

PIZZA E PASTA ATTUALITÀ

Diventare PIZZAIOLI a SAN PATRIGNANO



AL CENTRO MINORI DI SAN PATRIGNANO
LA **SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI** HA SVOLTO A NOVEMBRE
UN CORSO PER PIZZAIOLI NELLA COMUNITÀ

DI MANUELA PELOSIN

Nel 1978 nasce, sulle colline del riminese, una comunità fondata da Vincenzo Muccioli ed altri volontari per il recupero di ragazzi tossicodipendenti. Sono passati trentadue anni da allora e San.

Patrignano è un'importante e conosciuta comunità che ha aiutato e aiuta moltissimi giovani a reinserirsi nella società e a riprendere in mano la propria vita senza discriminazioni ideologiche, sociali o religiose in modo completamente gratuito. La co-

munità offre ai ragazzi una casa, l'assistenza sanitaria, la possibilità di studiare, una formazione professionale e l'opportunità di cambiare vita, dalla sua fondazione questi servizi sono stati dati ad oltre 20 mila persone. Secondo ricerche sociologiche e

NELLE FOTO SOTTO:

A sinistra i partecipanti al Trofeo Robo Fantasy a Sassari.

A destra: da sx Carlo Maloccu - Massimo Bosco - Daniele Casu di Robo e David Todde.

un momento importante, per far sentire a tutti la propria vicinanza alla famiglia del ragazzo, un'ennesima prova, ammesso che ce ne sia bisogno, del cuore dei pizzaioli e dei ristoratori sardi.

Indispensabile come sempre il contributo dei nostri collaboratori, Massimiliano Cilia del ristorante Piazza Garibaldi di Porto Torres e Antonio Serra. Infine, il ringraziamento va agli sponsor tecnici, come sempre attenti a fornire ai pizzaioli il massimo in termini di prodotti, farine, mozzarelle e attrezzature. Molino **Agugiaro** - 5 stagioni, l'azienda leader nella produzione di farine per la pizza e non solo, Robo, per le farciture alimentari, Funetta per le mozzarelle

©

Giropizza d'Europa

CLASSIFICA - tappa di Sassari

Primi dieci classificati, che accedono di diritto alla Finalissima di Parigi, del 29 - 30 marzo 2011

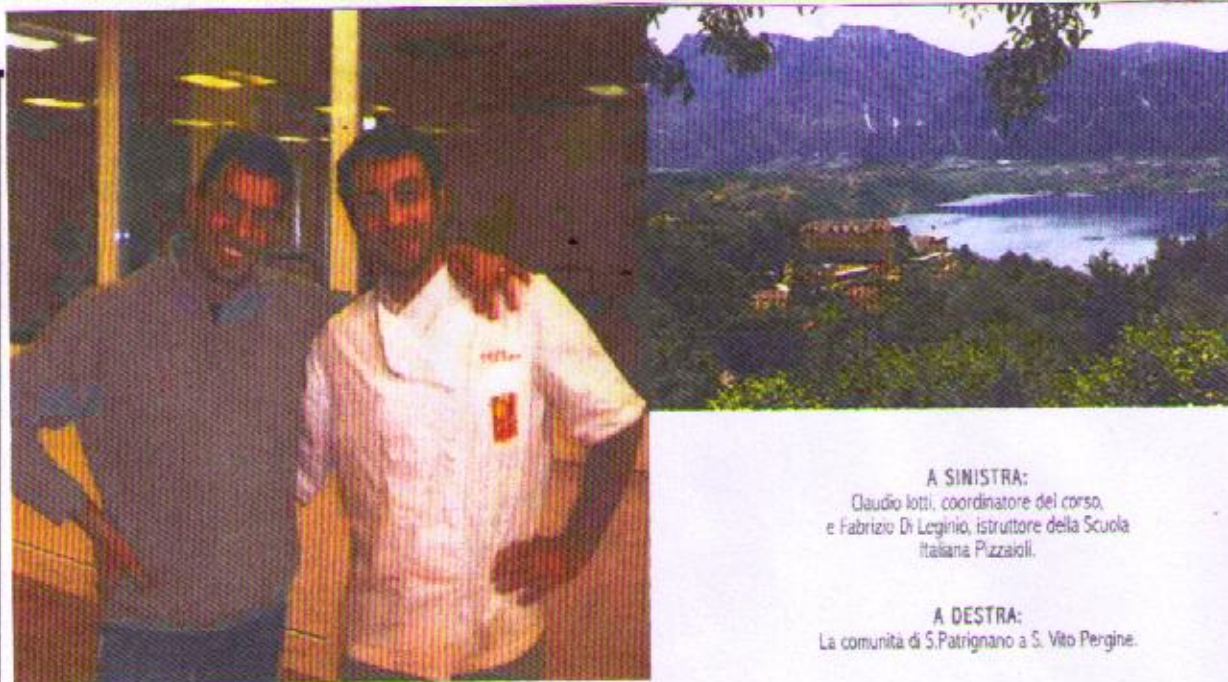
Classifica	Punteggio	Cognome/Nome	Pizzeria	Località
MALOCU	CARLO		DA CARLO	SASSARI
SANNA	MATTEO	LA LOCANDA DEI GOLOSI		SASSARI
CAPPAI	SILVANO		IS GANNAUS	CARBONIA
IENGO	MASSIMO		O'SCUNIZZ	SASSARI
STARA	CLAUDIO		PIZZ. NERONE	BACUABIS CI
ZARA	ALESSANDRO		CICCITU	PORTO SFUSO CI
TODDE	DAVID		PIZZERIA GIONICO	ORISTANO
ADDISFILIPPO			DA FILIPPO	OROSEI NU
CILIA	ORAZIO MARCO	PIAZZA GARIBALDI		PORTO TORRES SS
CAULI	GIOVANNI		FANTASY	ORISTANO

