

"Campionato internazionale della pizza"

Data: 2 gennaio 2014 | Autore: Redazione



LONDRA, 01 FEBBRAIO 2014 – Successo internazionale per la P.I.A., l'autorevole Pizza Italian Academy. Lo scorso 28 gennaio, a Londra, nei locali del Ping Club, ha avuto luogo il primo campionato internazionale dei pizzaioli. Tra le cento ricette pervenute, una giuria, professionale e qualificata, ne ha selezionato trenta sulla base della qualità e dell'originalità.

I concorrenti, italiani e stranieri, si sono distinti per la cura nella preparazione e presentazione delle pizze ricercando, nel mix degli ingredienti, il giusto equilibrio e la perfetta armonia. I risultati della competizione gastronomica hanno registrato il trionfo di Sebastiano Marino ("Strapizzami", Siracusa). Secondo posto ex aequo per Mariano Limata ("Pizzeria del Viale", Benevento) e per il calabrese Roberto Gallo ("Lido Gallo - Da Dario", Falerna CZ). Medaglia di bronzo per Nico Barbaro ("Vecchie mura", Varazze SV).

[MORE]

La kermesse culinaria, che proietta sullo scenario inglese ed europeo le eccellenze italiane, è stata condotta da Arturo Mazzeo, presidente dell'Accademia e da Azzurra Mannis, Miss P.I.A. in carica e testimonial della pizza italiana, eletta lo scorso luglio a Falerna (CZ) in occasione del I Trofeo nazionale del Tirreno.

Soddisfatto e determinato il presidente Mazzeo: «La P.I.A., in un frangente di crisi e contrazione dei consumi, si propone come guida e garanzia per il consumatore, garantendo la preparazione dei pizzaioli oltre che la qualità d'ingredienti ed impasti. Un'attività indispensabile la nostra, visto il proliferare di attività di preparazione e vendita di pizza, condotte da personale talvolta non qualificato. Per questo, ci poniamo come presidio della pizza italiana nel mondo, promuovendo la formazione e la preparazione attraverso master e stage».

Per questi motivi, il sodalizio ha presentato a Londra due novità di interesse mondiale: PIA Order e PIA Official cocktail. Il primo è un applicativo innovativo che consente di ordinare comodamente, da smartphone e tablet, piatti pronti da asporto, richiedere una consegna a domicilio, prenotare un tavolo in locali convenzionati. Il progetto, funzionale ed ambizioso, è stato presentato alla platea internazionale da Roberto Gallo.

«Si tratta di un app – spiega Gallo – che realizza appieno le esigenze del cliente: l'utente ha a disposizione un ventaglio di esercizi, selezionati in base a standard di eccellenza. È, quindi, necessario diffonderla e renderla fruibile ad un'ampia fetta di consumatori: a breve, sarà disponibile gratuitamente sugli store di Google ed Apple, raggiungendo una vasto pubblico, anche quello più esigente». Altrettanto rivoluzionaria la visione, portata avanti dal PIA cocktail. Brillante artefice è Francesca Mannis del Sunrise Cocktail bar di Falerna (CZ). La giovane barlady, già vincitrice di competizioni A.I.B.E.S., si è imposta sul palcoscenico nazionale, aggiudicandosi il contest "Cocktail letterario" che Luxardo, storica azienda produttrice di liquori, ha dedicato a Gabriele d'Annunzio in occasione del 150o dalla nascita.

La creazione della Mannis nasce per esaltare le qualità organolettiche oltre che la fragranza ed i sapori autentici della pizza. «Basilico, arancia ed oliva verde, combinati a specifici vermuth, gin e bitter, magnificano la pizza, orgoglio della gastronomia italiana, con una straordinaria e gradevole sensazione di freschezza, aromatica e seducente». Un abbinamento molto ricercato, raffinato ed efficace che potrebbe mutare le consuetudini alimentari dei consumatori. Infatti, il PIA cocktail persegue un progetto ambizioso: rompere la rigida abitudine di accompagnare il consumo della pizza alla birra.

La ricetta ufficiale del PIA Cocktail, scaturita dalla mente creativa di Francesca è così composta:

4 cl Vermuth "Riserva Carlo Alberto"

2 cl Gin "Ginmare"

2 cl Bitter "Rouge"

8 cl acqua frizzante o seltz

Basilico- Arancia- Oliva verde.

Siamo certi che la proposta della Pizza Italian Academy aprirà nuove frontiere al gusto, realizzando i desideri, sempre più vari e complessi, dei clienti del XXI secolo.