

L'AQUILA: PIZZA E SALUTE, CONVENTION NAZIONALE CON FABRIZIO PECILLI

26 Marzo 2013



L'AQUILA – Cresce l'attesa per la Convention Nazionale Pizza Italian Academy 2013, giunta alla terza edizione, la tre giorni di lezioni, approfondimenti, seminari e degustazioni sul mondo della pizza made in Italy che sarà ospitata da lunedì 8 a mercoledì 10 aprile presso la sala congressi dell'Hotel Campo Imperatore (L'Aquila) e vedrà la partecipazione di professionisti del settore provenienti da tutta Europa.

Salute, nutrizione e innovazione i temi di spicco del convegno, un vero e proprio confronto per parlare anche di ricerca sulla panificazione.

L'Accademia italiana della Pizza, nel mondo Pizza Italian Academy, di cui è presidente il maestro Arturo Mazzeo, è la scuola più conosciuta e attiva nel panorama italiano con sedi anche all'estero.

Alla kermesse potranno partecipare soltanto gli istruttori e tutti i tesserati, i corsisti e chi in quell'occasione vorrà tesserarsi.

L'apertura al pubblico della convention è prevista per il secondo giorno, martedì 9 aprile, dall'ora di pranzo, un'occasione per degustare specialità 'firmate' dai migliori professionisti della pizza a livello europeo e un momento speciale per conoscere e rivalutare l'uso di farine integrali e biologiche in panificazione.

Tantissima l'attenzione da parte di professionisti del settore e dagli amanti della pizza: la scorsa settimana, l'annuncio della Convention ha scatenato un po' tutti, specie sul Web.

Per la prima volta i professionisti del mondo pizza tratteranno i temi della salute e della nutrizione "senza compromessi o sponsor, per sviscerare il problema con onestà intellettuale e massima professionalità".

A far da padrone di casa sarà lo chef e maestro pizzaiolo aquilano Fabrizio Pecilli, 46 anni, noto ristoratore del capoluogo abruzzese con esperienza quasi trentennale e responsabile tecnologico (la figura che si occupa degli studi e dell'innovazione nel settore) dell'Accademia a livello nazionale che ricopre anche il ruolo di referente e maestro pizzaiolo dell'Accademia in Abruzzo.

"Una nutrizione corretta – afferma Pecilli – costituisce, assieme a una adeguata attività fisica e al controllo di altri fattori di rischio, come il fumo o l'alcol, un elemento fondamentale nella prevenzione di numerose condizioni patologiche. È infatti ormai stato dimostrato che lo stile di vita e le scelte alimentari agiscono in modo incisivo nella possibilità di evitare lo sviluppo di malattie, di controllarne l'evoluzione o, al contrario, provocarne l'insorgenza".

"Una dieta bilanciata – continua lo chef – agisce quindi come strategia preventiva efficace. Al tempo stesso, particolare attenzione deve essere posta a soddisfare il fabbisogno giornaliero di determinati microelementi la cui carenza può indurre o favorire lo sviluppo di patologie diverse. In caso di deficit di questi elementi, o in determinate condizioni fisiologiche,

l'organismo può trarre beneficio dall'introduzione di specifici integratori alimentari".

Giudizi molto positivi sono arrivati da esperti e professionisti, vista la 'sostanza' dei temi centrali del convegno.

Proprio Pecilli terrà una 'lectio magistralis' sul ruolo fondamentale dell'aspetto nutrizionale.

"Parlare di mangiare consapevole - spiega Pecilli - di cura dell'aspetto nutrizionale, di rispetto per la salute, di scelta accurata degli ingredienti, a partire dagli impasti per finire ai condimenti, 'topping', è un passo decisivo nel miglioramento e nella crescita di un settore tra i più importanti per il nostro Paese".

"Nel nostro ambiente - continua - c'è la consapevolezza di doversi aggiornare costantemente: basta vedere com'è cambiata la clientela negli ultimi anni. Si va sempre più alla ricerca di cibo di qualità, gli amanti della pizza 'studiano' e si informano, giustamente, sugli ingredienti e sulle tecniche di impasto e di lavorazione".

Tra gli ospiti d'onore il maestro Giovanni Toma, romano, uno dei più famosi panificatori italiani che darà una dimostrazione, sotto forma di lezione, della pizza 'in pala' o 'alla romana', per i meno esperti la pizza al metro; presente anche il giornalista di culinaria Vito Saturno, responsabile della Guida alle migliori Pizzerie d'Italia, il non plus ultra delle guide specializzate nel settore".

"Il mio percorso formativo - dichiara Pecilli - mi ha portato a considerare la salute di chi mangia come una componente essenziale del nostro mestiere. Per questo credo sia necessario un ritorno all'utilizzo di ingredienti semplici e naturali come ad esempio le farine integrali, o grani spezzati, per la realizzazione dei prodotti di panificazione".

"Non è casuale la scelta effettuata da Pizza Italian Academy - conclude l'aquilano - di puntare all'Abruzzo interno per l'edizione di questo anno. Nel nostro territorio si cerca sempre l'utilizzo di prodotti naturali e altamente digeribili".

Tutte le informazioni all'indirizzo <http://www.hotelcampويمperatore.it/>