* * * * *

CLASSIFICA - Trofeo ROBO Fantasy

Cognome	Nome	Pizzeria	Località
BOSCO	MASSIMO	BOSCO	TEMPIO (OT)
MALOCU	CARLO	DA CARLO	BANCALI (SS)
TODDE	DAVID	GIONICO	ORISTANO





A SINISTRA:
Claudio Lotti, coordinatore del corso,
e Fabrizio Di Leginio, istruttore della Scuola
Italiana Pizzaioli.

A DESTRA:
La comunità di S. Patrigniano a S. Vito Pergine.

NELL'ALTRA PAGINA:
Foto di gruppo per i neo Pizzaioli.

tossicologiche svolte negli ultimi tredici anni dalle Università di Bologna, Urbino e Pavia su campioni di ex ospiti della comunità, la percentuale di persone totalmente recuperate dopo aver completato il percorso a San Patrigniano supera il 73%.

Nel 2002 è stata poi realizzata una struttura specializzata nell'accoglienza di ragazzi minorenni a Ospedaletto di Coriano (Rn). In questa struttura vengono ospitati perlopiù adolescenti che hanno vissuto esperienze di emarginazione e violenza che li hanno portati sulla strada della droga. Tra le tante attività che i ragazzi svolgono all'interno della comunità ci sono quelle all'avvicinamento professionale con il laboratorio di cucina e quello di panificazione, e i corsi per imparare a fare la pizza. La Scuola Italiana Pizzaioli ha voluto abbracciare la causa di questa comunità portando un proprio

contributo. Nella settimana dal 29 novembre al 3 dicembre si è svolto un corso da pizzaiolo che ha visto diplomarsi 22 giovani ospiti che ci auguriamo possano trovare un impiego in pizzeria al termine del loro percorso. Il corso è stato completamente autofinanziato e volevamo quindi ringraziare di cuore il Molino **Agugiato** e **Figna** per la fornitura delle farine e la ditta Robo per la fornitura dei prodotti di farcitura della pizza. Un altro ringraziamento particolare va poi all'istruttore Fabrizio Di Leginio che ha lasciato la sua attività alla pizzeria "Il Pescatore" di Borgo S. Pietro (Ri) per recarsi in quel di S. Patrigniano a tenere le lezioni teoriche e pratiche del corso. Altri due istruttori, Mirko Bazzocchi e Alessandro Mastrangelo hanno poi dato il loro contributo nell'esame finale che i ragazzi hanno sostenuto per ottenere il diploma della scuola.

Tutti gli istruttori si sono detti più che soddisfatti di aver presieduto questo corso raccontando la bellissima esperienza trascorsa a contatto con dei ragazzi che si stanno impegnando per uscire dall'incubo della tossicodipendenza. Di Leginio in particolare (l'istruttore dell'intero corso) ha fatto sapere come un'esperienza con questi ragazzi porti un bagaglio inestimabile e ha voluto ringraziarli per l'accoglienza e l'impegno. Grazie quindi a Benito, Matteo, Ilario, Fabio, Federico, Marco, Claudio, Andrea, Mark Christian, Marco, Ismail, Giuseppe, Samuele, Domenico, Giuseppe Davide, Stefano, Kevin, Giacomo, Anthony, Omar, Paolo e Jonas e a Claudio Lotti, coordinatore e collaboratore del Centro Minori.

