

La Provincia

quotidiano d'informazione **cosentina**



Servizi di Portierato
Ricezione e smistamento
allarmi e segnalazioni
Servizi di Archiviazione

A Belvedere premiate le pizze piccanti

BELVEDERE MARITTIMO - Si è svolto con successo il terzo campionato nazionale di pizza piccante organizzato dall'associazione pizzerie italiane con il patrocinio del comune di Belvedere e dall'as-

essorato provinciale al Turismo di Cosenza, e della Regione Calabria. Giunto alla terza edizione ha ospitato più di 100 pizzaioli provenienti da ogni parte d'Italia, con una cena di gala presso il risto-

rante sala ricevimento La Felce. Per la seconda serata si sono sfidati all'ultima pizza sotto lo sguardo vigile di un'attenta giuria composta da 4 persone esperte del settore, 2 esperti di cottura e da 2 giurati esperti tecnici in scienze alimentari. Quest'anno, per la prima volta, è stata inserita la giuria della critica. Grande anche l'affluenza di pubblico al Palasport di Belvedere con la pizza party dove sono stati preparati e offerti più di 5000 tranci di pizza e birra. Nella pizza classica sono risultati vincitori Elvis Santaromita, primo classificato, Giuseppe Strati, secondo, e Guglielmo La Terza, terzo classificato. Nella pizza teglia si sono piazzati nell'ordine: Andrea Cobucci, Michele Intrieri e Angelo Intrieri. Per la gara di freestyle si sono classifica-

ti Antonio Lupo, Virgilio Voira e Massimo Ficicchia a pari merito al secondo posto e Giuseppe Piscitello. Per la pizza più larga nell'ordine: Massimo Ficicchia, Giorgio Giove e Guglielmo Laterza. Per la gara acrobatica a squadre risulta vincente la Puglia. Per la giuria della critica ecco i nominativi dei primi tre: Piero Silvestri, Antonio De Turrís e Roberto Cacchione. I premi sono stati consegnati dal sindaco Granata e dall'assessore Raffo, dal presidente nazionale Angelo Iezzi, il direttore generale dell'Api Luigi De Cristofalo, e dal consigliere nazionale Marcello Lamberti. «Il bilancio è positivo - ha commentato il presidente regionale dell'Api Francesco Matellicani - anche se noi credevamo in questo successo perché abbiamo speso tanto negli anni pas-

sati e quindi è giusto e doveroso raccogliere i frutti. Quest'ultimo premio è stato soddisfacente per la partecipazione dei pizzaioli: ne sono venuti quasi cento provenienti da tutta l'Italia. Questo - ha spiegato Matellicani - vuole dire che abbiamo lavorato bene negli anni passati ed è una grossa soddisfazione non soltanto per me ma per tutto il direttivo dell'Api che sta lavorando insieme a me». Matellicani ricorda poi gli appuntamenti dell'Api: «Tra nemmeno un mese saremo impegnati ai Giardini Naxos di Messina per un'altra manifestazione che spero sarà molto bella perché è stata curata in tutti i particolari. Anche per quanto riguarda la scuola per pizzaioli abbiamo sudato parecchio, dopo 4 anni siamo riusciti a ottenere l'autorizzazione che volevamo

e la scuola già stata funzionando. Abbiamo avviato già due corsi di formazione. La nostra scuola è a Tortora Marina, in via Nazionale 12, e funziona tutti i giorni». Soddisfatto anche il vincitore Elvis Santaromita della pizzeria Le Mimose di Scalea: «Quest'ultima gara di pizza piccante è stata eccezionale. Oggigiorno la pizza non è solo schiacciare un disco di pasta, bisogna pensare al procedimento di impasto e alle varie tecniche. Il segreto che ti porta a crescere - ha detto Elvis Santaromita - è la passione del mestiere grazie anche all'associazione pizzerie italiane che mi ha fatto crescere molto. I miei colleghi sono stati molto contenti e questo mi dà una marcia in più per preparare le prossime pizze qui a Le Mimose».



Elvis Santaromita de Le Mimose