

Varese News

Gavirate

Dal campionato mondiale alla beneficenza: un anno di “storie di Pizza”

Primo presidente della neonata "Associazione pizzaioli varesini", Leone Coppola festeggia con un premio al campionato mondiale, un nuovo impasto (senza lievito) e un "tour pizza champs"



E' un anno speciale per il pizzaiolo più attivo e acrobatico della provincia.

Oltre a essere diventato il primo presidente della neonata “**Associazione pizzaioli varesini**”, **Leone Coppola** festeggia con un premio al campionato mondiale di pizza, un nuovo impasto e un programma intensissimo per il suo “tour pizza champs”. Il vulcanico gestore della pizzeria **Vecchio Ottocento** di **Gavirate** non si ferma un attimo e ha ricominciato rilanciando: l’ha fatto innanzitutto con il galà della pizza di quest’anno, dove ha presentato il suo nuovo gruppo in seno a **Aime**, la nuova associazione di categoria varesina. «E’ importante che pizzaioli e pizzerie della zona abbiano una loro associazione di categoria, ma che sia di sostanza: che sia di supporto per le nuove tecnologie, l’innovazione di prodotto per esempio, oltre ai servizi. ma anche consigli “da imprenditore a imprenditore” sulla promozione del locale, o l’organizzazione di serate di beneficenza: che fanno del bene e fanno anche conoscere la propria professionalità. Infine, se c’è un problema di impasto ci possono chiamare e andiamo a far loro la consulenza. Non vogliamo far sentire abbandonati a se stessi gli imprenditori che si sono dati a questo mestiere».

Ma non si è fatto mancare nemmeno la partecipazione al campionato mondiale di pizza, che si è svolto a Parma a fine maggio: «Quest'anno ho partecipato al campionato mondiale, elaborando una pizza senza glutine insieme alla dottoressa Simona Lauri, famosa per l'alimentazione senza glutine. «Quel campionato ha visto più di seicento concorrenti. Nella mia categoria, la lotta è stata testa a testa: ho perso il primo posto per tre punti. ma per me è stata comunque una grande vittoria, in una categoria molto particolare tra le dieci del campionato. Del resto, dopo avere vinto la Categoria Pizza Classica, la più ambita, nel 2013 avrei potuto chiudere con le gare. Ma quella delle pizze speciali è una passione che mi porto dietro, e a cui tengo». Coppola, che ha 30 anni di esperienza alle spalle, ha vinto, del resto, già altri campionati mondiali: «La prima nel 2004 è stata nella categoria Velocità. Poi nel 2008 ho vinto la categoria senza glutine, e nel 2013 quella di pizza classica». Quello di Coppola è stato uno dei primi locali in Italia a servire pizza senza glutine: ha cominciato nel 2005. Ora tra i suoi impasti ci sono anche i 5 cereali, kamut, e ora anche un'altra novità: «La pizza senza lievito, per chi è intollerante». L'ultima sfida estiva è il tour pizza champs: feste di beneficenza in provincia insieme a colleghi pizzaioli acrobatici. «La parte acrobatica della pizza è puro spettacolo, porta allegria e promuove il prodotto in posti diversi da quelli in cui è servito. La base però, non può che essere una pizza buona, dagli ingredienti perfetti. Sennò non va bene». Il loro tour è cominciato ieri sera, 16 giugno, alla festa di Gioca Giugno, nell'oratorio di Cocquio Trevisago. Poi al 23 saremo a Casalzuigno, poi a Gavirate»