- ©

PIZZA E PASTA **LA NOTIZIA**D'EUROPA
2010|2011

QUI SASSARI



GIROPIZZA E TROFEO PIZZA FANTASIA ARRIVANO IN SARDEGNA

DI PATRIZIO CARRER

IL Giropizza e il Trofeo Robo si spostano in Sardegna, a Sassari, per l'ultima tappa 2010 di questa nuova edizione della gara che premia la migliore pizza della casa.

A fare gli onori di casa, una

gruppo nutrito di pizzaioli provenienti da tutta l'isola: Oristano, Tempio, Olbia, Cagliari. Ragazzi che si sono sobbarcati levatacce all'alba e 3 ore di auto, per poter gareggiare 20 minuti e dire "io c'ero". Grazie a queste persone ogni anno le gare

organizzate dalla testata Pizza e pasta italiana, prendono vita e diventano sempre più appassionati.

La cronaca delle gare: lunedì 22 novembre va in scena il Giropizza: ospiti nella sede del Palazzo della Promocamera Sassare-

NELLA FOTO SOPRA:

Da sinistra a destra: Stefano Pistolato di 5 Stagioni, Franco Marongiu di Marongiu Catering, Silvano Cappai 3° classificato Giropizza, Matteo Sanna 2° classificato, Carlo Maloccu 1° classificato, Nicola Demo di 5 Stagioni.

SOTTO:

La Giuria del Giropizza.

sce invece una grande esperienza e competenza, nel giudicare un piatto così diffuso e con tante varianti, come la pizza.

Tanti sapori e tanti abbinamenti, a dimostrazione della varietà di prodotti che offre il territorio sardo. Dai ricci di mare al maialetto, dai formaggi alle verdure, una regione con un of-

Nuraghi" è farcita con pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, pecorino, peperoncini dolci ripieni di carciofi, olive, ricotta e basilico.

**Robo Fantasy...
Largo
all'immaginazione!**

Martedì 23 novembre è il turno della nuova gara Pizza Fantasia - Robo Fantasy. Non c'è limite all'inventiva dei pizzaioli, abbinamenti liberi e spazio a chi offre la farcitura più golosa e l'impasto più croccante. Sassari si dimostra ricettiva e attenta a questa nuova gara, con 20 partecipanti che si alternano tra forno e banco di preparazione. In palio, una fornitura di prodotti Robo, per il primo, il secondo e il terzo classificato.

Ad aggiudicarsi il primo posto è Massimo Bosco, della pizzeria Bosco, di Tempio Pausania. La sua pizza fantasia è una pala con mozzarella fior di latte, provola affumicata, salsiccia e Friarielli by Robo. Il secondo posto invece è ad appannaggio di Carlo Maloccu, mentre il terzo posto va a David Todde, della pizzeria Gionico di Oristano. La sua "Pulcinella" con mozzarella, Friarielli Robo, pomodoro secco, castagne, mousse di ricotta al curry, pancetta del Monte Linas e scaglie di formaggio pecorino, chiude in bellezza il podio dei primi tre classificati. La due giorni di gare si conclude qui, ma c'è spazio mercoledì per una dimostrazione di pizzaioli acrobatici. Il Trofeo Flinston Il team di pizzaioli, composto da Umberto Loriga, Nicola Belmonte, Cristian Delrio e Matteo Sanna, si è esibito per ricordare la scomparsa di Gianluca Cossu,



sc, 26 pizzaioli danno il via alla gara. In giuria, Tonino Del Rio, chef, Giampiero Dedola, pizzaiolo, Giovanni Fancello, giornalista e Vito Senes ristoratore. Un lavoro, quello del giudice che sembra facile, ma che tradi-

ferita gastronomica molto ampia. A vincere questa tappa del giropizza è un ragazzo di Sassari, Carlo Maloccu (pizzeria da Carlo) di Sassari. La sua pizza omonima è fatta con pomodoro, mozzarella di bufala campana, grana, pecorino, cipolla di Tropea e pomodoro fresco. Al secondo posto Matteo Sanna della locanda dei Golosi, sempre di Sassari, con una pizza a base di pomodoro, mozzarella, rana pescatrice e carciofi freschi. Al terzo posto invece Silvano Cappai, della pizzeria Is Gannaus, di Carbonia. La sua pizza "Terra dei

