

Quando anche la pizza è uno spettacolo

Una straordinaria giornata di concorsi alla mega-rassegna dedicata alla ristorazione

— CARBARA —

CONTINUA inarrestabile il cammino dei concorsi nell'ambito della ventettesima Tirreno C.T.: questi momenti di confronto e, perché no, di sfida tra professionisti continuano ad appassionare non solo i diretti interessati ma anche l'attenzione pubblica che non perde occasione per cogliere novità e aggiornamenti. Particolarmente intensa la giornata di ieri, martedì, che ha avuto il suo clou in ben due eventi dedicati al mondo della pizza. L'associazione Pizzeria Planet ha proposto il «Campionato Nazionale Scienza e Cultura della Pizza». Sembra un titolo altisonante? Ebbene, i concorrenti hanno dovuto presnetare una documentazione comprendente descrizione della preparazione, informazioni sull'impasto, sulla farcitura e sulla coreografia. Scusat se è poco: c'è chi pensa che fare la pizza sia impastare un po' di farina e metterla in forno...! Al termine di un confronto tra agguerriti concorrenti, tutti meritevoli, si è dovuta comunque stilare una classifica. Primo è stato Umberto Carboni del ristorante pizzeria Sterlina, di Lagano (BO). Secondo posto per Cesare Biagioni, da Marina di Carrara (MS) e terzo Marius Istoc, da Bodio Lomnaco (VA). I tre sono emersi da una rosa di concorrenti provenienti da tutta Italia. Nei padiglioni della Tirreno C.T. anche la tappa Toscana del quarto Giro-pizza d'Europa. La manifestazione, promossa da Pizzeria Planet, vuole premiare, attraverso una lunga selezione a tappe attraverso l'Italia e l'Europa, la pizza più buona della casa. La maestria dei pizzaioli viene valutata da una



CONCURRENTI Una delle prove del concorso «Maitre per un giorno» e d Emanuela Isoardi vincitrice della gara dedicata al cioccolato in pasticceria

qualificata e insindacabile giuria e i primi dieci classificati di ogni tappa parteciperanno di diritto alla finalissima, che si svolgerà a Parigi il 26 e 27 marzo prossimi. I qualificati di questa tappa sono: Ignazio di Marzo da Crema, Alessandro Italiano da Piacenza, Vincenzo Cardone da

Mede (PV), Susanna Silpatkarige da Lucca, Giuseppe Cortinoris da Bergamo, Stefano Satta da Colliere (TO), Alessandro Gatti da Massa, Domenico Manfredi da Borso San Dalmazio (CN), Simone Girolmini da Marina di Carrara (MS) e Andrea Dalcio, dalla Spezia.

ALTRA GIORNATA impegnativa per l'«A.M.I.R.A.», l'associazione dei Maitres d'Hotel, impegnati nel concorso per aspiranti

«Maitre per un giorno». Stesso tema per tutte le giornate di gara: piatti alla lampada «Ananas flambe con grappa frattina» e «Gelato con amaro Averna». Ieri hanno occupato il più alto gradino del podio due giovani allievi della Scuola Alberghiera «Marconi» di Viareggio, Marco Tommei e Alessio Martone, che, davanti al pubblico delle grandi occasioni, non si sono fatti intimorire e hanno condotto la loro esibizione con professionalità e sicurezza.

PREMIAZIONI Lavoro faticoso per la giuria Ecco tutte le classifiche finali

CIOCCOLATO in pasticceria, quarto Trofeo Tirreno C.T.: il concorso, organizzato come sempre dalla «DMP» di Pistoia, ha visto un folto gruppo al lavoro per ben sei ore. I lavori presentati sono stati giudicati tutti di alto valore artistico da una giuria presiedu-

ta da Italo Marchetti, grande esperto di cioccolato. Gli elaborati comprendevano praline, biscotti al cioccolato, torte e composizioni monumentali. Al termine di una non facile selezione, è risultata vincitrice Emanuela Isoardi di Bra. Piazza d'onore per Antonio Calosi e buon terzo Giambattista Montanari. Anche gli altri partecipanti hanno ricevuto i complimenti della giuria e del pubblico: il Forum della Pasticceria continua a scoprire nuovi talenti che ben figurano nei concorsi internazionali e rappresentano un solido futuro per l'«Arte della Pasticceria».

E VENIAMO agli Internazionali d'Italia, concorso di cucina calda, fredda e artistica riservata a professionisti operanti in Italia e all'estero. Il concorso caldo oggi è stato appannaggio quasi totale dei nostri «cugini d'Oltreoceano»: tre me-

daglie d'oro sono andate agli chef francesi Christophe Girard, Frédéric Jérôme e Emanuele Geria. A tenere alta la nostra bandiera un oro anche a Procolo Variale, di San Giuliano Terme. Nel concorso dedicato alla cucina fredda hanno vinto gli chef Maurizio Casu, di Cuneo, Fabio Mancuso e Maurizio Guidotti di Bologna. Hanno ben meritato il primo posto della cucina calda a squadre i bravi chef del team Emilia Romagna: Eugenio Grenzi, Massimiliano Monaco, Giuseppe Vena, Massimiliano Ciccarello e Simone Ropa. Per gli Junior, il concorso caldo ha premiato con l'oro i giovani Andrea Raro di Varese e Claudia Scarfone, di Modena. Numeroso e attentissimo come sempre il pubblico: queste competizioni sono ritenute a giusta ragione occasioni preziose per la formazione professionale. Ricordiamo che oggi è l'ultimo della Tirreno C.T.: l'apertura dalle 10 alle 18,30. Biglietto 8 euro e un euro per il ridotto con cartolina