AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE
Prima Pagina News

PPN FOOD - *Grottaglie (Ta): ecco i premiati del secondo Campionato Italiano di Pizza Contemporanea*

Taranto - 12 mar 2024 (Prima Pagina News) **Ad Alessandro Celeste il Premio Triathlon.**

Si è concluso con un buon successo di partecipazione e di pubblico il 2° Campionato Italiano di Pizza Contemporanea. La manifestazione, organizzata dall'Accademia professionale del gusto, diretta dal maestro pizzaiolo Domenico Rossini, si è svolta a Grottaglie, nella sala del Ristorante Pizzeria Paradiso. Maestri pizzaioli e chef, provenienti da tutta Italia e dall'estero, si sono confrontati nelle varie competizioni in programma. La pizza, simbolo dell'Italia nel mondo, è stata realizzata ed interpretata dai pizzaioli in diversi stili, impasti e condimenti. La giuria, composta da nomi di esperti di grande rilievo nel settore, tra questi giurati di vari campionati mondiali e campioni del mondo in precedenti competizioni, ha assegnato i premi. Le categorie della gara sono state: pizza classica, gourmet, contemporanea, alternativa, napoletana e senza glutine. La novità di quest'edizione è stata invece rappresentata dall'inserimento, nella competizione, delle gare di abilità. I concorrenti si sono misurati infatti nelle categorie: freestyle (pizza acrobatica); la pizza più larga (chi ha realizzato la pizza con un diametro più grande); pizza veloce (realizzare tre dischi di pasta di pizza nel minor tempo possibile). I premiati Il pizzaiolo che ha vinto il premio triathlon, totalizzando il massimo del punteggio nelle varie categorie, è stato Alessandro Celeste. La coppa gli è stata consegnata da Domenico Rossini, presidente dell'Accademia professionale del gusto e dal sindaco di Grottaglie Ciro D'Alò. Questi i nomi degli altri premiati nelle categorie e nelle gare di abilità: pizza freestyle: 1° premio: Simone Di Lorenzo 2° premio: Matteo Rossini 3° premio: Federico Spinelli la pizza più larga: 1° premio: Giuseppe Costarella 2° premio: Filippo Genovese 3° premio: Federico Rossini pizza veloce: 1° premio: Federico Spinella 2° premio: Matteo Rossini 3° premio: Giuseppe Costarella Pizza classica: 1° premio: Valerio Cardea 2° premio: Michele Urso 3° premio: Alessandro Celeste Pizza contemporanea: 1° premio: Alessandro Celeste 2° premio: Giuseppe Costarella 3° premio: Aldo Longo Pizza napoletana: 1° premio: Fabio Gatti 2° premio: Giuseppe D'Alessandro 3° premio: Faouzi Lacthar Pizza senza glutine: 1° premio: Orsola Pizzichetti 2° premio: Augusto Maggio 3° premio: Donato Todaro Pizza gourmet: 1° premio: Francesco Zumpano 2° premio: Mary Zumbo 3° premio: Mustafa Vesalov Pizza alternativa: 1° premio: Daniele Possidente 2° premio: Giuseppe Daggiano 3° premio: Aldo Longo Inoltre, sono stati riconosciuti questi premi: premio alla carriera: Mario Capurso; premio pizzaiolo più giovane: Antonio Caccamo; premio lady che pizza: Anna Valente; miglior divisa: Alessandro

