

manifestazioni



Prima edizione di successo per il Campionato Nazionale Pizzaioli d'Italia, manifestazione ideata e organizzata da Elvis Santaromita Villa. Dal 30 settembre al 1 ottobre presso l'Hotel Parco dei Principi di Scalea (Cs) i migliori artisti della pizza si sono dati battaglia gareggiando suddivisi in categorie: Emergenti, Libera, Campioni e Acrobatica a squadra; pizza tonda classica e in teglia.

I partecipanti sono giunti da ogni angolo dello stivale, dal Piemonte alla Sardegna. Nella classe Libera di Piz-

concorsi

Qui la pizza va alla grande

La Calabria si fa sentire: a Scalea (Cs) è appena andato in scena il primo Campionato Nazionale Pizzaioli d'Italia. Operatori professionali provenienti da ogni regione si sono dati battaglia suddivisi in diverse categorie. Un esordio positivo

za Tonda Classica si è imposto Domenico Manfredi di Borgo San Dalmazzo (Cn). In quella Emergenti, su tutti, Massimo Martello Panno di Paola (Cs). Per quanto riguarda i Campioni, il piacentino Alessandro Italiano è salito sul gradino più alto del podio. Capitolo Pizza in teglia. Nella classe Libera primo posto per Vincenzo Aureli di Poggio Mirteto (Ri); quella Emergenti ha visto primeggia-

re Emiliano Aureli di Montopoli (Ri). Per la pizza acrobatica a squadre ha trionfato Bocale di Reggio Calabria, capitanata da Giorgio Riggio. Elvis Santaromita Villa si è dichiarato soddisfatto di questa prima edizione del Campionato. "Sono felice per l'adesione dei partecipanti che hanno reso interessante e di rilievo una manifestazione che vuole esaltare un prodotto tradizionale della cucina no-



strana - ha commentato a caldo -. Il buon risultato dell'edizione 2008 ci induce a un impegno sempre maggiore per continuare a crescere e a portare il Campionato Nazionale Pizzaioli a un livello sempre più alto".

Un partner valdostano

A riprova della dimensione nazionale e della caratura della competizione di Scalea, ci piace segnalare un partner venuto davvero da lontano: Termopizza, azienda valdostana (Pont Saint Martin) che si sta imponendo sul mercato con Sguscio, contenitore termico di ultima generazione per la pizza da asporto. ■