Alessandro Italiano, gesto-re della pizzeria d'asporto "101 Pizze" e dal 26 marzo campio-ne del "Giro Pizza d'Europa", è il primo "Campione dei Campioni d'Italia". Il palermitano trapiantato a Piacenza ha infat- menta il campione - c'erano tazione) e il pizzaiolo Mario Ra- loro prodotti. In molti si basano ti vinto a Scalea lo scorso 1 ottobre il trofeo nazionale battendo in finale altri 49 campioni. La partecipazione era consentita appunto ai campioni di qualunque gara nelle tre differenti categorie: libera, emergenti e campioni.

«E' stata una sorpresa, - com-

E' piacentino il re dei pizzaioli

Alessandro Italiano campione dei Campioni d'Italia

professionisti provenienti da tutta Italia e diversi anche più bravi di me. La soddisfazione maggiore è stata quella di vincere di fronte ad una giuria di esperti importantissimi» come Simona Lauri (tecnologa alimentare), Evandro Taddei (professore si scienze dell'alimenshini «che mi hanno interrogato durante la lavorazione dell'impasto».

«L'importanza di questi concorsi - ammette Alessandro non è solo personale. Servono alla crescità di tutto il settore, facendo migliorare la qualità dei pizzaioli, io in primis, e dei

solo sul sapore, senza considerare che la qualità di una pizza si misura con altri termini: fragranza, digeribilità e profumo; l'impasto infatti non deve essere solo fatto lievitare qualche ora, ma fatto fermentare da 24 a 100 ore in modo da eliminare quella sensazione di sete che



Alessandro Italiano

spesso si ha ore dopo aver mangiato.»

«La pizza deve essere un piacere, da quando la si mangia a

quando si va a dormire. E l'alta qualità è utile sia ai consumatori quanto ai produttori. Esistono infatti due categorie di pizzaioli; gli artigiani che, come me, fanno un prodotto loro, vendendo se stessi; e poi ci sono i commercianti che pensa-no al business senza badare alla qualità ma solo al gusto.»

Ora che è campione, il pizzaiolo pensa ad aprire anche una scuola nella nostra città, perchè «anche Piacenza merita una pizza di qualità!»

Andrea Tagliaferri