

La Provincia ^{il Domani} cosentina

quotidiano

d'informazione

www.laprovinciacosentina.it

spedizione in abbonamento postale 45% art. 2 c. 20/b L. 662/96 F. di Cosenza

redazione@laprovincia@libero.it

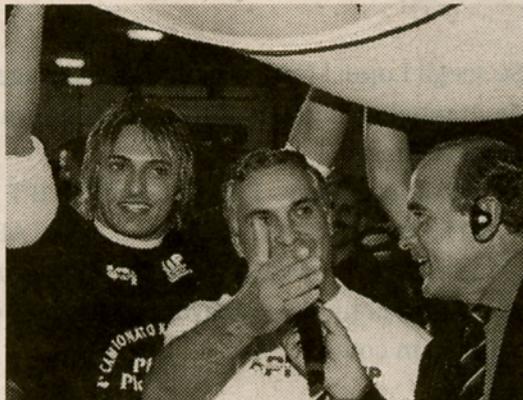
LUNEDÌ 13 OTTOBRE 2003

Gastronomia

Successo alla duegiorni dedicata alla pizza

da **SCALEA**

Si è concluso con successo il campionato nazionale di Pizza piccante. Una manifestazione che ha accolto gli interventi con l'aria calda del sud e con l'odore del mare forte e penetrante. La due giorni dedicata alla pietanza più ricercata e buona del mondo è stata ricca di colori, rosso soprattutto, di sapori e profumi intriganti che hanno sollecitato il palato a mettersi in moto. Il campionato è stato organizzato in collaborazione con l'Accademia italiana del peperoncino di Diamante. Il connubio prodotto tipico e spezia piccante ha coinvolto ogni regione italiana e i pizzaioli hanno saputo ben



Un momento del collegamento Tv

amalgamare i sapori forti con le pizze. Peperoncini viola, gialli, rossi e di tutte le varietà e grandezze hanno riscaldato la bocca e fatto arrossire i commensali. La competizione, poi, è stata il giusto banco di prova per tutti. Francesco Matellicani è riuscito, in poche edizioni, a mettere a punto un campionato degno di questo nome. La partecipazione e la qualità dei pizzaioli è sempre assicurata. Questi due ingredienti hanno fatto un campionato professionale, al quale ogni amministrazione può assicurare il proprio contributo ad occhi chiusi. Lo spettacolo per il folto pubblico intervenuto e per gli addetti ai lavori è stato assicurato. La prova è stata inconfutabile, come la partecipazione degli sponsor presenti. Al campionato nazionale di Pizza Piccante non poteva mancare l'appuntamento con "La vita in diretta", condotto da Michele Cucuzza e presentato, per l'occasione, da Gianfranco Agus. Nei saloni dell'Hotel Santa Caterina di Scalea tutti gli italiani hanno potuto assistere ad acrobazie di pizzaioli, alle numerose varietà di pizza presentate, balli, tanta allegria e, soprattutto professionalità. Il tutto, giudicato dalle giurie, critica, del gusto e una tecnica. I giurati hanno assaggiato la pizza. L'hanno radiografata, decretando, alla fine, la professionalità sempre più presente di questo mondo. Ad essa è sempre legato un luogo, una persona, un avvenimento che rimane in qualche angolo della memoria e solo i pizzaioli sanno dare a questa sensazione un profumo e un gusto permeati dal sapore della loro vita. Ma veniamo ai vincitori. Per la sezione "Pizza classica" i primi tre classificati sono Giorgio Giove, Peppe Curiel e Normanno Fresco. Peppe Curiel, Francesco Normanno, Alfonso Pallante, Fabio Villano, a pari merito, hanno ricevuto il premio della giuria della critica. Per la sezione "Pizza in teglia" troviamo Andrea Cobucci, Piero Silvestri e Luigi Azzinara. Infine la gara di "Free Style". I primi tre classificati sono Claudio Bandinelli, Normanno Fresco e Virgilio Voria.

Cristina Saullo