

**EVENTO ORGANIZZATO
DALLA NEONATA APV**

VARESE

Gran galà della pizza per Expo al De Filippi

- VARESE -

GRAN GALÀ della pizza «per l'Expo» l'altra sera all'istituto alberghiero De Filippi di Varese, evento organizzato dalla neonata «Associazione dei pizzaioli». Una spettacolare e gustosa occasione per promuovere a professione il pizzaiolo e valorizzare il territorio. Nell'occasione è stata presentata la nuova Apv, Associazione Pizzaioli Varesini, presieduta da Leo Coppola, titolare della pizzeria «Vecchio 800» di Gavirate. Grazie all'adesione ad Aime (Associazione Imprenditori Europei) l'Apv «può garantire ai propri associati numerosi servizi, convenzioni e rappresentatività». La principale mission «è quella di tutelare e difendere i diritti e gli interessi dei pizzaioli e far riconoscere istituzionalmente la professione di pizzaiolo. Spazio dunque alle tante pizze realizzate proprio nello spirito di Expo 2015 riscoprendo profumi, colori e sapori provenienti da tutto il mondo. Sono state preparate con diverse tipologie di farine, impasti a lunga maturazione per assicurare la massima digeribilità.

OLTRE 200 i commensali, il servizio di accoglienza e ai tavoli è stato garantito dagli allievi dell'Istituto Alberghiero De Filippi. Un vero festival del gusto italiano, presentato con grande professionalità e accolto con applausi ritmati dalle varie de-



UNITI
A organizzare la serata l'Associazione Pizzaioli Varesini presentata proprio durante il gran galà presieduta da Leo Coppola

L'associazione vuole tutelare e difendere i diritti e gli interessi dei pizzaioli



Sono stati oltre 200 i commensali che hanno preso parte al gran galà tramutato in un festival del gusto italiano

gustazioni di pizze. Nel corso della serata sono stati consegnati a tutti gli allievi del corso di pizzaiolo gli attestati di frequenza. A illustrare l'iniziativa Leone Coppola, presidente Apv, Giuliano Terzi e Gianni Lucchina rispettivamente presidente e segretario di Aime. Tra le iniziative già realizzate dalla neona-

ta associazione «Sos pizzaiolo», per la ricerca di pizzaioli, «La scuola per pizzaioli», per i pizzaioli che desiderano un aggiramento professionale, che cercano un lavoro, che vogliono diventare pizzaiolo, che sono amatori della pizza e vogliono imparare ad impastare e cuocere il celeberrimo alimento.

Pizza, questione di stile Acrobazie in salsa Expo

GRAN GALÀ Il campione Coppola: «S'impari a fare sistema»

La pizza è questione di stile. E non solo perché a farla roteare, l'altra sera all'Istituto Alberghiero "De Filippi", sono stati Leo Coppola e il suo team, ma anche perché la buona pizza, seppur agitata nell'aria, non piove dal cielo ma è frutto di un impasto di qualità.

Così l'ottava edizione del Gran Galà, che ha registrato il tutto esaurito con 240 commensali, non è stata solo l'occasione per il consueto spettacolo di acrobazie, con dischi infarinati e fumanti nell'aria al suono dell'Inno di Mameli, ma più di tutto ha visto debuttare l'Associazione Pizzaioli Varese, recentemente fondata, spiega il presidente Coppola, «per garantire la rap-

Costituita un'associazione per la formazione dei giovani e la promozione

presentanza della categoria, dare una svolta concreta per far crescere in provincia l'eccellenza e la qualità di questo prodotto made in Italy, favorire la formazione di pizzaioli e fornire servizi personalizzati di promozione e pubblicità». L'associazione, che chiede di farsi grande con il contributo di 22 centesimi al giorno, conta una cinquantina di iscritti, ma l'obiettivo è di coinvolgere quanto più possibile i rappresentanti della categoria, perché «si smetta di guardarsi male l'un con l'altro e s'impari a fare sistema, dato che insieme si conta di più».

Tema della serata, manco a dirlo, Expo, con pizze dedicate all'Italia, che sceglie la mozzarella di bufala d.o.p., pomodorini e basilico per farsi riconoscere nel mondo, e poi la Cina, che declina la faveitura con verdure saltate al profumo di soia, l'India per la quale si scelgono salsa al curry, gamberi, coriandolo ed erba cipollina, e il Messico con gli stitacci di manzo e tacchino e il guacamole alla papaia. «Siamo

una squadra fortissima», commenta Leo che, dopo essersi appuntato sul grembiule il titolo di campione del mondo di pizza classica 2013, non smette di gareggiare con il suo team acrobatico composto da Valerio Torre, Paolino Bucca, Simona Lauri, Attilio e Raffaele Vitagliano, Lucio Massafra, Severino Giuseppe, Angelo Cristiano, Ignazio Di Marzio, Canal Massimo, Moreno D'Agostino, Mariano Istoc e Silvio Bissio, per l'occasione anche deejay. E con tutta probabilità sarà ad Expo, nel padiglione di Regione Lombardia, per esibirsi con gli amici-compagni che, dal 26 al 27 maggio, andranno a Parma per la 24esima edizione

del campionato mondiale. «Lavoreremo per una pizza doc», assicura mentre, alla presenza del rettore del Collegio, Giovanni Baggio, del consigliere provinciale Marco Magrini e di Graziella Roncati Pomi in rappresentanza della Camera di Commercio, vengono "diplocati" i giovani che hanno frequentato il corso di la-

vorazione della pizza. Davide Azzinotti, Matteo Battadini, Filippo Decio Ludovico Diaferia, Matteo Farina, Claudio Ficcarola, Mekie Fofana, Kevin Fejullai, Alessio Merelli, Antonio Sorrentino, Nicholas Traina, Riccardo Van Dijk, questi i nomi delle nuove leve di una professione che, assicurano Giuliano Terzi e Gianni Lucchini quali presidente e segretario dell'Associazione Imprenditori Europei cui fa capo l'APV, cercheremo di promuovere quale «rappresentativa del nostro territorio, oltre che come opportunità di lavoro per giovani e sinonimo di qualità».

