

Una pizza da podio per il giovane Francesco Bologna

Pubblicato: Giovedì 14 Novembre 2013



«Avrebbe dovuto chiamarsi la pizza "**dell'ultimo minuto**", visto che l'abbiamo inventata di fretta e furia, invece poi abbiamo scelto un nome più classico, la "Sfiziosa"».

La ricetta ideata da **Francesco Bologna**, giovane pizzaiolo siciliano che da alcuni mesi si è trasferito in provincia di Varese per lavorare nella pizzeria dello zio, è valsa **il primo premio della categoria "Novità"** a Host la fiera dell'ospitalità professionale che si è tenuta l'ottobre scorso a **Rho Pero**.

Per guarnire la sua creazione Francesco ha usato pomodorini, mozzarella, porcini, carpaccio, rucola, grana e crema di aceto balsamico. «Abbiamo abbinato ingredienti freschi e di stagione – spiega il pizzaiolo – e la giuria ha apprezzato».

Francesco, appassionato anche di pizza acrobatica, ha 25 anni e arriva da Castelvetro. Da circa otto mesi si è trasferito ad Angera dove lavora nella pizzeria "Cinque da Carmelo".

La pizza premiata:



Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it