

La Prealpina 22/15



Il Gala della pizza ieri sera all'istituto alberghiero De Filippi (foto Bhlz)

Gala della pizza e messaggio al Governo

Un Gala della pizza in cui, oltre al gusto e allo spettacolo acrobatico, si è guardato anche al futuro del piatto italiano più conosciuto e mangiato al mondo e di chi, ogni giorno, permette di tenere alta la bandiera italiana della cucina. Tutto esaurito e pance piene, ieri sera, all'istituto alberghiero De Filippi dove Aime e l'Associazione pizzaioli varesini (Apv) hanno organizzato il Gala annuale dedicato alla pizza.

Fra una fetta e un'altra, l'occasione è servita anche per premiare i dodici studenti del De Filippi che, oltre al normale percorso di studi, hanno frequentato anche una sorta di "master" per imparare l'ar-

te e la professione del pizzaiolo. Ai giovani sono stati consegnati gli attestati con l'augurio che, presto, il diploma possa trasformarsi anche in un menu e in un lavoro accanto al forno. O, almeno, è quello che si augura Leo Coppola, leader dei pizzaioli varesini e di Pizza Champs, il gruppo che, dal 2005, "sforna" medaglie d'oro su medaglie d'oro ai campionati del mondo di pizza acrobatica. E, anche ieri sera, i campionissimi hanno dato spettacolo a ritmo di musica, riuscendo perfino a distrarre i commentatori dai piatti. Battute a parte, ieri, presidente e segretario di Aime, Armando De Falco e Gianni Lucchina hanno pro-

mosso, assieme all'Apv, la raccolta firme da girare al Governo per il riconoscimento della professione e della qualifica di pizzaiolo. «Sarebbe - hanno affermato presoché in coro Coppola, Lucchina e De Falco - un atto di giustizia verso migliaia di persone che ogni giorno grazie al loro lavoro garantiscono un servizio e ricchezza al Paese, creando lavoro e ricchezza. La professione di pizzaiolo fino a oggi è stata tenuta in secondo piano, quasi a figura folkloristica a scapito della professionalità. Sono anni che ci battiamo, insieme ad altre associazioni di categoria, scuole per raggiungere un obiettivo com-

ne: attivare al riconoscimento legislativo di questa importante qualifica professionale".

A proposito di professionalità, ieri sera gli ospiti hanno potuto conoscerla in prima persona, grazie alle pizze elaborate con vari impasti nelle cucine del De Filippi. E cioè la classica Margherita, la Napoli alle acciughe, la Pizza Italia con basilico e mozzarella di bufala e poi una proposta del territorio, con la Pizza Cantello, creata con l'asparago bianco Igp del paese della Valceresio, esaltato assieme a provola e parmigiano.

Nicola Antonello
© RIPRODUZIONE RISERVATA