Primo Campionato Nazionale Trofeo Lampedusa

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 28 Settembre 2015 22:49


Il successo di un concorso è da ricercarsi principalmente in due suoi aspetti: l'organizzazione e la partecipazione da parte dei concorrenti, ottenuti questi due obiettivi si può considerare come un'impresa ben riuscita, poi, per limare qualche dettaglio o colmare qualche dimenticanza e lacuna, c'è sempre tempo. E' vero che il **Trofeo Lampedusa** è stato il primo organizzato dal direttivo della nuova **Scuola Maestri Pizzaioli di Palermo**, ma stiamo comunque parlando di professionisti del settore pizzeria e soprattutto dei concorsi, pertanto l'ottima riuscita dell'evento, con il raggiungimento degli obiettivi di cui sopra, era quasi prevedibile.

La kermesse si è svolta il **21 Settembre 2015** ed ha coperto tutta la giornata, dalle ore 9 fino alle 22, un tour de force per tutti, per i 54 concorrenti e per gli organizzatori, in una location che inizialmente era stata individuata in **Villa Lampedusa**, sede estiva della **Pizzeria La Braciera**, ma poi spostata in un luogo storico della banchettistica palermitana costituito dalla **Villa La Panoramica** dei fratelli **Pellitteri**. I tre forni della immensa struttura hanno visto in passato, per più di 10 anni, la pala e le pizze di **Giuseppe D'Angelo**, oggi ispiratore e Presidente della **Scuola Maestri Pizzaioli**, trasformando così la sua giornata di organizzatore in una sorta di amarcord.

Inflessibili sono stati i controlli dei punteggi, anche tramite calcoli paralleli, gestiti dalla coppia **Pietro Scarpinato** e **Marzia Vitrano**, letteralmente chiusi in una stanza fino a tarda sera non si sono mai visti in giro, ed infatti hanno assicurato in perfetto orario le classifiche dei numerosi partecipanti, ulteriormente moltiplicati dalle categorie di gara. La segreteria è stata invece appannaggio di **Daniele Vaccarella**, che ha gestito la parte burocratica di registrazione dei concorrenti e tanto altro ancora, mentre **Giuseppe D'Angelo** conduceva ed intratteneva pubblico e concorrenti.


Però, parafrasando una nota pubblicità, per un grande concorso ci vuole un grande giuria, grande in tutti i sensi, come spessore e autorevolezza dei suoi membri e come numero, nonchè come chef di cucina, per avere conferma di ciò basterà leggere il nutrito elenco di titoli, rappresentanze e nomi che ho qui di seguito inserito.

Presidenti di giuria: **Elio Ceraolo, Giuseppe Lombardo, Pippo Paolini**.

Giudici di gara in ordine alfabetico:

Fabrizio Borrelli - Istruttore Pizzaiolo Accademia Pizzaioli Ytaliani.
Giovanni Cappello - Maestro Pasticciere della Cappello Pastry Accademy e Delegato Conpait
Elio Ceraolo - Presidente Unione Pizzaioli Sicilia.
Nicolò Cisarò - Presidente Accademia Cucina Siciliana.
Salvatore D'Antoni - Chef Executive, Delegato Provinciale Apci.
Massimo Ficicchia - Istruttore Scuola Maestri Pizzaioli Professional.
Vincenzo Florio - Docente IPSSAR di Molfetta e consulente di cucina e pizzeria
Aurelio Gioiele – Azienda Alimentare Artis Food.
Pippo Girgenti - Presidente AIC Sicilia.
Giuseppe Giuliano - Chef Executive, Coach Culinary Team Palermo.
Semcha Houssem - Istruttore Scuola Maestri Pizzaioli Professional.
Giuseppe Lombardo - Presidente Accademia Pizzaioli Ytaliani.
Alex Mangano - Chef Executive.
Max Mangano - Chef Executive.

Vincenzo Mineo - Vice Presidente Scuola Maestri Pizzaioli.
Pippo Paolini - Presidente Italia Malta Pizza Association.
Giacomo Perna - Chef Executive, Presidente Culinary Team Palermo.
Giuseppe Pintaudi - Maestro Pizzaiolo.
Mario Scandurra - Vice Presidente Scuola Pizzaioli Europei.
Stefano Scarpaci - Chef Executive.

