

LA DOPPIETTA Primo e secondo premio a Rimini per Leone Coppola e Valerio Luca Torre. Ora si va ad Amburgo

La pizza varesina tra le più buone d'Europa

di **Matteo Fontana**

■ La pizza varesina alla conquista dell'Europa; trasferta vittoriosa per **Leone Coppola** del ristorante "Vecchio Ottocento" di Gavirate e **Valerio Luca Torre** della "Torretta Pizza" di Azzate hanno conquistato rispettivamente il primo e il secondo posto nella tappa di Rimini della Fiera della Birra, valevole per il campionato europeo di Giro Pizza.

I due pizzaioli varesotti, che fanno parte del team dei Pizza Champs, campioni del mondo di pizza acrobatica, hanno sbaragliato la concorrenza di professionisti provenienti da tutta Italia e si sono aggiudicati anche il pass per la finalissima della kermesse che si disputerà ad Amburgo il prossimo 20 marzo. Entrambi hanno presentato una pizza elaborata con stracciatella e carne cotta o cruda, una tagliata e una tartare.

Esperimento riuscito

Il pizzaiolo di Azzate ha conquistato anche il premio speciale come miglior abbinamento tra la sua pizza e una birra scelta appositamente da Torre. «Sia io che Leo avevamo nuovi impasti e ricette da sperimentare e iniziare a proporre anche nei nostri locali e in vista del Campionato Mondiale di Pizza che si terrà a Parma dall'8 al 10 maggio - racconta Torre - devo dire che l'esperimento, visti i risultati di Rimini, è superato».

Anche alla kermesse parmigiana i due pizzaioli varesotti sono di casa e in passato hanno vinto svariati premi; Coppola e Torre dopo la vittoria della tappa di Rimini proveranno a giocarsela ad Amburgo nella finalissima del

tour europeo. Senza dimenticare l'attività della squadra dei Pizza Champs, che fanno anche tantissima beneficenza attraverso l'alimento italiano per eccellenza.

Buona e benefica

«Stiamo definendo il tour 2017 che inizierà a primavera e terminerà a settembre - spiega Torre - vogliamo fare una grande festa anche in



Piatto versatile e per questo adatto a tutte le tasche. Non mollerà mai ed è a prova di crisi

centro a Varese; a maggio inaugureremo anche la Stanza della Pizza all'ospedale Del Ponte di Varese».

Ma come va la pizza, a livello di consumi in provincia di Varese? «Essendo un alimento versatile e per tutte le tasche i consumi sono sempre buoni, anche durante la crisi - afferma il pizzaiolo di Azzate - la pizza può essere consumata come cibo di strada a due euro al trancio, oppure si può gustare una pizza gourmet d'élite che può arrivare a costare anche trenta euro; la pizza è un alimento che non mollerà mai». Quella varesina poi conquista anche l'Europa, a conferma ancora una volta del fatto che la qualità delle materie prime e della lavorazione è fondamentale. ■



Leone Coppola (a sinistra) e Valerio Luca Torre con i premi appena vinti