

# QUANDO LA PIZZA DIVENTA GOURMET

*Le creazioni dei pizzaioli si avvicinano sempre di più alla maestria di uno chef, trasformando un piatto che nasce povero in uno altamente raffinato.*

La cucina italiana è da sempre ai primi posti, classificandosi tra le più importanti al mondo.

Sebbene tantissime notizie parlino della pizza già dal primo millennio d.C., la vera e



propria rappresentazione risale al 1889, con la pizza Margherita dedicata da Raffaele Esposito, alla Regina d'Italia Margherita di Savoia. Di lì in poi questo piatto ha avuto un grow up pazzesco, entrando nelle cucine di tutto il mondo e diventando uno dei piatti più buoni e ricercati di sempre.

È così d'interesse il mondo della pizza, che continuamente nascono competizioni tra gli operatori del settore, i quali si confrontano l'un l'altro e mostrano quest'arte in tutte le sue sfaccettature, preparando composizioni sempre più elaborate.

Ne è un esempio il *Campionato Italiano Pizza in Tour*, una competizione che permette a pizzaioli provenienti da tutta Italia di dimostrare le proprie abilità.

Questa gara si articola in tre diverse categorie: la Pizza Classica, la Pizza alla pala e quella Gluten Free, infine la Pizza Napoletana S.T.G. e quella Velocità.

Durante la giornata del 5 luglio scorso, giorno della finale, si sono sfidati 35 pizzaioli provenienti da tutta Italia in diverse categorie e alla fine sono stati decretati vincitori:

- categoria classica Valentina Ravarotto (Lazio)
- categoria gourmet Cristian Tolu (Sardegna)
- categoria impasti alternativi Mario Pirrotta (Toscana)
- categoria pala Mirko Boniolo (Veneto)
- categoria regionale Lorenzo Carletti (Lazio)
- categoria teglia Erika Bartoli (Toscana)
- categoria napoletana Vincenzo Scalisi (Lombardia)
- categoria larga Saverio Labate (Lombardia)
- categoria veloce Saverio Labate (Lombardia)

Ha colpito la particolare creatività di Lorenzo Carletti del ristorante Il Contado, della regione Lazio, che con la sua pizza *La Scottona Marinata*, che ha come base il porcino fresco, fior di latte, finocchietto selvatico a fine cottura, carpaccio di scottona

marinato con il Brandy NUMA della Valle del Marta di Tarquinia (invecchiato 25 anni, medaglia d'oro al Campionato del Mondo negli USA per due anni di seguito), carpaccio di porcino fresco, fonduta di pecorino aromatizzata al tartufo scorzone e granella di nocciole, ha conquistato il palato dei giudici, guadagnando il primo premio della categoria regionale.



È questa di fatti la magia che spesso si ripete in Italia, dove piccole aziende, come quella della famiglia Carletti di Sant'Elia nella Tuscia, spinte da passione, dedizione e voglia di crescere, siano in grado di elaborare ricette così straordinarie da ottenere altissimi risultati.

Giorgia Pusceddu