Giudici ai forni: **Fabrizio Borrel**li e **Giuseppe Pintaud**i.



Speravo di farvi i nomi di tutti i concorrenti, ma sono veramente tanti e quindi vi rimando a questo link dove troverete i file ufficiali con le classifiche complete di tutte le categorie, ma vi citerò comunque i **primi classificati** nelle varie specialità:

Classica - n.49 **Gianluca Rossitto**
Alternativa - n.43 **Tommaso Di Bella**
Teglia - n.52 **Carmelo Carbognaro**
Gluten free - n.40 **Pietro D'Angelo**
Larga - n.22 **Antonio Zingales**
Veloce - n.50 **Antonio Borrelli**
Super campione: n.33 **Giuseppe Vitrano**



Le gare si sono svolte con grande fair play da parte di tutti i concorrenti, ma la vittoria più consistente del team della **Scuola Maestri Pizzaioli** è sicuramente consistita nell'abilità di coinvolgere i pizzaioli di diverse associazioni arrivati da tutta la Sicilia. Le pizze presentate durante la gara si sono distinte su diversi fronti, prima di tutto su quello salutistico, grazie al grande uso di grani antichi moliti a pietra e di impasti alternativi, nonchè sulle presentazioni e nell'accurata scelta degli ingredienti, spesso a km 0, quando non direttamente preparati o coltivati dal pizzaiolo stesso. Le note dolenti, invece, si sono registrate nei cornicioni, nonostante i tre forni a legna destinati al concorso fossero stati gestiti e regolati fissi a 370-380 gradi con la precisione e professionalità che contraddistinguono **Fabrizio Borrelli**, giudice ad essi destinato, moltissimi impasti erano rimasti indietro di cottura. Evidentemente il largo uso di blend con grani moliti a pietra, quindi appesantiti da tanta fibra, insieme alle tante incognite legate al forno a legna, hanno tirato un brutto scherzo a tantissimi concorrenti, compresi quelli di più lunga esperienza.



Nel pomeriggio, si sono svolte le gare per le categorie di abilità, pizza larga, veloce e free style, movimentate dall'arrivo di un ospite d'onore, infatti, grazie alla conoscenza con **Pino Vitrano**, pizzaiolo e titolare della **Pizzeria Alla Botte** di **Misilmeri**, un illustre suo compaesano è arrivato in visita, portando un piccolo scompiglio dovuto alla sua notorietà. Si trattava di **Valentino Picone**, partner con **Ficarra** del noto duo

protagonista di tante trasmissioni televisive e film. **Valentino** è dunque assiduo cliente di **Pino** e amante dei suoi impasti a lunga maturazione e a basso indice glicemico, in particolare egli preferisce consumare l'integrale, un blend del tutto simile al più noto **Tri-nacria**, costituito da tre grani siciliani moliti a pietra. Consumatore molto attento ai cibi genuini, **Valentino** mi ha raccontato le sue preferenze alimentari relative alla pizza, essa deve essere senza formaggio, ben maturata e come già detto "integrale", in sostanza, come mi ha confermato **Pino**, un pane pizza con pomodoro a bruschetta, cipolla arrostita e rucola, tutto rigorosamente a crudo, evidentemente **Valentino**, da vero intenditore, non vuole perdere il piacere dell'ottimo impasto, evitando di sommergerlo con una montagna di condimenti, pertanto, sono sicuro che troverà molto utile seguire il lavoro di "Pizza buona si può", con le recensioni dettagliate delle pizzerie siciliane maggiormente impegnate sul fronte della digeribilità e qualità

Infine, non posso chiudere questo reportage senza citare i numerosissimi sponsor che hanno reso possibile la manifestazione; quindi in ordine alfabetico iniziamo con: **Artis Food Azienda Alimentare Artesenale Loria, Bar Alborghiera, Caseificio Pondicorvo, Punto Digitale Ausonia di Diego Palumbo, Villa La Panoramica del Pin. Pellitteri**.

moocasa_albumid=6197484968522166945