



D'EUROPA
2010 | 2011

SULLE RIVE DEL GARDA



EXPORIVA HOTEL: GIROPIZZA E TROFEO ROBO

DI PATRIZIO CARRER

Exporiva Hotel di Riva del Garda (TN) si conferma come la tappa più suggestiva del Giropizza d'Europa. La splendida cittadina trentina, ai confini con le province di Brescia e di Verona, offre panorami

mozzafiato, incastonata tra il lago più grande d'Italia e le Alpi. Una cornice un po' atipica se si immagina che la collocazione naturale della pizza non è certo la montagna, ma il Golfo di Napoli, ma i tempi cambiano e i pizzaioli provenienti da tutta

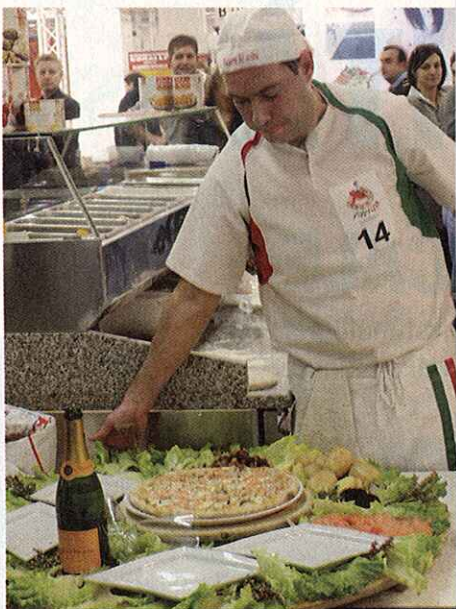
Italia, che si sono presentati a Riva del Garda, hanno dato vita alla gara con più partecipanti del Giropizza 2011.

I concorrenti sono stati, infatti, 30, provenienti da Puglia, Lombardia, Veneto, Campania, Emilia Romagna ecc. I più coraggiosi, si sono sobbarcati viaggi in aereo e in pullman, so-

SOTTO:
Paolo Rossini vincitore della tappa di Riva del Garda e i primi tre classificati: da sinistra Matteo Baldo, Paolo Rossini e Alberto Pagliani.

IN BASSO:
I partecipanti al Trofeo Robo Fantasy.

A PAG. 104:
Foto di gruppo dei Pizzaioli partecipanti al Giropizza d'Europa.



Giropizza d'Europa

CLASSIFICA - tappa di Riva del Garda

Classifica	Cognome/Nome	Pizzeria	Località
1	Rossini Paolo	Pizzeria del Centro	Turate (CO)
2	Pagliani Alberto	Da Albert	Trento
3	Baldo Matteo	Maso Paradisi	Canal san Bovo (TN)
4	Ruggeri Michele	Pizza Marescia	Capo di Ponte (BS)
5	Agnolin Riccardo	Brian	Eraclea (VE)
6	Lucia Emanuele	Zio Giglio	Lecce
7	Silvestrini Nicola	Nuova Ronche	Piavon di Oderzo (TV)
8	Bruni Oscar	Ballaro'	Tremignon (PD)
9	Calzolari Daniele	Europizza	Migliarino (FE)
10	Nalesso Ugo	Hugo pizza	Piazzola sul Brenta (PD)



CLASSIFICA - Trofeo ROBO Fantasy

Cognome/Nome	Pizzeria	Località
Oliveri Carmelo	Civico2	Villafranca (VR)
Casulli Rosa	McRose	Putignano (BA)
De Luca Antonio	Lamarmora	Brescia



lo per dare prova della propria capacità alla giuria. Un'occasione per aggiudicarsi la finalissima di Parigi del 29 - 30 marzo, al Pizza e Pasta Expo di Porte de Versailles, Parigi.

Lunedì 31 gennaio i pizzaioli si sono presentati in gran spolvero: trenta concorrenti, che dimostrano il forte interesse attorno alla manifestazione. Le regole come sempre, premiano la migliore





A SINISTRA:
Carmelo Oliveri 1° classificato
al Trofeo Robo Fantasy.

A DESTRA:
da sinistra: Cinzia Cattaneo, Marziano Sella e
Mario Casella consegnano i premi Robo.

pizza della casa, secondo criteri di gusto e di cottura. In giuria, sponsor e master istruttori e collaboratori di lungo corso della Scuola Italiana Pizzaioli: Alessandro Italiano, Mario Signorile, Giuliano Bressan, master istruttori di Piacenza, Como e Vicenza, Maurizio Gaccione, di Trento e Pierluigi Primon della "Scacchiera Srl" di Marostica.

Paolo Rossini di Turate si aggiudica il primo posto della gara, con la pizza "Highlander", crema di patate, funghi porcini, champagne, mozzarella fior di latte, salmone affumicato, scaglie di tartufo nero, olio tartufato, champagne vaporizzato. Al secondo posto si piazza Aberto Pagliani, della pizzeria da Albert, a Trento. La sua pizza "trentina" con pomodoro, mozzarella, finferli porcini, lucanica, speck, scaglie di grana, richiama



sapori di montagna che conquistano giuria e pubblico.

Al terzo posto invece, un altro trentino, Matteo Baldo, che con la pizza "Paradisi" (pomodoro, mozzarella, radicchio, porcini, speck, caciotta del primiero) chiude il podio della manifestazione.

Trofeo Robo, largo alla fantasia!

Il giorno dopo va in scena il trofeo Robo fantasy – pizza fantasia. Il tema della gara sono i pomodorini gialli semiseccchi, messi a disposizione dall'azienda di Pavia, pensati per tutti i pizzaioli che vogliono arricchire la loro pizza con un sapore nuovo e gustoso.

In giuria, Cinzia Cattaneo, addetta marketing Robo, Mario Casella, responsabile qualità, Mohamed Belabid e Alessandro Italiano della Scuola italiana pizzaioli. Ad aggiudicarsi il primo posto è il pizzaiolo di Villafranca, in provincia di Verona, Carmelo Olivieri, che con la sua Nicolas, (pomodori San Marzano, Gamberoni, vongole veraci, burrata, pomodorini semiseccchi gialli, basilico, lardo coppato) si

guadagna il buono di 500 euro messo in palio da Robo. Non da meno anche la pizza della Campionessa del Mondo 2008 di Pizza Classica, Rosa Casulli di Putignano, che si classifica al secondo posto, la "Vesuvio giallo" con mozzarella di bufala, Capocollo di Martina Franca, pomodorini semiseccchi gialli, noci e rosmarino. Al terzo posto il pizzaiolo Antonio De Luca, della pizzeria La Marmora, di Brescia, che chiude il podio del trofeo Robo pizza fantasia.

La 2 giorni di gare di Riva del Garda, si chiude con i commiati e i saluti. Tanti pizzaioli e tanta qualità, a dimostrazione degli standard elevati raggiunti dal settore pizzeria. Sempre meno improvvisazione e più cura per gli impasti e gli ingredienti. Su questo affinamento la parte del leone l'hanno svolta gli sponsor della manifestazione, che come sempre si sono dimostrati all'altezza della situazione.

Grazie al lavoro svolto da Molino Agugiario e Figna per le farine, Robo per i prodotti alimentari, La Scacchiera per le innovative scatole Dry Box, Lilly Codroipo per le pale per pizza, Caseificio Funetta per la mozzarella, Dr Zanolli per i forni, i pizzaioli sono in grado di lavorare con le migliori attrezzature e con i migliori prodotti disponibili sul mercato.