

Varese, E' molecolare e tricolore la 5° edizione del gran galà della pizza 2011

In occasione del 150esimo dell'unità, il galà ripercorrerà la storia dell'alimento italiano più famoso nel mondo. Con una ricetta speciale: la pizza margherita del terzo millennio, realizzata dallo chef Matteo Pisciotta



Con un successo sempre crescente, arriva a Varese la quinta edizione del **Galà della pizza**.

L'evento, organizzato da Assopizzerie - Confesercenti e dall'Istituto de Filippi di Varese, quest'anno sarà all'insegna del tricolore e dell'**unità d'Italia**: il galà ripercorrerà infatti la storia dell'alimento italiano più famoso nel mondo. Con, in più, anche una ricetta speciale: la **pizza del terzo millennio**, realizzata dallo chef

Matteo Pisciotta, l'inventore della "cucina molecolare" uno dei più importanti sperimentatori culinari d'Italia.

Dopo l'anno dedicato alla **Grecia** (con pizze alla feta e olive nere, alla pasta all'amatriciana, al carpaccio e perfino al gelato), e quello dedicato all'**impasto** (con l'aggiuntà, nel menù, anche di quattro focacce) la pizza varesina quest'anno diventa così "**stellata**", **oltre che tricolore**, con la presenza della ricetta di Pisciotta.

«Lo scopo del galà, in generale, è quello di difendere e far apprezzare la qualità della pizza - ha spiegato **Leo Coppola**, presidente di Assopizzerie Confesercenti e "anima" della manifestazione - Il pizzaiolo moderno può essere di qualunque nazionalità: ma sarà bravo solo se utilizzerà metodi corretti e materie prime speciali. E a giudicarlo ci sarà il giudice più severo di tutti: il cliente».

Una situazione confermata da **Simona Lauri**, dirigente dell'Associazione nazionale panificatori di Roma, tra gli ospiti d'onore del galà.

Uno dei primi importanti risultati dell'iniziativa messa in campo cinque anni fa da Confesercenti e de Filippi, è stato **un nuovo corso di studi nell'istituto alberghiero varesino**: «E' stato

istituito in questi anni un biennio di specializzazione sulla pizza - spiega il direttore dell'Istituto De Filippi - Un corso di studi, che completa la formazione dei nostri studenti dopo il primo triennio comune, che è sempre più apprezzato».

La serata, che è **solamente ad inviti**, vedrà l'ormai tradizionale serie di assaggi a sorpresa e **l'esibizione di pizza acrobatica**, a cura del team di Leo Coppola: «**Gli ospiti saranno 220**, con un successo sempre crescente - ha commentato **Gianni Lucchina**, direttore di Confesercenti - Quest'anno, anzi, abbiamo dovuto dire qualche no». Per le due centinaia di fortunati, l'appuntamento è nella sala Pigionatti dell'Istituto de Filippi martedì sera, 24 maggio 2011.