

10° Sicily Pizza Competition a Gioiosa Marea

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 06 Giugno 2016 11:51



Dal 23 al 24 Maggio 2016, l'**U.P.S., Unione Pizzaioli Siciliani**, presieduta dal Maestro Pizzaiolo **Elio Ceraolo**, ha organizzato una kermesse di gare e spettacoli presso l'**Auditorium di Gioiosa Marea (ME)**. In due giorni di gare i concorrenti hanno superato il numero di 60 e sono arrivati da tutta la **Sicilia**, ma il primo giorno di manifestazione ha visto la nutrita partecipazione del gruppo dei palermitani, soci o simpatizzanti dell'**Associazione Scuola Maestri Pizzaioli Professional** capitanati da **Giuseppe D'Angelo**, alla cui delegazione io ero al seguito.

Com'è consuetudine in queste competizioni, uno stesso concorrente può partecipare a più categorie, cercando di offrire il meglio delle sue capacità, infatti le pizze presentate hanno sfoggiato grani antichi siciliani e impasti alla canapa e al pistacchio, lievitazioni con lievito madre, polish e lievito zero. Anche le farciture e le presentazioni hanno dato prova di fantasia, ricordo per tutti un vero grammofono impiegato come contenitore per la pizza e le presentazioni con porzionatura al piatto, in perfetto stile alta cucina di **Alessio Lo Galbo**, infine le pizze dessert a forma di cannolo e le barchette di **Pino Vitrano** con le quali sono state utilizzate soluzioni da concorso di pasticceria, in esse era stata curata la masticabilità, tramite l'introduzione di un crumble, e la decorazione impiegando l'isomalto.



Nel primo giorno di manifestazione, la giuria purtroppo era solo una, gli aiuti arrivati nel pomeriggio hanno dato una mano, ma i giurati sono stati comunque sottoposti ad un super lavoro. Per fortuna i valutatori erano tutti professionisti del settore pizzeria e ristorazione, pertanto hanno operato in modo ineccepibile, hanno anche mostrato comprensione per le evidenti difficoltà di diversi concorrenti nella cottura degli impasti, a causa della difficile integrazione dei due forni a legna messi a disposizione dei concorrenti.

Questi sono i nomi di alcuni giurati: **Fabio Baviera**, Food Beverage Manager, **Giuseppe D'Angelo**, Presidente Maestri Pizzaioli Professional, **Vincenzo Florio**, docente alberghiero, **Carmelo Guarnera**, Vice Presidente A.S.P.E. Associazione Sviluppo Pizzaioli Europei, **Giuseppe Lombardo**, Presidente Accademia Pizzaioli Ytaliani, **Giuseppe Paolini** e **Vincenzo Perez**, rispettivamente Presidente e Consigliere Associazione Italia Malta.

Qui di seguito ho invece inserito la classifica dei primi tre di ogni categoria.

Pizza classica

1. Piero Giuffrida
2. Giuseppe Carbonaro
3. Giuseppe Campo

Pizza box

1. Giorgio Sortino
2. Carmelo Fede
3. Alessio Alioto

Pizza Artistica

1. Giovanni Gabugliese

10° Sicily Pizza Competition a Gioiosa Marea

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 06 Giugno 2016 11:51

2. Francesco Alvaro
3. Giuseppe Di Gangi

Pizza alternativa

1. Giuseppe Carbonaro
2. Giuseppe Campo
3. Giorgio Sortino

Pizza veloce

1. Fabrizio Borrelli
2. Fabio Del Pasquale
3. Giuseppe Taliano

Pesatura panetti

1. Salvatore Caruso
2. Salvatore Costa
3. Giuseppe Di Gangi

Pizza larga

1. Alberto Carianni
2. Giuseppe Taliano
3. Rosario Passantino

Pizza D O C

1. Giorgio Sortino
2. Francesco Iodice
3. Giuseppe Di Gangi

Pizza in pala

1. Giuseppe Campo
2. Giorgio Sortino
3. Giuseppe Vitrano

Pizza classica allievi

1. Carmelo Sinagra
2. Domenico Di Lelio
3. Riccardo Salvia

Pizza dessert

10° Sicily Pizza Competition a Gioiosa Marea

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 06 Giugno 2016 11:51

1. Giuseppe Campo
2. Giuseppe Carbonaro
3. Giorgio Sortino

Pizza senza glutine

1. Giuseppe Campo
2. Pietro D'Angelo
3. Alessandro Traina

Alla fine della giornata di gare sono stati consegnati alcuni riconoscimenti alla carriera, un momento solenne che l'**U.P.S.** ha demandato a **Giuseppe D'Angelo**, il quale ha premiato **Vincenzo Mineo** e **Pino Vitrano**, due suoi stretti collaboratori della scuola.

{youtube}d-q-sAeSfKs{/youtube}



In giuria, c'era quindi anche **Fabio Baviera**, ideatore di un utile manuale intitolato "**Easy food & beverage manager**" che come annuncia il titolo costituisce un facile ausilio per tutti coloro che vogliono intraprendere un'attività ristorativa, ma probabilmente potrebbe essere utile anche a tanti che l'attività già la conducono da anni senza però avere le idee chiare. I molteplici argomenti affrontati dal libro, come HACCP, costo del piatto, ecc, stanno alla base di qualsiasi ristorante o pizzeria e dovrebbero essere noti a tutti gli imprenditori del settore, purtroppo però non sempre ciò si verifica, da qui la necessità di colmare le immancabili lacune con l'ottimo lavoro di **Fabio Baviera** e del suo editore **Maurizio Vetri di Enna**.



Numerosi gli sponsor, oltre agli stand di **Perteghella**, **Famag**, **Vestire bene**, **Eurocommerce**, **Demetra food**, **Epica**, ed altri era presente inoltre **Pizzalol**, un'iniziativa di **Vincenzo Florio** e **Giuseppe Di Sabato** arrivati appositamente dalla **Puglia** in qualità di giurati, ma anche per presentare la loro app, utile per creare una sorta di social degli amanti della pizza, tramite la quale si può scegliere la pizzeria più vicina o preferita e fare un'ordinazione personalizzando impasti e farciture.

moocasa_albumid=6288145319921855217