'hotel Santa Caterina, si è svolta la tre giorni dedicata alla Pizza Piccante, campionato giunto alla decima edizione. Le specialità presentate alla competizione sono state quelle della pizza tonda piccante, della pizza tonda classica piccante giuria di qualità, della pizza in teglia piccante, della pizza in pala piccante e della pizza senza glutine piccante (anche nella versione non piccante). Sono, inoltre, stati assegnati: il premio miglior pizzaiolo giuria tecnica; il premio Free style singolo ed il Premio menu. Nella mattinata del secondo giorno, nella sala congressi del Santa Caterina, ha avuto luogo una lunga ed interessante conferenza stampa, alla quale hanno partecipato ospiti illustri della gastronomia. L'esperto Enzo Monaco, presidente dell'"Accademia Italiana del peperoncino" e del "Peperoncino Festival", si è soffermato a lungo sui danni provocati dall'eccesso di sale e sui benefici effetti dell'ottimo e salutare peperoncino, insaporitore che rende le pietanze estremamente più gustose. Il sindaco Mario Russo ha portato i saluti della città di Scalea. In serata, il gala ad invito, con spettacoli dal vivo e l'ottima e succulenta cena, sapientemente preparata dallo chef Dino. La terza ed ultima giornata ha visto la proclamazione e la premiazione dei vincitori tra pizza a volontà e fiumi di birra per i tantissimi intervenuti alla grande abbuffata aperta a tutta la cittadinanza. Il vincitore



del 10° Campionato Nazionale di Pizza Piccante per la pizza classica tonda è stato Massimo Bruni, per quella in teglia Suresh Rajasingha, per la tecnica è stato premiato Luigi Stampera e per la qualità Francesco Pinzotti. □