

PIZZAIOLI ABRUZZESI PREMIATI AL WORLD PIZZA 2016 DI RIMINI

7 Febbraio 2016



TERAMO – Sono stati cinque i pizzaioli teramani presenti al primo “World Pizza Contest and Innovative Cuisine”, il campionato internazionale organizzato da NIP food, che si è tenuto al Sigep 2016 di Rimini il 25 e 26 gennaio scorso. Vincent Di Marcello di Villa Zaccheo è divenuto vice-campione mondiale di pizza vegana, classificandosi al secondo posto al “World Pizza Contest” con una ricetta particolare creata, come richiesto dal contest, con soli ingredienti di origine vegetale.

Hanno ottenuto tutti ottimi risultati anche gli altri abruzzesi, cimentandosi in varie categorie (Pizza gluten free, Pizza dessert, Pizza classica gourmet, Pizza kamut e Pizza diet) contro concorrenti provenienti da diversi Paesi del mondo.

Tra i componenti della “Squadra italiana pizzaioli professionisti”, capitanata da Valerio Valle con il supporto tecnico di Luca Sposetti, il pizzaiolo teramano Massimiliano Di Gianvito si è classificato tra i primi 10 nella categoria pizza dessert, mentre Simone Pomante di Casoli di Atri è arrivato al terzo posto nella sezione dedicata pizza gourmet, impiegando nella propria ricetta una farina di produzione locale. Appreziate anche le creazioni di Luca Valle nel settore pizza gourmet e Roberto D’Angelo nel contest pizza kamut.

Vincent Di Marcello come detto si è fatto valere con una base preparata con farina di grano solina, con una farcitura composta da crema di zucca, cime di rape al peperoncino, porro insemolato e fritto e mozzarella di latte di riso alla curcuma.

“È stato un bel traguardo, – ha commentato Di Marcello – la prima vera sfida affrontata in ambito internazionale. Mi sono trovato a concorrere con pizzaioli provenienti dal Giappone, dalla Francia e dalla Germania, oltre agli italiani. La scelta di gareggiare nel contest pizza vegana è il proseguimento di un percorso iniziato qualche anno fa, con una prima gara fatta in Salento al campionato di pizza Trofeo Buongusto, dove mi sono classificato al secondo posto”.