

87

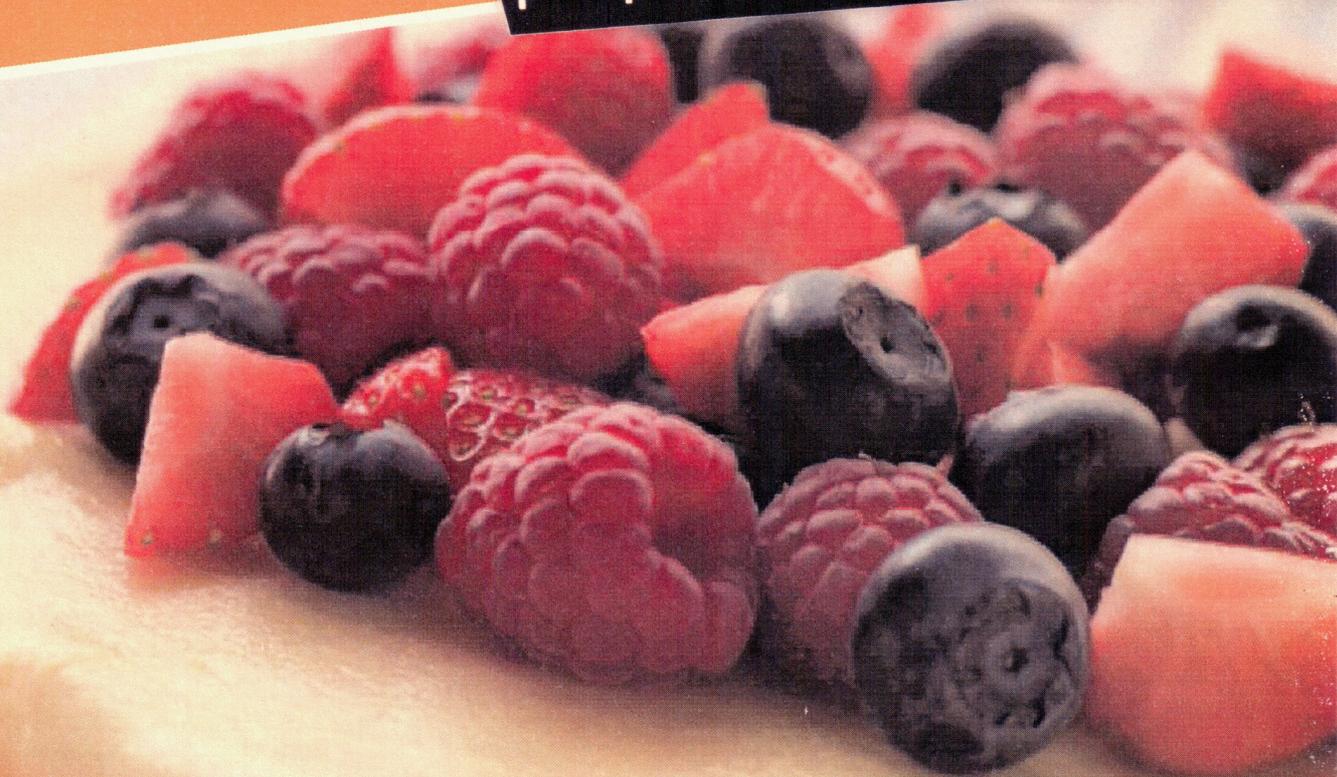
Novembre/Dicembre 2009

Euro 6,00 - Contiene I.P.

BIMESTRALE DI INFORMAZIONE PROFESSIONALE TECNICA ED ECONOMICA

pi&pi

panificazione & pasticceria



Prodotti per soggetti allergici anche in bottega?

Pag. 64

ISSN 1590-1726



9 771590 172002

Pizzaioli, un esempio anche per i formai?

Fabrizio Nistri giurato al Campionato Nazionale Pizzaioli d'Italia: un'occasione per alcune riflessioni sui diversi comparti della filiera del grano.



Il 28 e 29 Settembre 2009 scorsi ero ospite, come membro di giuria, del Campionato Nazionale Pizzaioli d'Italia, Organizzato dall'ottimo e instancabile Elvis Santaromita. Il Campionato si è svolto nella splendida cornice dell'hotel Parco Dei Principi di Scalea, dove pizzaioli di tutta Italia si sono contesi i titoli di "Pizzaiolo Campione d'Italia 2009" e "Pizzaiolo Campione dei Campioni d'Italia 2009".

Ero stato invitato da Elvis alcuni mesi prima e ho accettato con vero piacere, in quanto il mondo della pizza mi affascina molto ed è un settore attento alle mutazioni del mercato: effettivamente mi sono ritrovato ad assistere a dei giorni di vera festa e di intenso agonismo. Niente era stato lasciato al caso, l'organizzazione di Elvis e del suo staff aveva curato in maniera capillare la manifestazione.

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 di Ferentino (Fr).

Nella classe Libera di pizza tonda si è imposto Leone Coppola di Gaviate (Va).

Alessandra Degasper di Cortina D'Ampezzo (Bl) 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 di Vallefiorita (Cz) e per la pizza tonda Domenico Ferrarini di Roma. Infine, nella classe acrobatica singolare, si è imposto Piero Lovecchio. Suggestivo il rito delle premiazioni con le splendide Elisa Revelli, Miss Pizza d'Italia 2008, e Antonella Ciatto, Miss Parco dei Principi 2008 a incoronare i vincitori.

Ho avuto sporadici approcci nella mia carriera professionale con il mondo della pizza, in alcuni casi ho tenuto dei corsi a dei pizzaioli e

ogni volta mi sono trovato di fronte una platea entusiasta e con tanta voglia di migliorarsi, e soprattutto una categoria molto umile, sempre disposta a mettersi in discussione. Durante la manifestazione ho "dato una mano" all'amica di vecchia data Simona Lauri (presidente della giuria campioni di cui facevo parte) che ha svolto un corso su "la biga in pizzeria". Anche in questa occasione la platea, formata da pizzaioli, era numerosissima e con tanta voglia di capire i meccanismi che regolano la preparazione di una biga e la tecnica per attuarla.

Anche il mondo della pizza al giorno d'oggi soffre della crisi, però resta un mondo vivo, che "non si piange addosso" ma che cerca continuamente e umilmente di migliorarsi, anche quando c'è da apprendere qualcosa da un "cugino" fornaio.

Il mondo della pizza, i pizzaioli, e tutto l'apparato di aziende che gravitano intorno alla pizza, si confrontano, non si guardano in cagnesco come avviene nel "mio" mondo, quella della panificazione. I maestri pizzaioli anche quelli più blasonati, sono dispostissimi ad ascoltare e ad applaudire anche il più giovane dei pizzaioli che ha combinato insieme degli ingredienti diversi per preparare una pizza gustosa. Gli sponsor erano presenti, non solo con il loro marchio, ma molto spesso era proprio il titolare ad assistere alla gara o a complimentarsi per una pizza particolarmente raffinata o gustosa. Questo è il modo di lavorare insieme, tutti con l'obiettivo di far crescere una categoria e di far restare un prodotto: la pizza, comunque al centro dell'attenzione.

Questo, con tono molto polemico vorrei dire ai miei colleghi panificatori e a chi di pane vive producendo farina o altro. A noi manca "l'umile confronto" se di pane vogliamo continuare a vivere.

Per approfondimenti vi rimando al sito di Elvis Santaromita:
www.elvissantaromita.it

Saluti e buon lavoro
Fabrizio Nistri
fabrizio.nistri@nistriandrea.it



piopi
panificazione & pasticceria