

“Colori e aspetti inediti, sapori familiari”. Così Giangi conquista la giuria di 50 Top Pizza World

27 Settembre 2023

di **Marcella Pace**



ARIELLI – È una vera e propria scalata quella che **Gianluigi Di Vincenzo**, il pizzaiolo gourmet di Arielli (Chieti) sta facendo. Per il secondo anno di seguito, Giangi ha convinto con il suo menù per nulla scontato, gli ingredienti inediti e i sapori che si mescolano in un gioco di equilibrio costante, i giudici di 50 Top Pizza World, la classifica dei cento migliori pizzaioli al mondo. La lista è il frutto degli assaggi di ispettori sparsi per il mondo che giudicano, rigorosamente in anonimato, le pizze e le pizzerie in base agli impasti, ai topping, al servizio e all’abbinamento.

Se nella classifica 2022 Giangi è entrato all’84 esimo posto, quest’anno è salito fino alla

65esima posizione.

“Colori e aspetti inediti, sapori familiari”, recita la motivazione del riconoscimento. “Giangi ti sorprende così, con le sue pizze rivisitate dove gioca con ingredienti e consistenza. Ed ecco che, ad esempio, nella sua capricciosa sostituisce i carciofini coi carciofi fritti o le olive con una loro polvere. Tutte le sue pizze – tradizionali, gourmet, imbottite – parlano di Abruzzo, da dove proviene gran parte delle materie prime. Il locale ti accoglie con un affascinante bancone a vista dove i pizzachef guarniscono le pizze catturando l’attenzione di chi entra. Molto interessanti le frittiture, dalle quali pure emerge grande creatività. Ricca carta di vini e birre”.

La premiazione quest’anno è avvenuta lo scorso 13 settembre a Palazzo Reale di Napoli, a distanza di tre mesi dalla cerimonia della classifica italiana, al Teatro Argentina a Roma.

“Quando ero piccolo”, rivela Giangi a *Virtù Quotidiane*, “sognavo da grande di diventare uno tra i migliori pizzaioli del mondo”.

Quel sogno si è praticamente già realizzato, e Gianluigi tanto grande non è. Con i suoi 33 anni, gode di una creatività quasi inesauribile, capace di farlo viaggiare spedito tra materie prime di qualità alla ricerca di un’armonia dei sapori sempre nuova e inattesa.

“Per me essere in questa classifica significa molto perché dopo tanti sacrifici i premi fanno sempre piacere”. A rendere ancora più orgoglioso il pizzaiolo, da sempre sostenitore della valorizzazione della sua regione, è proprio il fatto di essere “l’unico abruzzese della classifica. Ci tengo tanto a sostenere la nostra regione e a fare la mia parte attraverso la pizza”.

LE FOTO



www.virtuquotidiane.it "Colori e aspetti inediti, sapori familiari". Così Giangi conquista la giuria di 50 Top Pizza World



www.virtuquotidiane.it "Colori e aspetti inediti, sapori familiari". Così Gangi conquista la giuria di 50 Top Pizza World