

D'EUROPA
2010 | 2011

ACCADE TUTTO A LIONE



DALLA NOUVELLE COUSINE ALLA PIZZA XV SALONE INTERNAZIONALE DELLA RISTORAZIONE

DI CATERINA ORLANDI

Dal 22 al 26 gennaio 2011 ha avuto luogo il Sirha (Salon International de la Restauration, de Hotellerie et de l'Alimentation), vera e propria passerella d'eccezione per il mondo

della ristorazione e del settore alberghiero.

Questa fiera rappresenta un'occasione di promozione sull'importante mercato francese per il settore il agroalimentare italiano.

Una manifestazione unica, che

ha luogo da più di 20 anni e che a oggi è preso come punto di riferimento per novità sui prodotti, i materiali e le tecnologie alimentari.

Più di 2.000 espositori nel 2011, di cui 570 internazionali, 17 stand esteri.



SOPRA:
Da sinistra: lo chef Paul Bocuse
e Rasmus Kofoen,
il vincitore del Bocuse D'Or 2011.

NELL'ALTRA PAGINA:
I partecipanti al Giropizza d'Europa.

Oltre alla massiccia presenza dei settori storici come i prodotti e i materiali per la pasticceria e la panetteria, diventa palcoscenico importante anche per un prodotto da forno tutto partenopeo, come la pizza, registrando la presenza di molti espositori dall'Italia.

E non siamo forse diventati tutti pazzi per la cucina gourmet, per le gare e libri di cucina. La gastronomia non è mai stato così in voga come ora, il Sirha è un palcoscenico a cielo aperto che fa incontrare chef, pasticceri, panettieri e da quest'anno an-

che pizzaioli da tutto il mondo.

Il Sirha ospita a Lione il Bocuse d'Or, concorso ideato dal grande chef francese Paul Bocuse.

Per accedere a questa competizione si deve affrontare un processo di selezione di 18 mesi in tutto il mondo, con 56 selezioni nazionali e 3 selezioni continentali in America Latina, Asia ed Europa, questo ha condotto 24 finalisti a Lione che nel corso di una performance senza eguali si sono cimentati sulla loro interpretazione dello stesso prodotto. L'Italia ha partecipato al concorso con Alberto Zanoletti, chef del ristorante Locanda Armonia di Trescore Balneario (BG), sotto la presidenza dello chef Giancarlo Perbellini.

Il giovane Alberto si definisce uno chef legato alle tradizioni del proprio paese, il suo portafortuna è la passione che mette nelle sue creazioni. La sua ispirazione: Paul Bocuse, uno

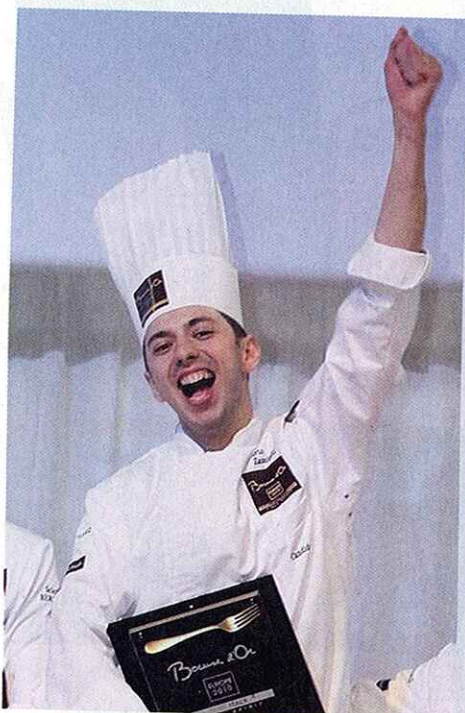
dei capi saldi e padri della cucina mondiale d'alto livello. Lo chef italiano fa una precisazione molto importante: il fatto di trovarsi in un paese lungo e stretto che è bagnato dal mare e percorso da montagne dà la possibilità di avere cibo molto vario e di gran rilievo.

Il Giropizza d'Europa si ferma a Lione

E se il motto dei lionesi recita "Avant, Avant, Lion le Melhor", in arpitano "Avanti, avanti, Lione la migliore", questo vale anche per la competizione più amata d'Europa, il Giropizza, che ha vissuto una delle tappe più emozionanti a Lione nel contesto della fiera alimentare internazionale più importante. Ricordiamo che Lione è la terza città più grande della Francia

SOTTO:
Lo chef italiano Zanoletti.

IN BASSO:
Foto di gruppo per i partecipanti
del Giropizza d'Europa.



dopo Parigi e Marsiglia ed è il capoluogo della regione Rodano-Alpi.

La competizione ha avuto luogo martedì 25 Gennaio presso lo stand della Galbani, che ci ha gentilmente ospitati per tutta la giornata, contribuendo all'ottima riuscita dell'evento.

