

Calabria

Settimanale di cronaca, costume e società

Direzione, redazione e amministrazione: Via Mercalli (Loc. Zigari) 88900 Crotona
Tel. 0962.938811 Fax 0962.938592

Anno I n. 7
29 ott. - 4 nov. 2005

di Eugenio Orrico

Scalea - Si è concluso con grande successo il campionato più piccante d'Italia, il più afrodisiaco del mondo: il 6° campionato Nazionale di Pizza Piccante 2005. Durante le due giornate della manifestazione, organizzata 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, con il patrocinio dall'Assessorato regionale all'Agricoltura e dal Comune di Scalea, 130 pizzaioli professionisti provenienti da tutta Italia si sono dati battaglia ai forni per conquistare i cinque titoli messi in palio: pizza tonda classica, pizza in teglia, free style a squadre e premio giuria della critica, le prime dedicate alla bontà della pizza - gusto, cottura, preparazione - mentre le altre, più spettacolari, all'insegna dell'abilità e

segue da pagina 34

della velocità nella manipolazione del disco di pasta. Fra le novità di questa edizione, il premio "Miglior pizzaiolo della giuria della tecnica". I partecipanti hanno risposto al microfono a delle domande tecniche. I contendenti in gara con grande professionalità, hanno sfornato un'infinità di tranci a sera per una gara spettacolare, 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 grande successo del prodotto: quello della

naturalità e della conservazione dei sapori di una volta. Impeccabile l'organizzazione curata da Franco Matellicani, di Tortora, vicepresidente dell'Api e dal suo staff capitanato da Elvis Santaromita, scaleota, già campione nazionale, il quale si è prodigato senza risparmio di energie per far sì

che le serate riuscissero al meglio. A conclusione della manifestazione, si è svolto il "Gran Galà della Pizza" durante il quale sono stati proclamati i vincitori del Campionato 2005: "Pizza free style a squadre" 1° classificato "I pazzi della pizza" Battipaglia (Campania); 2° "Pizzaioli salentini di Lecce"; 3° "Team Calabria". Miglior pizzaiolo giuria della tecnica" a pari merito: Piero Dal Prà e

Brenno Scalambretti. "Pizza in teglia": 1° Manuela Pica, 2° Luigi Azzinaro; 3° Giorgio Cutro. "Giuria della Critica": 1° Carmine Ragno, 2° Salvatore Nicastro, 3° Manuela Pica; "Pizza classica" 1° Vincenzo Abate, 2° Marco Di Pasquale, 3° Giorgio Raggio. Appagato il presidente dell'Api, Francesco Matellicani, per l'ottima riuscita della manifestazione.

«Sono ovviamente soddisfatto per la buona riuscita della manifestazione - ha esordito il presidente Matellicani - Eravamo sicuri di dare alla manifestazione anche questa volta un certo prestigio, anche perché i pizzaioli partecipanti erano in molti e sono giunti per questa due giorni da tutta l'Italia. Il Campionato Nazionale di Pizza Piccante giunto quest'anno alla sesta edizione, si è ormai radicato sul territorio dell'Alto Tirreno Cosentino, tanto che già stiamo preparando la settima edizione. Una edizione - ha detto Matellicani - che noi dell'organizzazione cercheremo di migliorare ancora di più e rendendola entusiasmante sotto tutti i punti di vista. Per la buona riuscita della manifestazione - ha dichiarato il presidente dell'Associazione Pizzerie Italiane - è doveroso ringraziare tutto lo staff perché senza il loro apporto avrei fatto ben poco. Devo ringraziare soprattutto Elvis Santaromita, che si è prodigato tantissimo per tenere alto il nome dell'Associazione, come dimostra la buona riuscita della manifestazione. Insieme ad Elvis - ha voluto sottolineare Matellicani - abbiamo creduto in questo progetto e alla luce dei fatti possiamo ritenerci orgogliosi del successo ottenuto».

*Un'iniziativa
ormai
ben radicata
nell'Alto
Tirreno
cosentino*

