

CAMPIONATO NAZIONALE DI PIZZA, L'AQUILANO FABIO MUTIGNANI SUL PODIO



13 Marzo 2019

L'AQUILA - L'aquilano **Fabio Mutignani** ha vinto il Campionato accademico nazionale della Pizza organizzato al Saral Food 2019, salone dell'enogastronomia che si chiude oggi a Pescara, al quale hanno partecipato in quaranta da tutta Italia.

Il pizzaiolo, 33 anni, si è aggiudicato il primo posto della sezione Pizza classica e si è classificato al terzo di quella Pizza in pala.

Per la sezione Pizza classica, dopo di lui si sono classificati **Valerio Di Felice** e a pari merito **Andrea Trovarello** e **Matteo Fazzini**. Per quella della Pizza in pala, prima di Mutignani sono arrivati **Sonia Petroni** al primo posto e **Dhakil Bannour** al secondo.

La giuria era composta da **Luca Cociolone** della pizzeria La Torretta dell'Aquila, **Manuel** a **Alessandro Di Stefano** del ristorante La Goccia di Isola del Gran Sasso (Teramo), **Emilio Bizzarri** del ristorante-pizzeria Il tramonto di Ancarano (Teramo), **Antonio Di Antonio** della pizzeria La Piazza di Garrufo di Sant'Omero (Teramo) e da **Davide Di Teodoro** della pizzeria La stazione di Teramo.

Con una lunga esperienza alle spalle in varie pizzerie dell'Aquila, Mutignani nell'ultimo

periodo si è concentrato sull'alta formazione che lo ha portato a diventare istruttore pizzaiolo e ha in serbo sorprese per la città dell'Aquila proprio sul fronte della formazione.

La pizza che gli ha fatto conquistare il primo posto celebrava lo Zafferano dell'Aquila dop: insieme alla pregiata spezia, il condimento era composto da crema di robiola, cetrioli asciugati, pepe rosa e mentuccia, julienne di spinaci croccanti, stracciata con miele allo zafferano, gamberi cotti sul momento nel latte e riduzione di zafferano, granella di pistacchio di Bronte, polvere di agrumi e violette mammola.

“Ringrazio il Consorzio per la tutela dello zafferano, in particolare il suo presidente **Massimiliano D’Innocenzo** e anche la compianta **Gina Sarra**, senza la quale non avrei scoperto questa pregiata spezia – afferma Mutignani – ringrazio anche **Gabriele Fazzini**, campione del mondo della Pizza in pala”.

Il campione pizzaiolo ringrazia anche la compagna, **Francesca Lepidi**, e **Lorenzo Papola**, chef del ristorante Il Primo Papavero dell'Aquila, amico e fonte di ispirazione, professionale e di vita.

