

pizza & food
MANIFESTAZIONI

Un'adunata di campioni



Messina ha accolto 120 pizzaioli di alto lignaggio, in rappresentanza di diverse nazioni, che si sono dati battaglia animando la prima edizione del "Trofeo dello Stretto".

L'evento è stato organizzato dalla Federazione italiana pizzaioli nel mondo con il supporto di Agugiaro & Figna Molini

Agugiaro & Figna Molini ha sostenuto con la linea di farine **le 5 stagioni** la prima edizione del "Trofeo dello Stretto". L'evento, andato in scena a Messina a inizio estate, è stato organizzato dalla Fip (Federazione italiana pizzaioli nel mondo) e curato e ideato dal presidente Giovanni Mento. I 120 partecipanti sono giunti da ogni angolo

d'Italia anche in rappresentanza di diverse nazioni come Francia, Pakistan, Nigeria, Russia, Romania, Spagna, Svizzera, Sri Lanka. Ai vincitori è stato assegnato il titolo di Pizzaiolo Campione Nazionale 2011 Trofeo dello Stretto. Di seguito le categorie in gara e i nomi dei primi classificati: Tradizionale "Pizza Tonda Classica" (Davide Patruno, senior; Gentile Mariano, junior), Pizza in Teglia (Alfio Russo, senior; Giorgia Riggio, junior), Abilità "Pizza Acrobatica Singolare" (William Carbone), Pizza Larga (Egidio Montoli), Pizza Veloce (Giuseppe

Cuffaro), Riconoscimento Rosa (Katia Plazzi), Pizzaiolo venuto da più lontano (Giuseppe Peluso, Mosca), Premio italiani nel mondo (Giuseppe Santoro, Svizzera).

Da segnalare che il tema da sviluppare per la categoria "Pizza Tonda Classica" è stato la **Pizza d'eccellenza**: i concorrenti hanno pertanto dovuto interpretare una pizza farcita con prodotti agricoli tipici della propria regione/Paese. Didattica, preparazione dell'impasto, cottura, gusto, destrezza al forno e professionalità sono stati gli elementi su cui si è espressa la giuria nelle proprie valutazioni. ●