A fare gli onori di casa un nutrito gruppo di pizzaioli provenienti da tutta la Francia: Parigi, Marsiglia, Nantes.

La gara ha inizio alle nove, con una giuria d'eccezione, come giudici ai tavoli troviamo Ciro Pannella, Bruno Bertrand, entrambi istruttori della Scuola Italiana Pizzaioli di Francia e la vice campionessa del Mondo a Salsomaggiore Terme, Arlette Cadot.

Come giudice ai forni troviamo l'energico Pascal Poupon, protagonista indiscusso di svariati

CLASSIFICA - Bocuse D'Or 2011

Classifica	Punteggio	Cognome/Nome	Pizzeria	Località
1°		Danimarca - Rasmus Kofoen	Rist. Geraneum	- Copenhagen
2°		Svezia - Tommy Millymaeki	Rist. Den Småländska Kolonin	- Jonkoping
3°		Norvegia - Gunnar Hvarnes	cons. del Gastronomisk Institutt	- Stavanger

Tutti i paesi partecipanti:

Danimarca - Paesi Bassi - Guatemala - Svezia - Canada - Uruguay - Norvegia
Regno Unito - Polonia - Francia - Belgio - Indonesia - Finlandia - Italia
Svizzera - Cina - Islanda - Spagna - Germania - Malesia - Giappone
Argentina - Usa - Australia



Giropizza d'Europa

CLASSIFICA - tappa di Lione

Classifica	Cognome/Nome	Pizzeria	Località
1°	Yann Le Drogene	Pizzeria Pizzarhuys	Sarzeau Francia
2°	Georges Lescuyer	Pizzeria Pizza Giorgio	Diemoz Francia
3°	Gorine Menouar	Pizzeria Alice	Parigi Francia
4°	Eric Mercier	Pizzeria Renine	Vincennes Francia
5°	Leny Recrosio	Pizzeria L'As de Pizza	Barberaz Francia
6°	Vincenzo Grasso	Il Castello chez Enzo	Puteaux Francia
7°	Marc Possamai	Pizzeria Label Pizza	Auriol Francia
8°	Gregory Edel	Pizzeria Station Pizza	Marignier Francia
9°	Thierry Roselet	Pizzeria Dolce Pizza	Chatillon sur Cher Francia
10°	Zaoui Rabah	Pizzeria Les Capitelles	Oeyriac Minervois Francia





A SINISTRA:
Giudici ai tavoli da sx **Ciro Panella**, **Arlette Cadot**
e **Bruno Bertrand**.

IN CENTRO:
George Lecuyer, secondo classificato e **Olivier Aucelli** istruttore della Scuola Italiana Pizzaioli. Il terzo classificato **Menolar** e il giudice ai forni nonché istruttore della Scuola Italiana Pizzaioli **Poupon Pascal**.

SOTTO:
Il primo classificato con **Sandrine Besnard** responsabile settore pizza **Galbani**.



Agugiaro & Figna per le farine, Gi-Metal per le pale e la strumentazione da pizzeria e OEM per i forni elettrici.

Al primo posto troviamo il giovane **Yann Le Drogene** della pizzeria **Pizzarhuys** situata a **Sarzeau** in Francia, con la sua creazione "Au tour de la Pomme", che presenta una base di fonduta di peperoni, salmone affumicato e della mela **Granny**.

Al secondo posto si classifica **Georges Lescuyer** della pizzeria **Giorgio** che si trova a **Diemoz** sempre in Francia con la pizza **Circonference** con spinaci, ricotta, mozzarella di bufala e crostini all'olio.

L'ultimo posto del podio è occupato da **Menouar Gorine** della pizzeria parigina **Alice** con la sua creatura **Maria**, con fonduta di peperoni, capesante e rucola.

Il livello delle pizze pre-

sentate è stato molto elevato, la Francia, che da sempre, cugina dell'Italia affonda delle radici profonde nell'arte culinaria, non è da meno, ma anzi la pizza, questa torta salata che si può presentare in tanti modi, acquista avvalendosi dei tecnicismi propri dei francesi una valenza a piatto da gourmet.

Ricordiamo che i primi dieci classificati di questa tappa, come per tutte le altre tappe del **Giropizza**, parteciperanno di diritto alla finalissima del **Giropizza** che si terrà il 29 Marzo a **Porte de Versailles** durante la fiera **Pizza e Pasta Expo**.

- ©



eventi legati alla pizza e istruttore della Scuola Italiana Pizzaioli in Francia, non di minor rilievo è stato il ruolo dello speaker, il divertente **Olivier Aucelli**, sempre istruttore della Scuola Italiana Pizzaioli di Francia. Gli sponsor della giornata sono stati **Lactalis**, per i formaggi, **Molino**