Graps; premio migliore tecnica: Simone Palmisano; premio pizzaiolo più innovativo: Guido Pipicella; premio miglior cottura: Roberto Corrente; premio miglior presentazione: Aldo Longo; premio Accademia professionale del gusto: Giovanni Delli Ponti; premio food blogger: Rosa Schiavone; premio Città delle ceramiche: Adrian Costin Bernica; premio Menù: Angelo Stasolla; premio miglior pizza km zero: Andrea Gargiulo; premio miglior abbinamento: Michele Ascolese. Non è mancata la solidarietà: nella serata conclusiva, si è svolto un evento in beneficenza, nato dalla collaborazione tra l'associazione Le Idee non Mancano Aps di Cosimo Sanarica e l'Accademia Professionale del Gusto. È stato possibile assaggiare le pizze realizzate dai campioni di tutta Italia, che si sono cimentati in uno show di "pizza free style", il tutto condito dalla musica selezionata dai dj Domy Pentassuglia, Kokò e Yoghi. L'evento ha previsto degustazioni senza limiti di tranci di pizza self-service e una bevanda a scelta. Il ricavato è stato devoluto a favore dell'Associazione Genitori di Taranto Onco-Ematologia, a sostegno dei bambini, delle famiglie e del reparto di onco-ematologia pediatrica Nadia Toffa di Taranto. Intanto, prosegue il progetto di formazione portato avanti dall'Accademia con i ragazzi diversamente abili della Fondazione Epasss, che quest'anno hanno gareggiato anche insieme ai pizzaioli professionisti. Il gruppo dei ragazzi continua a seguire con buoni risultati il corso per la preparazione delle pizze e sarà protagonista di una competizione in cui si deciderà la pizza più buona e più bella realizzata dagli stessi ragazzi della Fondazione Epasss. Inoltre, i migliori tra di loro saranno selezionati e gareggeranno con i big, al fianco dei pizzaioli professionisti, in un momento conclusivo di un percorso di crescita condotto insieme ai maestri dell'Accademia, sostenuti dai valori umani alla base di questo progetto. Tra le novità riguardanti la formazione, inoltre, il Campionato ha ospitato in una masterclass gli alunni degli istituti alberghieri di Pulsano e di Crispiano e i piccoli alunni della scuola dell'infanzia Campitelli di Grottaglie, per una visita guidata tra i banchi dei pizzaioli, durante le gare. L'Accademia professionale del gusto è attiva da due anni e mezzo sul territorio e riunisce maestri pizzaioli, chef ed esperti dell'"arte bianca", del settore gastronomia, ristorazione e dell'ospitalità del Centro Sud Italia. Promuove corsi di formazione e attività di approfondimento e di specializzazione per i pizzaioli, guardando con interesse anche ad altri settori vicini, come la pasticceria. Tra le attività, ci sono il corso per la qualifica di istruttore pizzaioli, in cui si apprende come formare nuovi pizzaioli; le giornate formative con i produttori delle materie prime (dalle farine, al pomodoro, alla mozzarella, alle conserve sottolio, agli altri ingredienti freschi); i corsi sugli impasti e la maturazione degli stessi; la formazione su come gestire la postazione di lavoro di una pizzeria o di un locale di ristorazione; laboratori nelle scuole, per far avvicinare con gioia e interesse i bambini e i ragazzi al mondo della pizza; laboratori per i detenuti nelle case circondariali. L'Accademia professionale del gusto è nata intorno alla passione di un gruppo di pizzaioli per questo settore, con l'obiettivo di valorizzare il prodotto e il lavoro dei maestri pizzaioli, per garantire agli ospiti qualità, professionalità e gusto . Ha dichiarato il maestro pizzaiolo Domenico Rossini, presidente dell'Accademia professionale del gusto: "Il Campionato è tornato quest'anno a Grottaglie, dove è nato, con un'organizzazione sempre più rinnovata, competizioni nuove e il coinvolgimento di maestri pizzaioli di livello nazionale. È cresciuto molto. Vogliamo continuare a promuovere il confronto e la formazione tra gli esperti del settore: i pizzaioli, i fornitori, i produttori delle farine e delle altre materie prime e condimenti utilizzati per

realizzare una buona pizza, che possa essere apprezzata per qualità e gusto. Non si è trattato solo di una semplice gara tra pizzaioli, ma un momento di crescita collettivo, per elevare la qualità dell'arte della pizza e imparare dal confronto; inoltre un momento di incontro con i consumatori, il pubblico, per far apprezzare e conoscere nuovi gusti, stili, impasti e valorizzare la professionalità dei pizzaioli e il prodotto pizza. Siamo stati inoltre molto felici di ampliare quest'anno lo spazio dedicato alla solidarietà. Il Campionato si inserisce nell'ampia programmazione annuale dell'Accademia professionale del gusto, attiva da alcuni anni con corsi di aggiornamento e formazione con un buon riscontro dei pizzaioli partecipanti e manifestazioni importanti come questa. Rivolgo per questo un grandissimo ringraziamento a tutti i soci, ai partecipanti, ai partner, al Comune per il patrocinio e ai nostri importanti sponsor, che da sempre ci sostengono".

(Prima Pagina News) Martedì 12 Marzo 2024

Verbalia Comunicazione S.r.l. Società Editrice di PRIMA PAGINA NEWS
Registrazione Tribunale di Roma 06/2006 - P.I. 09476541009
Iscrizione Registro degli Operatori di Comunicazione n. 21446

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
Redazione Tel. 06-45200399 r.a. - Fax 06-23310577
E-mail: redazione@primapaginanews.it