

Leone Coppola, il pizzaiolo campione del mondo sfida Napoli: "La Margherita ormai è tradizione italiana"



"La pizza è nata al Sud, ma è poi diventato un piatto della tradizione italiana". Così **Leone Coppola**, due volte campione del mondo tra i pizzaioli. Proprietario della pizzeria di **Gavirate "Vecchio Ottocento"**, nel cuore del Nord Padano, con orgoglio lancia la sua personalissima sfida: no, la pizza non è una **prerogativa napoletana**. Già, perché Coppola - di origini pugliesi ma ormai "polentone" d'adozione - sostiene che una pizza di qualità si trova - eccome - anche al Nord. E il "campione della Margherita", intervistato da *LaPresse*, ha spiegato il suo pensiero punto per punto. E non solo, ha voluto chiarire i dati relativi a una classifica, condotta da **Napoli Pizza Village**, che indica Varese (nella cui provincia si trova Gavirate), come il **luogo più costoso** dove mangiare una Margherita con bibita. Secondo la ricerca partenopea, nel cuore della Padania il prezzo può arrivare fino a 11,58 euro contro i 6,73 di Napoli.

Come ha appreso la notizia della classifica di Napoli Pizza Village che mette Varese in cima ai luoghi più cari dove mangiare pizza?

Non è assolutamente vero, non si può attribuire a Varese il primato della pizza più cara d'Italia. Noi vogliamo il primato della qualità, non quello della pizza più costosa.

È vero che lei è stato il precursore della pizza senza glutine?

Nel lontano 2005 ho fondato la prima pizzeria italiana senza glutine qui nella provincia. C'era un posto dove facevamo solo ed esclusivamente la pizza senza glutine. Abbiamo studiato e abbiamo capito il problema.

Quest'anno la pizza napoletana potrebbe diventare Patrimonio Mondiale dell'umanità dell'Unesco. Cosa significa per voi pizzaioli?

Loro hanno lavorato per ottenerlo, ma questo riconoscimento sarebbe di tutti i pizzaioli nazionali, non solo napoletani. Non c'è l'esclusiva. Sarebbe da dividere con i pizzaioli che lavorano ovunque e sette giorni su sette, dalla mattina alla sera. È un'arte.

Ma la pizza può ancora dirsi di Napoli e del Sud, oppure è ormai sinonimo d'identità italiana?

È nata al Sud, ma poi è stata estesa in tutta Italia e in tutto il mondo. Napoli è una bellissima città e ho tanti amici lì. Ma ognuno fa il suo per rendere gustoso questo piatto della tradizione italiana.

Il Nord ha un suo tipo di pizza specifica?

Il Nord ha una pizza di spessore normalissimo, con la bordatura nazionale di 2-2,5 cm e un diametro di 32-33 cm. Io penso in generale che ogni pizzaiolo vada rispettato per la pizza che fa. A Roma, per esempio, sono maestri della pizza al taglio che è spettacolare.

Come ha fatto un varesino d'adozione a vincere per due volte il titolo di campione del mondo di pizza a Parma, nella categoria "classica" nel 2013 e "di coppia" con lo chef Matteo Pisciotta nel 2016?

Ho origini pugliesi e ho lavorato nel mulino del mio paese, **Ascoli Satriano**, che è anche il paese di Michele Placido. Poi ho fatto il panettiere e mi sono dedicato con impegno e amore al lavoro, ottenendo grandi risultati. La famiglia mi ha aiutato molto.

Cosa si prova a diventare campioni del mondo della pizza? Si sta preparando per il prossimo mondiale, che si terrà dall'8 al 10 maggio a Parma?

È un premio molto ambito per un pizzaiolo, perché dà la garanzia al cliente che sta apprezzando un prodotto di **buona qualità e digeribilità**. Mi sto allenando con costanza. Ci sarà il premio per la miglior pizza senza glutine, per la pizza al metro e poi si terranno gare di abilità, velocità e larghezza. Per la gara di velocità, ad esempio, dovrò tirare cinque pizze in meno tempo possibile. In quella di larghezza, cercherò di portare un panetto di 500 grammi ad almeno un metro di circonferenza con soli 5 minuti di tempo.