

È Leo il campione del mondo di pizza

Pubblicato: Giovedì 18 Aprile 2013



Il campione del mondo di pizza sta sparecchiando alcuni piatti dei clienti che hanno appena finito di pranzare sotto il bersò del “**Vecchio 800**” a Gavirate. “Serve altro, signori?”

Seduti al tavolo con camicia e cravatta per la pausa pranzo, ancora non sanno che quell’omone grande e grosso che porta via i piatti con l’umiltà del più giovane fra i camerieri è il campione del mondo di pizza, titolo vinto ieri sera a **Parma**, **facendo le scarpe ad oltre 450 pizzaioli** provenienti da Spagna, Francia, Egitto, addirittura Stati Uniti.

Leone Coppola è un foggiano simpatico e ricco di spirito, ma anche leale nel chiarire subito che i meriti di questa vittoria «sono di tutto il mio staff, quello della “**Caretera**” e del “**Vecchio 800**”, oltre che dall’inseparabile mio braccio destro, **Valerio Torre**».

I clienti, si diceva, ancora non lo sanno della vittoria: i cartelli con “siamo i campioni del mondo” sono appena stati appiccicati alle pareti della pizzeria di Gavirate, non molto distante dalle poste: l’unica testimonianza della vittoria è un’enorme coppa argentata che campeggia alla cassa del locale.



Leo parla veloce perché deve correre: correre dai clienti a chiedere com'è andata; correre al corso per pizzaioli che nelle prime ore del pomeriggio deve tenere a Varese. Quasi non parla della pizza vincitrice, perché ha un'altra premura. Deve dirci subito una cosa: «Scrivi che **questo mestiere ha bisogno di giovani**, di persone che lo sanno fare bene e che possono guadagnare anche bene: mai come adesso c'è una tale richiesta di pizzaioli: in pochi mesi di esperienza puoi prendere anche 1500 euro al mese: ci vuole passione, certo, un po' di sacrificio, ma questo lavoro non lo cambierei con nessun altro».

Coppola, che siamo abituati a vederlo alle prese con le pizze volanti, la "pizza acrobatica", sua specialità, stavolta ha vinto il campionale mondiale di "pizza classica".

Vuoi parlarci della tua pizza vincitrice? «Allora, prima di tutto si vince con tre requisiti. La tua pizza deve essere prima per cottura, gusto, presentazione. Poi gli ingredienti».



Ma com'è questa pizza? «E' a base di pomodoro e stracciatella. A fine cottura ci aggiungo carpaccio, **songino** e pomodorino – trattato con olio sale e profumatissimo origano – , e petali di parmigiano reggiano. E' freschissima e molto appetitosa, e nella prossima estate la si potrà gustare qui da noi: la metto in lista».

Quindi, dopo il premio che ti incorona miglior pizzaiolo classico del mondo **cos'altro c'è da vincere?** «Beh ci sono tante altre competizioni a cui in futuro voglio partecipare: oltre al free style ci sono anche le altre specialità. C'è ad esempio la "**pizza a due**", dove il pizzaiolo lavora in tandem con un cuoco: alla fine del lavoro il piatto cucinato deve combinarsi con la pizza. Poi c'è la **gara di velocità**, della "**pizza in teglia**", "**senza glutine**", quella della "**più larga**", e la **pizza al metro**. Ce n'è, ce ne sono tante ancora, di gare da vincere!».

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it