

Campionato nazionale Pizza in Tour, nella tappa abruzzese incoronati i migliori maestri dell'arte bianca

24 Settembre 2024

di Redazione



PINETO - La tappa abruzzese del Campionato nazionale Pizza in Tour celebra alcuni dei migliori maestri dell'arte bianca, evidenziando come il livello tecnico dei pizzaioli continui a migliorare di anno in anno. L'evento rappresenta un'importante occasione per professionisti provenienti principalmente dall'Abruzzo, ma anche da Frosinone e Ascoli Piceno, di confrontarsi e crescere attraverso la competizione e il dialogo costruttivo.

Negli ultimi anni, si è osservato un costante innalzamento dell'asticella in termini di qualità e tecnica. Gli impasti, sempre più raffinati, e gli ingredienti attentamente selezionati trasformano queste pizze in vere e proprie opere d'arte culinaria. La giuria, composta da esperti del settore, fornisce critiche costruttive che i pizzaioli considerano come preziosi suggerimenti per migliorare ulteriormente. Il confronto con altri professionisti del settore è

un'opportunità unica, poiché i concorrenti, lavorando negli stessi giorni e orari, raramente si incontrano al di fuori di queste competizioni.

Oltre alla gara, l'aspetto umano del confronto diventa fondamentale: una tecnica di cottura, un ingrediente particolare o un modo diverso di lavorare l'impasto possono diventare spunti di riflessione e miglioramento continuo. Attraverso tentativi ed errori, ogni pizzaiolo cerca di perfezionare le proprie creazioni, spinto dall'interesse per l'innovazione e la qualità.

Quest'anno, la competizione si è articolata in sette categorie: pizza classica, gourmet, alternativa, alla pala, regionale, la pizza più larga, e il più veloce. Inoltre, è stato assegnato un premio speciale per il triathlon, riservato a chi ha ottenuto il punteggio più alto su tre prove diverse. Questo formato ha reso la gara ancora più stimolante, offrendo ai partecipanti la possibilità di mettersi alla prova su diversi fronti e dimostrare la loro versatilità nell'arte della pizza.

Ai primi posti **Pierluigi Angelozzi** per la classica, **Flavio Ferri** per la gourmet e la pala, **Andrea Giovannucci** per l'alternativa e la regionale, per le prove di abilità di nuovo Pierluigi Angelozzi per la veloce e **Roberto Troiano** per la più larga.

La manifestazione, organizzata a Pineto (Teramo) da **Angelo Petrone**, ha visto ancora una volta il distributore Andrea Aringhieri nei panni del conduttore di eccezione.

La giuria è stata composta da **Luca Valle**, il maestro pizzaiolo **Gabriele Fazzini**, **Luca Sposetti** e Giancarlo Pierannunzi, coordinatore dell'evento **Valerio Valle** e ai forni come supporto tecnico della giuria si sono alternati Valerio e Luca Valle e Luca Sposetti.

I prossimi appuntamenti 30 settembre in Lombardia a finale nazionale è in programma a Firenze il 4 novembre.

I VINCITORI PER CATEGORIA

Classica

- 1 Pierluigi Angelozzi
- 2 Massimiliano Di Gianvito
- 3 Mirko Cesari

Gourmet

- 1 Flavio Ferri
- 2 Andrea Giovannucci
- 3 Vincenzo Marcozzi

Alternativa

- 1 Andrea Giovannucci
- 2 Mirko Cesari
- 3 Michele Carozza

Pala

- 1 Flavio Ferri
- 2 Massimiliano Di Gianvito
- 3 Aurelio Amirante

Regionale

- 1 Andrea Giovannucci
- 2 Pierluigi Angelozzi
- 3 Michele Carozza

Veloce

- 1 Pierluigi Angelozzi
- 2 Roberto Troiano
- 3 Moreno Zacchia

Più larga

- 1 Roberto Troiano
- 2 Moreno Zacchia
- 3 Andrea Giovannucci

Triathlon

- Andrea Giovannucci