Monica Teso



Gli studenti premiati durante il Gran Galà della pizza al De Filippi. In alto a destra, il campione Leo Coppola, e a lato una delle tante acrobazie in cui si esibisce la squadra di pizzaioli (a p. 12)



La pizza di Varese si sforna a Expo E il "made in" divora anche la crisi

Il galà di martedì al De Filippi ha rimesso sotto i riflettori un settore che dà lavoro Lucchina (Aime): «Grande la richiesta di professionisti». Per Rho pronto un poker

VARESE

VALERIANA PUMAGALLI

La pizza varesina ad Expo per presentare al mondo un'eccellenza del nostro territorio, celebrata martedì sera dal tradizionale "Galà della Pizza" al collegio De Filippi.

Se il settore della ristorazione appare in crisi, non si può dire altrettanto del segmento che riguarda le pizzerie. Il prodotto made in Italy per eccellenza non segue le regole dell'economia e a Varese si sfornano professionisti di cui il settore è in costante ricerca.

L'Apv guidata da Leo Coppola

Sono dodici quelli diplomati quest'anno che «non avranno alcun problema a trovare un'occupazione», spiega Gianni Laschena, direttore generale di Aime - C'è una grande richiesta di professionisti che sappiano fare la vera pizza. Il futuro di un locale dipende proprio da questo e dove la pizza è buona i ristoranti sono pieni.

Per questo a Varese è appena nata una nuova associazione di categoria, l'Apv, presieduta da Leo Coppola, una garanzia in materia pizza. Pluricampione del mondo e titolare della pizzeria "Vecchio 800" di Gavirate, difende da anni il titolo e porta il nome di Varese in giro per il mondo. Perché la vera pizza non è solo prerogativa dei napoletani e ad Expo i varesini lo dimostreranno.

Sono quattro le pizze "made in Varese" che saranno protagoniste al padiglione Lombardia dell'Exposizione Universale. Una dedicata all'Italia e ai suoi prodotti tipici: con i pomodori e la mozzarella di Bufala. «Poi ne presenteremo alcune legate invece alla nostra tradizione e ai prodotti tipici locali», spiega Coppola - con la formaggola e gli asparagi, per



Apv presenterà ad Expo, nel Padiglione Lombardia, quattro specialità di pizze, alcune delle quali realizzate con prodotti tipici locali

esempio». E poi i pizzaioli varesini porteranno un po' di mondo in fiera. Sono le pizze India, Messico e Cina che ieri sera gli oltre 200 commensali del «Galà della Pizza» hanno potuto assaggiare in anteprima.

Campionati mondiali di Parma

«Quella cinese è composta da un particolare impasto e condita con gli ingredienti che danno sapore agli involtini peis-svera. La Indiana è condita con gamberi su salsa al curry, erba cipollina e coriandolo. Mentre la Messicana è lavorata con una speciale farina di mais, alla base delle tortillas, e condita con carne e spezie». E dopo Expo le pizze varesine saranno ai Campionati Mondiali di Pizza a Parma per difendere il titolo conquistato

da Leo Coppola nel 2013. «Per un pizzaiolo è importante tenersi costantemente in aggiornamento», aggiunge - Nonostante la pizza faccia parte del nostro patrimonio gastronomico, è un piatto in evoluzione e il segreto di un bravo pizzaiolo è proprio quello di saper sempre reinventare».

Leo Coppola in questo è un maestro. Oltre a fare una delle pizze più buone di Varese è anche campione di pizza acrobatica. Un'altra evoluzione del piatto che dimostra quanto non si smetta mai di imparare in questo settore.

«Sono tantissime le specialità che si possono acquisire», conclude - E i neo diplomati al Collegio De Filippi non avranno difficoltà nel distinguersi ed inserirsi velocemente nel mondo del lavoro».

Neonata ma già forte

L'associazione offrirà servizi e convenzioni

Apv è la neonata associazione di pizzaioli provinciali di Varese e garantisce la rappresentanza della categoria e soprattutto una serie di servizi, studiati per rendere efficienti questa appassionante professione. Alla carica di presidente è stato chiamato il pluricampione del mondo Leo Coppola, titolare della pizzeria Vecchio 800 di Gavirate. Ha già eletto il Coordinamento dell'Associazione e

programmato diversi eventi. «Per ora stiamo una cinquantina di iscritti», spiega Coppola - ma puntiamo a diventare un forte punto di riferimento per i professionisti del nostro territorio». Grazie all'adesione ad Aime (Associazione Imprenditori Europei) può garantire ai propri associati numerosi servizi, convenzioni e rappresentatività, nelle due sedi di Varese e Busto Arsizio.

«Associarsi ad Apv significa dare valore alla propria azienda, essere rappresentato e tutelato nei confronti di tutti gli enti pubblici avere un punto di riferimento per lo scambio di esperienze e competenze oltre che usufruire di un concreto strumento di sostegno alla competitività». Vna