AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

L'AQUILA: A FARINA DEL MIO SACCO ESIBIZIONE DEI CAMPIONI MONDIALI DELLA PIZZA FREESTYLE

28 Settembre 2021



L'AQUILA – Impasti che volteggiano nell'aria, e perdono forma per mano dei campioni del mondo di pizza freestyle, rapaci che volano e incantano i bambini, balli, musica e tanta allegria, per un modo sano di stare insieme.

E' stato un successo il pomeriggio organizzato ieri Farina del mio sacco, locale in via Angelo Pellegrini a L'Aquila del giovane Fabio Mutignani, campione nazionale accademico della pizza 2019.

Tanti i protagonisti: ecco una carrellata, cominciando da Giorgio Nazir, milanese di 32 anni, e Saverio Labate, 40 anni di Busto Arsizio, che fanno parte del team di campioni del mondo pizzaioli acrobatici, che hanno centrato il loro ultimo trionfo nel 2019 a Napoli , nella patria della pizza. Molto applaudita la loro esibizione che si è conclusa con la realizzazione di una pizza gigante con la collaborazione di tutti i pizzaioli presenti e non.

Un corso di pizza baby è stata invece offerto dal maestro Valeri Saxiashvili, istruttore pizzaiolo di Pizza News School ad Avezzano, accompagnato dall'allievo Luca Salucci di Collelongo, già campione d'Italia nella categoria gourmet.

Altro momento significativo lo spettacolo falconieri dell'Aquila con Claudia Mutignani e Amedeo Was, che hanno offerto una esibizione con protagonisti due gufi e una poiana e un barbagianni.

E ancora lo Zumba Kids, a cura dell’asd En forma di San Demetrio, e l’asd Kg dance latino di Genzano di Sassa: le istruttrici Katia Scarsella e Maria Franca Bellomo hanno fatto ballare bambine, bambini e adulti, in un travolgente momento di divertimento e nello stesso tempo di salutare ginnastica aerobica.

Lo stesso è avvenuto con l’asd Senza pensieri di Camarda, con una travolgente lezione di ballo country, con coreografia originale, ideata da Marzia e Valentina Casilli.

Sul versante gastronomico, oltre alle pizze sfornate senza soluzione di continuità dal forno di Farina del mio sacco, la preparazione di ricotta e formaggio allo zafferano del 26enne Simone di Persio, che produce sull’altopiano dei Navelli, a Barisciano, la preziosa spezia. E ancora lo stand con le prelibatezze del Consorzio aquilano, e la polenta alla spina condita con sugo di cinghiale di Emiliano Scoppetta, di Cittaducale, in provincia di Rieti. Sue le farine di mais, di grano tenero e grano duro, macinate a pietra.

Il giovane barman aquilano Luca Carratelli ha fatto assaggiare il suo cocktail allo sciroppo di zafferano, gin botanico, Martini dry, ratafià e Pimms numero uno.

Infine gran finale con i Folkavacca, gruppo aquilano nato nel 2015 in occasione del raduno degli alpini a L’Aquila, composto dagli irrefrenabili e irriverenti Enrico Cecala, Manuel Mimmone, Simone Tusi detto bjg e Stefano De Simone, detto Rino.

A strappare risate ai tanti bambini e bambine presenti il clown Giulio Votta. Musica a cura di dj Claudio. Hanno partecipato all’evento anche la deputata Stefania Pezzopane e il suo fidanzato Simone Coccia Colaiuda e il direttore della Cna, Agostino Del Re che ha sostenuto l’iniziativa.

LA PIZZA FREESTYE

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli