

La pizza varesina è pronta a stupire Tre Maestri al Campionato Mondiale

di Matteo Fontana

Comincia lunedì a Parma il Campionato Mondiale della Pizza, dove la provincia di Varese sarà rappresentata da tre pizzaioli del calibro di **Leone Coppola** di Gavirate, **Valerio Torre** di Azzate e **Paolino Bucca** di Varano Borghiate professionisti di primo piano, appartenenti al gruppo dei Pizza Champs e vincitori di alcune categorie del Campionato Mondiale negli scorsi anni e anche nel 2016.

«Siamo pronti e agguerriti - afferma Torre - pronti ad affrontare la sfida con pizzaioli provenienti da tutto il mondo e difendere i titoli conquistati lo scorso anno in diverse categorie». Una delle categorie in cui Varese è campione uscente è quella della "pizza a due", ovvero quella realizzata da un pizzaiolo e da uno chef insieme: l'anno scorso a vincere fu Coppola con Matteo Pisciotta, mentre quest'anno a provarci sarà Torre in abbinamento con lo chef varesino Roberto Valbuzzi, la cui presenza porterà a quattro il numero di partecipanti provenienti dalla provincia di Varese.

Ancora top secret la pizza che verrà proposta dall'insolito duo: in questi giorni sono ancora in corso le ultime prove. Coppola gareggerà nelle due categorie che mancano al suo personale palmares di campione mondiale, ovvero la pizza in pala e quella in teglia. Lo svolgimento dei Mondiali di Parma è anche l'occasione per fare il punto della situazione delle pizzerie e dei gusti dei clienti in provincia di Varese. «Stiamo notando un ritorno alle origini - spiega Torre - agli ingredien-

ti semplici e ai prodotti del territorio».

Quanto sia sempre popolare la pizza sul nostro territorio lo dimostra anche il grande successo del Gran Gala ad essa dedicato, organizzato al De Filippi di Varese da Aime e da Apv, l'associazione dei pizzaioli della provincia di Varese, presieduta dallo stesso Coppola. Oltre 250 commensali hanno potuto gustare quattro tipi di pizze particolari frutto di lavorazioni innovative, dal grano antico per la tradizionale margherita, farina multigraini integrale con verdure miste, farina di frumento e di riso nero venere con il prosciutto di Praga e pizza dolce allo yogurt e frutti di bosco realizzando un impasto a fermentazione spontanea.



Leone Coppola, Valerio Torre e Paolino Bucca saranno a Parma lunedì

«Le pizzerie che tengono sono quelle che sperimentano sempre, anticipando le novità e incontrando i gusti dei clienti che continuano a cambiare - conclude Torre - è in difficoltà chi si è seduto

sugli allori; anche nel settore del food sono arrivati nuovi gusti e le nuove tecnologie. Chi viene a mangiare la pizza non lo fa per riempirsi lo stomaco ma per provare emozioni».