

# Pizza & core

www.pizzaecore.it

n.36 • Nov - Dic '08

Rivista di informazione sul mondo della pizza e della ristorazione. Anno VI



LA PIZZA CI SALVERÀ  
Editoriale

PIZZA WORLD CUP  
Un successo costruito nel tempo

## Campionato Nazionale Pizzaioli d'Italia

Nella cornice del Parco dei Principi di Scalea, il Campionato Nazionale Pizzaioli d'Italia, finale 1° ottobre, promosso dalla Scuola Italiana Pizzaioli di Scalea con il patrocinio della Regione Calabria, del Comune di Scalea, della rivista *Pizza e Pasta Italiana*, della Scuola Italiana Pizzaioli, della Pro Loco di Scalea ha "sforato" i suoi vincitori, veri campioni di bravura. La manifestazione, ideata e curata da Elvis Santaromita Villa, ha avuto un buon successo di pubblico e di adesioni: i partecipanti sono giunti da ogni angolo dello Stivale: Piemonte, Emilia, Sardegna. Una competizione che si è tinta anche di "rosa", con la partecipazione una pizzaio-la donna, Olaru Iuliana dalla Sardegna. In palio diversi premi per varie categorie: "Emergenti", "Libera", "Campioni" e "Acrobatica a squadra".

Nella classe **Libera di Pizza Tonda Classica** ha vinto **Domenico Manfredi** di Borgo San Dal Mazzo (Cn) che ha ottenuto 999 punti. Nella **Classe Emergenti** si è imposto Massimo Martello Panno di Paola che ha ottenuto 1.059 punti. Nella **Classe Campioni** gradino massimo del podio per il piacentino Alessandro Italiano che ha totalizzato 1362 punti. Per la **Pizza in teglia**, nella **Classe Libera** primo posto per Vincenzo Aureli di Poggio Mirteto (Ri) che ha ottenuto 1.048 punti. Nella **Classe Emergenti** Emiliano Aureli di Montopoli (Ri) con 1.077 punti ha strappato il primo posto; infine, per la **Pizza Acrobatica a Squadre** ha trionfato Bocale di Reggio Calabria, capitanata da Giorgio Riggio. Oltre alla gara fra pizzaioli, la *kermesse* ha visto il concorso di bellezza Miss Pizza d'Italia '08: la fascia della vincitrice è andata alla piemontese Elisa Revelli.

