

SCALEA Sesto Campionato di pizza piccante La semplicità dà buoni frutti

Tiziana Ruffo

SCALEA - Maestri pizzaioli nazionali protagonisti di un "succulento" confronto, certificato dalla presenza di un notaio. L'occasione è data dal 6° Campionato di pizza piccante che si svolgerà, il 17 e 18 ottobre, a Scalea. L'evento, organizzato dall'Api (Associazione pizzerie italiane), in collaborazione con la rivista "Real pizza", l'Accademia italiana del peperoncino, la Scuola nazionale di pizza e l'Aipp (Albo italiano pizzaioli professionisti), è patrocinato dall'assessorato regionale all'Agricoltura e dal comune di Scalea.

La kermesse vedrà la partecipazione di autorevoli ospiti: hanno dato adesione l'assessore regionale all'Agricoltura Mario Pirillo; quello al Lavoro Egidio Masella; il Governatore della Regione Agazio Loiero. L'organizzazione, curata da Franco Matellicani, vicepresidente dell'Api e dal suo staff capitanato da Elvis Santaromita (scaleota, già campione nazionale), ha registrato negli anni successo di pubblico. I contendenti per il titolo di campione (lo scorso anno erano ben 120) sforneranno un'infinità di tranci a sera per una gara spet-

tacolare, ricca di odori e sapori mediterranei, con il classico immancabile mix di scelte tra la pizza semplice e naturale e quella dai sapori più sofisticati.

Il tutto conservando sempre ben vivo quello che è il motivo importante del successo del prodotto: la naturalezza e la conservazione dei sapori di una volta. Non a caso proprio le pizze più semplici sono risultate, nelle passate edizioni, quelle più apprezzate.

Le categorie in gara, riguarderanno: pizza tonda classica, pizza in teglia, free style a squadre e premio giuria. I componenti la giuria saranno giornalisti qualificati, professionisti del settore, presidenti di associazioni e rappresentanti, sia di enti locali che di categorie, interessate al torneo. Fra le novità, per chi vorrà partecipare, c'è il premio "Miglior pizzaiolo della giuria della tecnica". I partecipanti dovranno rispondere al microfono a domande tecniche. Per questa gara ci sarà un punteggio e una premiazione a parte. Ma l'assoluta novità di questa edizione è relativa alla presenza in gara di un notaio che certificherà la regolarità del concorso.