

numero 10 novembre 2009
anno XX

Pizza e pasta *italiana*

BIOLOGICO
BELLO E BUONO

LA ZUCCA
NELLA RISTORAZIONE

Contiene L.P.



20°
Anno



80.000 copie



2° CAMPIONATO NAZIONALE dei PIZZAIOLI

di ENRICO FARA



Scalta capitale dei concorsi per pizzaioli. E' troppo pensare, macché, va bene così, d'altronde se i concorrenti ci sono e vengono da ogni parte d'Italia vuol dire che sono organizzati bene e meritano il successo che hanno.

All'Hotel Parco dei Principi di Scalo, dal 28 al 30 Settembre, si è svolto il 2° Campionato Nazionale



dei pizzaioli ed a qualche centinaio di metri, fu poco più di un mese, si svolse il Campionato Nazionale della pizza piacentina. Viva la pizza e tutti gli organizzatori che, rischiando in proprio, lavorano sodo, si impegnano e... naturalmente vengono anche criticati.

E' sicuro comunque, che chi non fa niente non potrà mai essere cri-

ricco.

Andate avanti così, quindi, e non vi preoccupate, state facendo qualcosa di buono e qualcuno vi ringrazierà. Io lo sto facendo ora.

Torniamo comunque alla cronaca del Campionato Nazionale dei



pizzaioli per registrare un aumento dei partecipanti. Sono arrivati perfino da Cortina d'Ampezzo con la nostra amica Alessandra Degasper.

La qualità media dei concorrenti è sempre più alta ed una attenta regia di Elvia Santaromita e di sua



moglie Floriana, organizzatori ed anima di questa manifestazione, da loro fortemente voluta, li sta dispagando di tutte le difficoltà incontrate in questi due anni.

Oltre ottanta concorrenti nelle varie categorie si sono alternati ai

Classifica Campionato Scalea:

Classe Libera

Pizzaioli Campioni D'Italia 2009 - di Pizza "Tonda Classica"

N°	Cognome e Nome	Città	Punti	Classifica
103	Coppola Leone	Gavirate (VA)	1560	1°
85	Fava Martino	Mesagne (BR)	1524	2°
102	Di Marzo Ignazio	Crema (CR)	1520	3°



1° CLASSIFICATO COPPOLA LEONE
PIZZAIOLI CAMPIONI D'ITALIA 2009
CLASSE LIBERA
PIZZA TONDA CLASSICA

Classe Libera

Pizzaioli Campioni d'Italia 2009 - di "Pizza in Teglia"

N°	Cognome e Nome	Città	Punti	Classifica
63	De Gasper Alessandra	Cortina (BL)	1209	1°
64	Calista Antonio	Palermo (PA)	1195	2°
61	Biagioni Cesare	Sesto San Giovanni (MI)	1194	3°



1° CLASSIFICATA DE GASPER ALESSANDRA
PIZZAIOLA CAMPIONESSA D'ITALIA 2009
CLASSE LIBERA
PIZZA IN TEGLIA

Classe Emergenti

Pizzaioli Campioni d'Italia 2009 - di Pizza "Tonda Classica"

N°	Cognome e Nome	Città	Punti	Classifica
15	Ferrarini Domenico	Roma (RM)	2393	1°
12	Covino Mirko	Roma (RM)	1328	2°
22	D'Aria Massimiliano	Bagnola (VT)	1285	3°



1° CLASSIFICATO FERRARINI DOMENICO
PIZZAIOLI CAMPIONI D'ITALIA 2009
CLASSE EMERGENTI
PIZZA TONDA CLASSICA

Classifica Campionato Scalea:

1° CLASSIFICATO RUSSO ANTONIO
PIZZAILO CAMPIONE D'ITALIA 2009
CLASSE EMERGENTI
PIZZA INTEGLIA



Classe Emergenti Pizzaioli Campioni d'Italia 2009 - di Pizza "in teglia"

N°	Cognome e Nome	Città	Punti	Classifica
9	Russo Antonio	Vallefiorita (CZ)	1478	1°
3	Covino Mirko	Roma (RM)	1459	2°
10	Berardinelli Alessio	Roma (RM)	1301	3°

Classe Campioni Pizzaiolo Campione dei Campioni d'Italia 2009 - di Pizza Tonda Classica 2009

N°	Cognome e Nome	Città	Punti	Classifica
42	Bono Claudio	Ferentino (FR)	1961,5	1°

1° CLASSIFICATO BONO CLAUDIO
PIZZAILO CAMPIONE DEI CAMPIONI D'ITALIA 2009
CLASSE CAMPIONI PIZZA TONDA CLASSICA



1° CLASSIFICATO BONO CLAUDIO
PIZZAILO CAMPIONE DEI CAMPIONI D'ITALIA 2009
CLASSE CAMPIONI
PIZZA INTEGLIA



Classe Campioni Pizzaiolo Campione dei Campioni d'Italia 2009 - di Pizza in Teglia

N°	Cognome e Nome	Città	Punti	Classifica
32	Bono Claudio	Ferentino (FR)	1961,5	1°

lori nelle due giornate di gara.

Il giorno 28 si è svolto un corso sugli impasti, a cura della Dott.ssa Simona Lauri al quale hanno partecipato oltre venti pizzaioli. Questo dà la misura di quanto i pizzaioli siano ansiosi di apprendere tutto quello che c'è da sapere e che li può aiutare nel preparare pizze sempre più buone.

Una novità interessante è stata quella del produttore del forno a teglia, sponsor della manifestazione, la TSA di Napoli, la quale ha messo in palio un buono sconto di 1.000 euro per il primo classificato e 500 per il secondo, per l'acqui-

Classe Acrobatica singolare Pizzaiolo Campione d'Italia 2009 di Pizza acrobatica singolare

N°	Cognome e Nome	Punti	Classifica
9	Lovecchio Piero	227	1°



1° CLASSIFICATO LOVECCHIO PIERO
PIZZAILO CAMPIONE D'ITALIA 2009
CLASSE ACROBATICA SINGOLARE

sto di un loro forno. Altri Sponsor importanti sono stati la Sud Forni con i forni elettrici adatti anche alla cottura della pizza Napoletana, Gi-Metal per le palette e la minuteria, la 5 Stagioni per le farine, la Greci Prontofresco per le farciture, la Termopizza per i suoi famosi contenitori per la pizza, e molte altre ditte locali che con la loro generosità hanno dato un grande aiuto.



MISS PIZZA D'ITALIA E MISS HOTEL PARCO DEI PRINCIPI 2008

