Pizza e cucina Italian Style a Etnapolis

Scritto da Paola Battaglia
Mercoledì 26 Novembre 2014 11:55

Dal **15 al 18 Novembre 2014** ha avuto luogo l'**11° edizione del Salone Regionale dell'Hotellerie e della Ristorazione**, presso **Etnafiere**, il Centro Fieristico di **Etnapolis** a **Belpasso** (CT), organizzato da **Expo Mediterraneo**, ente del sistema **Confcommercio** dedicato agli operatori del settore alberghiero e della ristorazione, con l'obiettivo di sviluppare l'economia territoriale. L'evento **RHS** (Ristora Hotel Sicilia) è abbastanza articolato, infatti nell'ambito della rassegna internazionale "Italian Style" indetta dall'**Associazione Ristoworld Italy**, fondata nel 2008 come gruppo virtuale sul network Facebook dal giovane Chef **Andrea Finocchiaro**, che dopo il successo ottenuto dalle gare di cucina organizzate sul web, decise di creare un sito web e un'associazione socio culturale riconosciuta.

Durante i tre giorni di eventi, si sono svolte iniziative professionali di vario genere: **Concorso di Cucina Calda Vegetariana**, con tema i prodotti della **Calabria** e riservato ai ragazzi degli Istituti Alberghieri, **Concorso Professionisti Pizza** a tema Calabria, **Concorsi per Professionisti Chef**, **Scultori Alimentari**, **Cake Design**. Tutte queste iniziative hanno suscitato vasto interesse coinvolgendo gli operatori nei rispettivi settori. Grande successo ha avuto il **Campionato Mondiale Pizza Style**, organizzato dalla **Scuola Pizzaioli Ytaliani** di **Giuseppe Lombardo**, nelle varie categorie di gara, Pizza Classica, Teglia, Pala, Senza Glutine, Veloce, Larga, e Free Style. I concorrenti sono stati giudicati basandosi su criteri di capacità tecniche, gusto, cottura, presentazione e innovazione per ogni singola categoria, la giuria era composta Dott.ssa **Cinzia D'Agate**, Dott.ssa **Noemi Vacirca**, **Nicola Ventaloro** e **Annalisa Cotugno** per il senza glutine e Daniele Ucciardo, **Nunzio Lombardo, Giuseppe D'Angelo, Giuseppe Di Girolamo, Lorenzo Camonita, Carmelo Guarnera, Francesco Macarri, Domenico Frigerio, Giuseppe Conti, Pasqualino Barbasso, Giovanni Rapisarda, Emi Roberts, Mario Scandura e Matteo Ruvolo** per la pizza convenzionale.

I voti dati da ogni giudice sono stati sommati e il totale matematico ha determinato la posizione in classifica dei concorrenti che hanno avuto la possibilità di partecipare alle diverse categorie e quindi cumulare i punteggi. Da segnalare che la giuria per la pizza senza glutine era formata da giudici intolleranti. E'stata una bella sfida, tra pizzaioli veterani con i loro punti fermi, tradizione ed esperienza, e i giovani che forti dei loro aggiornamenti, hanno avuto un approccio più tecnico-scientifico che ha dato loro una marcia in più. Sicuramente una sfida ad altissimi livelli, dove facevano da padrone lieviti madre, forza delle farine, tempi di lievitazione e impasti diretti e indiretti. Il tutto sicuramente per contribuire a quello che è il sinonimo di una buona pizza, che contrariamente all'opinione della maggior parte dei fruitori, che si ostinano a giudicare la sua bontà basandosi solo sui condimenti, è l'impasto, o meglio la sua digeribilità, che costituisce il punto principale.

Seguendo questa gara, magistralmente presentata e condotta da **Claudio Leocata**, ex pizzaiolo e Campione Europeo, il pubblico ha potuto apprendere che spesso si parla impropriamente di lievitazione, perchè i processi che avvengono nell'impasto sono in realtà due: la Maturazione e la Lievitazione. La prima si ha nel processo durate il quale gli enzimi scindono l'amido contenuto nelle farine in zuccheri semplici rendendo la pizza più digeribile, la seconda si verifica quando l'impasto aumenta di volume per effetto dell'anidride carbonica che sprigiona il lievito. I due processi avvengono con tempistiche diverse, la lievitazione è più veloce, per cui sta nell'abilità del pizzaiolo la giusta combinazione di farina, lievito e temperatura x allinearle. Grazie agli interventi tecnici del conduttore **Claudio Leocata**, ci siamo resi conto che anche la cottura presenta le sue problematiche da gestire con professionalità. Ogni tipo d'impasto ha una cottura diversa, un impasto più umido ha bisogno di una temperatura più alta per un

tempo breve, per un impasto più asciutto è necessaria una temperatura più bassa per un tempo più lungo. Quindi concludo che la bravura del pizzaiolo non dipende solo dall'esperienza, ma anche dalla conoscenza di tutte queste variabili.

Momenti di grande kermesse ci hanno regalato i pizzaioli che si sono esibiti nella gara Free Style, unico inconveniente, a mio avviso, lo spazio risicato in cui tutto questo ha avuto luogo. Un evento così coinvolgente sicuramente meritava uno ambiente più idoneo. Lo stesso vale per le gare di cucina calda, dove professionisti e non hanno dato dimostrazione di abilità e tecniche strepitose, valorizzando al meglio i prodotti del territorio calabrese che ha rappresentato il tema del concorso. Un maxischermo avrebbe sicuramente agevolato il pubblico di appassionati e sostenitori che seguivano le gare, ciò avrebbe impedito la calca che puntualmente si formava a ridosso dell'area dedicata allo show cooking. La professionalità e l'abilità di questi giovani concorrenti fanno sperare in un futuro più roseo per la ristorazione siciliana, perchè nell'isola sono in pochi a mettere in pratica tecniche innovative, fossilizzando la cucina territoriale in piatti ormai obsoleti, ma questo lo approfondiremo in un prossimo articolo. Nel seguente elenco ecco i primi classificati in ogni categoria.

Italia ieri, oggi, domani: **Fabiana Navanzino**.
Cake design - Wedding: **Fabiana Navanzino**.
Cake design - Modelling: **Emanuela Calì**.
Cake design - Flower: **Maria Piazza**.
Artistico professionista: **Michele Borraccino**.
Cucina calda junior: **Viviana Sicuso**.
Cucina calda professionista: **Daniele Valmarin**.

Giorno 18, in prima serata, si è svolta la premiazione dei concorsi nella sala convegni. Il concorrente che ha vinto il titolo di Campione del Mondo e un premio di 500 Euro è **Giorgio Sortino**, che ha totalizzato il maggior numero di punti conseguiti in tutte le discipline previste. Qui di seguito i primi classificati per le diverse categorie.

Pizza classica: **Daniele Vaccarella** con 1502 punti.
Pala: **Giuseppe Di Blasi** con 1526 punti.
Teglia: **Daniele Vaccarella** con 1392 punti.
Senza glutine: **Giuseppe Micalizzi** con 1484 punti.
Free style: **Piero D'Angelo** con 300 punti.
Pizza veloce: **Fabrizio Borrelli** con 26,86 secondi.
Pizza Larga: **Antonio Lupo** con 167,5 centimetri.

moocasa_albumid=6085340228487006209