

# PIZZA, amore e fantasia

Settembre 2008 - N° 6

CAMPIONATO NAZIONALE  
"Pizzaioli D'Italia"



Realizzato da  
**F.I.P.**

"Federazione Italiana Pizzaioli  
nel Mondo"

Sede legale

F.I.P. Segreteria Nazionale  
V.le Annunziata, 17 - 98168 Messina

Realizzazione Grafica  
Giancarlo Leonardi

Hanno collaborato

Giuseppe Santoro  
Giovanni Mento  
Emilio Giacometti  
Emanuele Sabatino

BIRRA "TRISCELE"  
MESSINA



Dopo il Grande Successo dei [numeri precedenti della Rivista online](#),

Vi presentiamo il nuovo Numero di **Settembre 2008**

Informazioni e quant'altro sul Mondo della Pizza e della Ristorazione in genere



## Le Rubriche

- [Copertina](#)
- [La Notizia](#)
- [In cucina](#)
- [Bar & Vini](#)
- [Scuola Pizzaioli](#)
- [Rubriche](#)
- [Gastronomia](#)
- [Attualità](#)
- [Fiere ed Eventi](#)

[Archivio Riviste](#)

**F.I.P.**

## L'AVVENTURA AUSTRALIANA

Grande interesse per il lavoro svolto dalla **F.I.P.** ad agosto e settembre in Australia, relativo alla sensibilizzazione dell'uso e diffusione delle regole per la realizzazione della "Vera Pizza italiana" e del "Gelato tradizionale italiano". Sono stati interessati numerosi ristoratori ed imprenditori dei due settori ed anche la redazione dei più importanti quotidiani italiani "Il Globo" e "La Fiamma" e della radio "Rete-Italia", che fanno sentire la propria voce in lingua italiana in tutto il territorio, ha mostrato grande interesse: il noto giornalista italo-australiano Riccardo Schirrà ha intervistato il **Segretario Nazionale della F.I.P. Giancarlo Leonardi**. Sono state poste varie domande, tra le quali: <Com'è la "pizza" prodotta in Australia e come potremmo eventualmente aiutare la ristorazione australiana a migliorarne la qualità?>. Relativamente il primo punto è evidente che in Australia mancano le basi e la conoscenza delle regole per realizzare la "Vera Pizza"; si sono visitate tantissime pizzerie italiane e non che sono sempre affollatissime di clienti, nonostante producano prodotti che faticano ad assomigliare alla pizza (anche i consumatori sono impreparati).

Per quanto riguarda il punto successivo, già dallo scorso anno il nostro **Presidente Giuseppe Santoro** ha tenuto con grande successo corsi per **Scuola Pizzaioli in Australia** ed anche per il 2009 ci stiamo organizzando in merito.

Il progetto della **F.I.P.** è quello di portare avanti e diffondere la Scuola per Pizzaioli e Gelatieri in Australia, cercando di sensibilizzare le Istituzioni locali che, nonostante l'importanza del progetto, non riconoscono le professioni sia dei pizzaioli che dei gelatieri e non ne favoriscono i flussi migrativi: ovunque nel mondo l'Italia è conosciuta per le Sue Pizze e Gelati.

**Il Direttivo F.I.P.**



**Martedì 30 Settembre** sarà dato il via al **"Campionato Nazionale - Pizzaioli d'Italia" 2008** ideato ed organizzato da **Elvis Santaromita**, "Delegato Regionale Calabria" della **F.I.P.**

L'importante manifestazione si terrà presso **hotel Parco Dei Principi (Corso Mediterraneo, 459 - 87029 - Scalea - Cosenza)** dove, pizzaioli di tutta Italia si contenderanno il titolo di "Pizzaiolo Campione D'Italia 2008" nelle varie specialità gastronomiche e di abilità.

La manifestazione darà l'opportunità a tutti i pizzaioli di mettersi in competizione e di poter crescere professionalmente osservando il lavoro dei colleghi, in un ambiente allegro, gioioso e divertente.

Il Campionato si concluderà il giorno successivo 1° Ottobre con l'assegnazione dei titoli e trofei.

Per eventuali informazioni e/o per iscrizione dell'ultimo momento, contattare lo staff organizzativo calabro ai numeri telefonici: 329.5797312 - 339.2758084

**Giancarlo Leonardi**

Per la Vostra Pubblicità o per l'inserimento di articoli, contattaci all'indirizzo email

[info@federazioneitalianapizzaioli.com](mailto:info@federazioneitalianapizzaioli.com)

[pagina precedente](#)

pag. 1

[pagina successiva](#)