

VareseNews

Spuma di pomodoro e bufala destrutturata, al galà la margherita creativa

Pubblicato: Mercoledì 25 Maggio 2011



E' fatta di spuma la star delle pizze alla quinta edizione del galà varesino: la "margherita creativa" dello chef **Matteo Pisciotto**, una delle promesse (ormai anche mantenute...) di quel mondo e gestore del **ristorante Luce a Villa Panza** è infatti fatta di mozzarelle di bufala "destrutturata" e "spuma" di salsa di pomodoro su un letto di pesto al basilico. Una margherita al contrario, che ha entusiasmato i più di 200 fortunati che hanno partecipato alla quinta edizione del galà della pizza, organizzato da Assopizzerie/Confesercenti e dall'Istituto de Filippi. Al forno, i pizzaioli di Assopizzerie, con il presidente **Leo Coppola** in



testa.

A servire ai tavoli, gli studenti del primo anno dell'istituto alberghiero, che ieri sera si sono confrontati con chef stellati e pizzaioli acrobatici. Tra gli ospiti da servire, anche **Bruno Arena** dei Fichi d'India, che ha scherzato con gli organizzatori proprio prima dell'esibizione acrobatica.

Una festa, come sempre allegra e apprezzata: non solo per gli eventi ma anche per gli impasti, fatti con farina macinata a pietra e lievitazione adeguata. Perché lo scopo della serata sembra mangiare e divertirsi con gusti sempre nuovi: ma, in realtà, ha lo scopo di propugnare l'eccellenza della pizza anche sotto il Bernascone.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

