

Gazzetta del Sud

in 1.648
edicole

COSENZA

Domenica 4 Ottobre 2009
Euro 1,00

Scalea Campionato della pizza, cala il sipario sulla 2. edizione **Cento pizzaioli si son dati battaglia a suon di mozzarella e pomodoro**

Virgilio Minniti
SCALEA

Ottimo il bilancio della seconda edizione del campionato nazionale pizzaioli d'Italia che si è svolto nei giorni scorsi. I migliori pizzaioli della penisola (incremento netto rispetto alla passata edizione con circa cento iscritti) si sono dati appuntamento presso l'accogliente struttura dell'hotel Parco dei Principi di Scalea. L'organizzatore Elvis Santaromita Villa ha stupito per la sua grande vena organizzativa, riuscendo

ad abbinare il concorso all'intrattenimento e calamitando l'attenzione di una numerosa e attenta platea che nella serata conclusiva ha avuto la possibilità di degustare tutti i tipi di pizza sfornati a velocità supersonica dai pizzaioli presenti. Tre le categorie in gara nella due giorni del campionato: Campioni, Libera ed emergenti. Nella categoria Campioni Pizza Tonda classica e in teglia, fantastica doppietta del ciociaro Claudio Bono. Nella classe Libera di pizza tonda si è imposto Leone Coppola di Gaviate. Ales-

sandra De Gasper ha vinto nella classe Libera pizza in teglia. Nella classe emergenti pizza in teglia, vittoria tutta calabrese con il primo posto ottenuto dal catanzarese Antonio Russo. Infine, nella classe acrobatica singolare, si è imposto Piero Lovecchio. Elisa Revelli, Miss Pizza d'Italia 2008, e Antonella Ciatto, Miss Parco dei Principi 2008, le madrine della manifestazione che hanno avuto il compito di incoronare i vincitori. L'organizzatore Elvis Santaromita Villa si è mostrato ampiamente soddisfatto

per l'ottima riuscita della manifestazione «Dopo gli apprezzamenti dello scorso anno, con rinnovato impegno e grande passione ci siamo dedicati all'organizzazione di questa seconda edizione che ha coinvolto un centinaio di partecipanti provenienti da tutta Italia. Un motivo per noi di grande orgoglio che ci fa capire che quando si lavora i frutti prima o poi si raccolgono. Significativa la presenza del presidente della scuola italiana pizzaioli Enrico Famà al quale va il mio più sentito e caloroso ringraziamento che lo estendo al mio meraviglioso staff, ai pizzaioli, ai partner, e alle istituzioni che ci hanno affiancato, con l'auspicio di portare sempre più in alto il nome della manifestazione e soprattutto di Scalea» ◀ .