PIZZA WORLD SHOW
SAPORITA KERMESSE

Acrobati e chef La pizza premia i suoi maestri

Conclusi i mondiali che hanno riunito 500 campioni del forno da ogni parte del mondo

Margherita Portelli

Meno di duecento chilometri: ecco la distanza che separa Parma dalla pizza più buona del mondo. Dopo migliaia di golosi assaggi, infatti, i giurati del «Campionato mondiale della pizza» ieri sera hanno decretato il vincitore della competizione culinaria che ha radunato a Parma più di cinquecento pizzaioli da tutto il mondo.

Medaglia al gusto

La «medaglia d'oro» del gusto è andata a Leone Coppola, pizzaiolo alla «Vecchia Ottocento» di Gavirate, in provincia di Varese.

A conclusione della cena di gala che ieri sera ha radunato al Palacassa centinaia di persone - fra cui anche il consigliere comunale Marco Bosi in rappresentanza dell'amministrazione - sono stati premiati i pizzaioli che nei tre giorni di contest e acrobazie si sono distinti in ognuna delle dieci categorie di gara: classica, in teglia, napoletana stg, senza glutine, in pala, Heinz Beck, a due, velocità e larghezza, stile libero individuale, acrobazie a squadre.

In teglia o classica

Prima classificata della categoria in teglia si è piazzata una donna straniera, l'americana Laura Meyer, che sforna pizze a San Francisco, mentre un francese, Gregory Edel, si è guadagnato la seconda posizione della categoria principale, pizza classica; d'oltralpe anche pizzaiolo e cuoco che hanno trionfato in coppia nella gara pizza a due: Pascal Poupon e Olivier Perrot.

L'ospite d'eccezione della serata è stato Emanuele Filiberto di Savoia, che ha premiato i pizzaioli vincitori ma ammirata è stata anche la conduttrice televisiva Eleonara Daniele.

Molto soddisfatto si è detto Massimo Puggina, presidente di «Pizza New» e promotore della manifestazione giunta alla ventiduesima edizione, che quest'anno si è svolta alle Fiere di Parma in contemporanea con il debutto del «Pizza World Show».

Un positivo bilancio

«Al termine di questa intensa tre giorni non possiamo che tracciare un bilancio molto positivo – ha spiegato l'organizzatore -. Il Campionato si è riconfermato il più importante evento legato al mondo della pizza su scala nazionale e internazionale. La scelta di Parma è stata senz'altro vincente, per quanto Salsomaggiore, il luogo che ci ha ospitato fino allo scorso anno, sia sempre stato all'altezza. Quest'anno, infatti, i numeri sono stati da record, sia per quanto riguarda i partecipanti alla gara, sia in termini di affluenza (che si attesta a quasi 20 mila visitatori, ndr). In questi giorni abbiamo anche avuto rilevanti presenze legate al mondo della ristorazione e dell'intrattenimento. Siamo soddisfatti e non ci resta che darci appuntamento al 2014».

Serata di gala al Palacassa

La serata di gala, che ha visto radunati al Palacassa centinaia fra pizzaioli e addetti ai lavori, si è infatti conclusa con un arrivederci all'anno prossimo, con la seconda edizione del «Pizza World Show» e la ventitreesima edizione del «Campionato mondiale della pizza». ◆

La classifica

- **PIZZA CLASSICA** Leone Coppola - Gavirate (VA)
- **PIZZA IN TEGLIA** Laura Meyer - San Francisco (California, Usa)
- **PIZZA IN PALA** Gianni Calaon - Padova
- **PIZZA NAPOLETANA STG** Fausto Ruocco - Orzinuovi (Brescia)
- **PIZZA SENZA GLUTINE** Luigi Apicella - Biella
- **PIZZA PIU' LARGA** Daniele Pasini - Bologna
- **PIZZAIOLO PIU' VELOCE** Giuseppe Amendola - Reggio Emilia
- **STILE LIBERO** (acrobatico) Giuseppe Lapolla - Potenza
- **TROFEO HEINZ BECK** (primi piatti in pizzeria) Mara Mancosu - Milano
- **PIZZA A DUE** Pascal Poupon (pizzaiolo) e Olivier Perrot (cuoco) - Francia

Impasto e fantasia nelle immagini alcuni momenti della gara dove si sono scontrati i pizzaioli. Al centro la foto ricordo della squadra del Parma Basebal allo stand del Molino Grassi.

