VareseNews

Pasquale Moro ai campionati mondiali della pizza per difendere il titolo

Pubblicato: Martedì 2 Maggio 2017



Da Robecco sul Naviglio a Parma, per difendere il titolo di campione del mondo di Pizza in Pala conquistato nel 2016. Pasquale Moro partirà a giorni per recarsi alla 26ma edizione del Campionato Mondiale della Pizza, che ritorna nella città emiliana dall'8 al 10 maggio.

Si tratta della più importante manifestazione dedicata al piatto italiano più apprezzato nel mondo, **organizzata da Pizza e Pasta Italiana, magazine di settore, presso la sede del** Palacassa, Polo Fieristico di Parma, in via delle Esposizioni 393.

Un'edizione caratterizzata dall'internazionalità, con diverse tappe di avvicinamento in tutto il mondo, da Melbourne, dove si sono svolte le pre selezioni australiane, a Bochum in Germania, cui sono seguiti gli appuntamenti a Shangai e in Scandinavia.

Dopo la vittoria nell'edizione 2016 della prestigiosa competizione, il titolare della Casa della Pizza di Robecco- in via Dante- competerà in due categorie: Pizza Classica e Pizza a 2, proponendo una pizza gourmet assieme a Lucia Tellone (chef di villa La Bianca, Toscana), conosciuta durante gli eventi proposti da Carlo Cracco presso l'Annunciata di Abbiategrasso.

«Com'è stato l'anno da campione del mondo? Difficile ed impegnativo -dice Pasquale alla vigilia della gara- ma il lavoro va sempre fatto bene e sempre. Non ci può più stare l'errore, questo è il primo effetto che determina la vittoria ad un evento di questa portata. Al mio locale di Robecco ho dato una forte

accelerata, non posso deludere le tante persone che ormai arrivano da lontano. Sono molto soddisfatto, ho cercato di conciliare tutto. Arriviamo a questo mondiale con un'altra consapevolezza: competerò in due categorie, siamo preparati ed abbiamo un'ottima spalla come Lucia. Assieme a lei proporrà una pizza sarà fatta con prodotti agricoli di altissima qualità. Del resto, i progetti che stiamo curando vanno esattamente in quella direzione».

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it