



Ed. RM

DEPT

IL TEMPO

QUOTIDIANO DI ROMA

DEPT

Sabato 9 Ottobre 2010

€ 1,00

S. Dionigi

Anno LXVII - Numero 278

A Caserta e prov.: Il Tempo - Nuova Gazzetta di Caserta € 1,00 - A Taranto e prov.: Il Tempo - Corriere del Giorno € 1,00

In Abruzzo, Molise, Rieti e prov.: Il Tempo - Il Giornale € 1,20 - A Latina e prov., Frosinone e prov.: Il Tempo - La Provincia € 1,00

www.iltempo.it

e-mail: direzione@iltempo.it

Valmontone Capitale dei pizzaioli Maria Tofani è la più brava d'Italia

Maurizio Ayo

VALMONTONE Maria Tofani ha conquistato il titolo di campione italiano di pizza al taglio, nella manifestazione organizzata a Scalea, in Calabria, dall'Associazione Pizzaioli d'Italia. In gara 120 concorrenti provenienti da tutta la Penisola, che si sono cimentati nella preparazione di uno dei piatti da sempre tra i più graditi.

La signora Maria, sposata con due figlie di 7 e 13 anni, ha iniziato l'attività con il marito Luca Polce (41 anni, anche lui pizzaiolo) a Valmontone nel 1996, aprendo una pizzeria in via Casilina. «Il segreto di una

buona pizza - rivela la campionessa appena rientrata dalla Calabria - sta soprattutto in un perfetto impasto, lungamente lievitato (36/48 ore) per renderlo più leggero e digeribile. Le ricette preferite sono crema di zucca, pancetta e scamorza; piselli, ricotta di bufala, prosciutto e primo sale di pecora; carciofi alla giudia, patate e lardo di colonnata».

Ma cosa ha convinto la giuria nazionale ad assegnare il primo premio alla pizzaiola di Valmontone? Lo racconta lei stessa: «Ho presentato una vellutata di patate, formaggio brie, salmone, zucchine e carote alla

julien con aceto balsamico». Ma questa in Calabria non è l'unica vittoria di Maria che ama ricordare gli altri suoi successi: quello della Guida Gambero Rosso e i piazzamenti a Salsomaggiore nel campionato mondiale e nei campionati italiani a Fiuggi nel 2005, 2007 e 2010.

Anche il marito Luca, però, non è da meno: «Prima lavoravo nell'edilizia come operaio. Quando sono rimasto disoccupato ho scelto di fare il pizzaiolo. Ho iniziato con un corso specifico a Roma, poi ho aperto l'attività qui a Valmontone».

Il successo di questa cop-



La ricetta Maria prepara la pizza con cui ha vinto i campionati italiani: vellutata di patate, formaggio brie, salmone, zucchine e carote alla julien con aceto balsamico

pia di pizzaioli ormai dura da anni. Non a caso Luca è arrivato secondo nel campionato mondiale di pizza nel 2000 a Salsomaggiore. «Abbiamo deciso fin dall'inizio di puntare su un

prodotto di qualità - racconta - ricercando nuove farine e ingredienti appropriati. E poi c'è l'orgoglio di aver contribuito a far conoscere Valmontone in tutta Italia».