

nuovo **Diogene** Il giornale di Scalea Fondato nel 1947 moderno

esce quando può

diretto da **Nando Manco**

i pazzi aprono le vie che poi percorrono i savi

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

Tipografia Stamperia d'Arte
Telefax 0985.20152

Anno VIII - n°6 www.scalea.it Ottobre/Novembre 2004

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

Nei saloni del Santa Caterina si è svolto il 5° Campionato Nazionale **SUCCESSO DELLA PIZZA PICCANTE** Promotore della riuscita kermesse lo scaleota **Elvis Santaromita**



Camilla de "La vita in diretta" con i direttori del "Diogene"

Con la vittoria del siciliano Francesco Normanno, primo nella pizza classica, si è concluso, davanti a una cornice di pubblico divertito ed entusiasta, il 5° Campionato Nazionale di Pizza Piccante 2004. Due intense giornate dedicate interamente alla pietanza più conosciuta e apprezzata al mondo. L'organizzazione è stata curata dall'Associazione Pizzerie Italiane, in collaborazione con la rivista Real Pizza e con l'Accademia Italiana del Peperoncino, sotto il patrocinio della Regione Calabria As-

essorato al Turismo e del Comune di Scalea. Con la partecipazione della Pro Loco di Scalea, ha preso il via giorno 11 ottobre c.a., presso l'Hotel Santa Caterina di Scalea, e si è conclusa martedì 12 ottobre con la cerimonia di premiazione alla presenza del sindaco di Scalea, dr. Mario Russo. Le due frenetiche giornate, presentate egregiamente da Antonio Oliva, hanno avuto momenti d'intrattenimento esaltanti.

Cinque i titoli in palio e precisamente:

-Campione Nazionale di Pizza Classica Piccante.

-Campione Nazionale di Pizza in Teglia.

-Campione Nazionale di Pizza più Larga.

-Campione Nazionale di Velocità.

-Campione Free Style a Squadre.

Sono stati premiati i primi tre classificati per ogni categoria con prestigiosi riconoscimenti e agli stessi, in più il Nuovo Diogene ha dato in omaggio due volumi di storia su Scalea ai vincitori e ai componenti delle tre giurie. Hanno partecipato alla gara e si sono iscritti 110 pizzaioli provenienti da tutta Ita-

lia qualcuno anche dall'estero. La battaglia per conquistarsi il primo posto è stata dunque all'ultimo spicchio! Quattro le Giurie impegnate: quella della cottura, del gusto, della critica, della tecnica. I componenti delle giurie erano in parte giornalisti qualificati, professionisti del settore, i presidenti di associazioni collaterali e rappresentanti sia degli enti locali che delle categorie interessate direttamente al torneo. La kermesse è stata ripresa da "La Vita in Diretta", su Rai-TV 1, insieme al TG3 Calabria. L'Hotel Santa Caterina, una magnifica e capiente struttura operante sull'intera costiera di ponente, ha ospitato degnamente l'evento che è stato di altissima qualità.

I promotori della manifestazione, quelli che si sono spesi di più vanno certamente elogiati e sono: lo scaleota Elvis Santaromita, già campione nazionale edizione 2002, che si è prodigato senza risparmio di energie, per oltre un mese, per far sì che le due serate riuscissero al meglio e Franco Matellicani, presidente regionale e vice presidente nazionale API e Marcello Lamberti vice presidente API Regionale. Erano presenti, all'interno dell'hotel, interessanti stand che sono stati presi di mira da parte dei numerosi ospiti. Merita una nota particolare l'originale stand gastronomico di "Casamaiera", una fabbrica di liquori e golosità calabresi di altissimo livello. Il servizio fotografico è stato affidato agli esperti e bravi Pino De Biase e Peppino Praino. Fin da ora l'instancabile Elvis Santaromita, proprietario delle "Mimose" di Scalea, da appuntamento al 6° campionato della pizza piccante, previsto per l'ottobre 2005. □