

La pizzeria 26/51/16 Gala della pizza con i campioni del mondo

Al De Filippi 260 persone a tavola per la decima edizione dell'evento "firmato" Aime

Ospite d'onore, l'altra sera all'Istituto De Filippi, "sua maestà" la pizza. Perché la cura degli ingredienti conta, ma ce n'è uno assolutamente unico e originale che fa la differenza, ed è la mano di chi impasta.

Se poi, come nel caso del Gran Galà arrivato quest'anno alla decima edizione, a preparare, informare e far roteare il disco rotondo sono dei campioni del mondo, il successo è assicurato, e lo dimostrano i 260 commensali presenti, il massimo che il salone dell'Istituto alberghiero possa accogliere.

Per loro una serata speciale, con degustazioni a tema "mondiale". Per il piatto di apertura ci ha pensato il re dei pizzaioli varesini, **Leone Coppola**, che si è di recente aggiudicato l'oro a Parma nella sezione "pizza a due" con lo chef **Matteo Pisciotta**. E proprio la "strana coppia" ha proposto una pizza con crema di asparagi, nuvole d'albume d'uovo e chips di parmigiano reggiano. Ma il pluricampione Coppola, non si ferma qui e prepara anche una pizza con pomodoro, gorgonzola, saliscia e mozzarella di bufala, con una spolverata di parmigiano e basilico finale, mentre **Pasquale Moro**, primo classificato "pizza in pala" e campione del mondo 2016, sforna una classica al pomodoro con aggiunta di cipolla rossa, glassa di aceto balsamico, crudo e rucola a fine cottura.

Pizza anche per il dessert, in versione strudel con crema pasticcera, pere al rum, pistacchi e cioccolato. E i numeri della serata, organizzata da Apv e patrocinata da Aime Varese, sono da capogiro. In tutto 720 pizze sfornate, 180 chilogrammi di farina utilizzate, 40 chili di mozzarella, 45 di pelati. «Per noi è uno scherzo - commenta Coppola - perché di solito in ogni festa della pizza ne sforniamo almeno mille». Al suo fianco il team composto da una ventina di "Pizza champs", tra cui **Valerio Torre, Paolino Bucca, Attilio Vitaliano, Ignazio Di-marzo, Mariano Istoc, Filippo Rossino**. Spumeggiate anche il finale di serata, cui hanno presenziato l'assessore alla cultura, **Simone Longhini**, e il vicepresidente Aime, **Graziella Roncati Pomi**, con uno spettacolo di pizze "volanti", eseguito dal Team Acrobatico. Infine la consegna degli attestati agli allievi **Edoardo Antinori, Stefano Bertelloni, Stefano Bosatelli, Andrea Casarin, Mateo Saturni, Caterina Cavuoli, Alessandro Cerutti, Pietro Grinoldi, Matteo Marignoni, Francesca Novembre**, che hanno frequentato il corso per pizzaioli al De Filippi.

Mo.To.



I protagonisti del Gala della pizza ospitato l'altra sera all'Istituto De Filippi (foto Blitz)