Il futuro dell'evento

E adesso collaborare con Parigi e Las Vegas

Non ancora una fiera, ma una start-up. E, come tale, Pizza World Show aveva bisogno di fiducia da parte delle aziende espositrici.

Così è stato: hanno risposto in tanti, circa 60, tra cui nomi leader del mercato mondiale. «Abbiamo avuto la presenza di grandi aziende - osserva Roberto Giacomin di Fiere di Parma, brand manager di Pizza World Show – che hanno creduto nel progetto nonostante fossimo soltanto alla prima edizione».

Il marchio Fiere di Parma ha fatto il resto, fungendo da garanzia di qualità: «Sicuramente il know how e l'esperienza accumulate con Cibus ci hanno aiutato – sottolinea Giacomin -. Alle aziende siamo riusciti a garantire nuovi sbocchi di mercato, soprattutto in termini di export. L'obiettivo è diventare un punto di riferimento dell'intera filiera, dalla farina alla pizza surgelata».

Dopo le prove generali perfettamente riuscite di quest'anno, all'orizzonte c'è la prossima edizione, in programma dal 7 al 9 aprile 2014. Intanto, il Pizza World Show entra nel gotha delle fiere legate alla pizza, grazie alla calendarizzazione stipulata con gli altri due avvenimenti più importanti al mondo: «Ci siamo incontrati con gli organizzatori di Pizza Expo di Las Vegas e di Parizza di Parigi – annuncia il referente di Fiere di Parma - per sottoscrivere un accordo che impedisca di sovrapporre i tre appuntamenti».

Se il Pizza World Show ha attirato gli addetti ai lavori, il Campionato Mondiale della Pizza, alla sua XXII edizione trasferitosi a Parma da Salsomaggiore Terme, ha richiamato l'attenzione del grande pubblico: sono stati quasi ventimila gli ingressi sulle tre giornate. ◆

Anche Emanuele Filiberto di Savoia in fiera per i mondiali. Ricordando la Margherita inventata a Napoli in onore della sua antenata

Il tricolore in tavola per un piatto da regina

Andrea Del Bue

La pizza, per Emanuele Filiberto di Savoia, testimonial del XXII Pizza World Championship, è una questione di famiglia: è infatti alla sua trisnonna, la regina Margherita, che è dedicata la pizza più famosa nel mondo. L'aneddoto del 1889, che riferisce del cuoco Raffaele Esposito che sforna a Napoli, in onore della regina, la pizza tricolore con il verde del basilico, il bianco della mozzarella e il rosso del pomodoro, è spesso stato tramandato oralmente anche in casa Savoia. Questa storia Emanuele Filiberto l'ha sentita più volte. Lo racconta il principe, seduto sul baule di un'automobile, col portellone posteriore alzato, al riparo dal sole in uno spiazzo esterno delle Fiere. «Sin da piccolo - ricorda -, mi hanno parlato di questa bella storia relativa al nome della pizza margherita». Allora era in esilio, a Ginevra, in Svizzera: la XIII disposizione provvisoria della Costituzione italiana, prima del 2002, non permetteva il rientro in Italia dei discendenti maschi dei Savoia. «La mia famiglia ci teneva moltissimo a trasmettermi le tradizioni italiane, cercando di farmi avvicinare il più possibile a quello che consideriamo il nostro Paese – osserva, occhiali da sole sugli occhi -. Quindi, non si poteva prescindere dai piatti tipici italiani, tra cui ovviamente la pizza». Sin da bambino, mette le pani in pasta: «Sì, so fare la pizza, ma anche altri piatti – rivela -: cucino per le mie figlie». Durante la fiera, una dimostrazione pratica: promosso a pieni voti. Nemmeno a dirlo, la pizza con cui è si è misurato è la margherita, sotto l'occhio attento di uno dei guru dei pizzaioli italiani, il maestro Graziano Bertuzzo. Durante la mattinata di ieri, Emanuele Filiberto si è anche intrattenuto negli stand del Pizza World Show: «Visitare una fiera monotematica sul mondo della pizza è molto interessante - assicura, prima di sciorinare dati, a conferma che il suo interesse non si è fermato ad una comparsata -. In Europa ogni persona consuma, in media, 8 chilogrammi di pizza all'anno – spiega -; in America, sembra strano, di più: si arriva a 10 chili. E' la dimostrazione che un prodotto semplice come la pizza ha un impatto mondiale incredibile, con un indotto impensabile». ◆

> **«La stranezza** è che in Europa si mangiano 8 chili di pizza all'anno. Negli Usa ben 10»

Principe all'opera Emanule Filiberto prepara la pizza.