

## VareseNews

### Salute e gusto insieme, il gran galà celebra la pizza senza sensi di colpa

Pubblicato: Mercoledì 3 Maggio 2017



Grani antichi, farine di riso venere e persino una pizza dolce allo yogurt sono stati i veri protagonisti, martedì 2 maggio, del Gran Galà della pizza, l'ormai tradizionale evento ideato oltre dieci anni fa dall'Associazione Pizzaioli Varesini, in collaborazione con Aime e l'Istituto Alberghiero de Filippi.

Un evento che celebra il piatto italiano più conosciuto al mondo, che a Varese vede come "testimonial" un protagonista nazionale: il Presidente dei pizzaioli Varesini, e pluricampione del mondo di pizza, Leo Coppola.

Coppola ha preparato, con il suo staff, quattro tipi di pizze particolari puntando sulla salute e sui nuovi trend alimentari: dal **grano antico** per la tradizionale margherita, alla **farina multicereali integrale** per una pizza alle verdure miste, una farina di frumento e **riso nero venere** per una pizza nera con il prosciutto di Praga e per finire una **pizza dolce allo yogurt e frutti di bosco** realizzando un impasto a fermentazione spontanea senza aggiunta di lieviti.

Risultato: un successo straordinario, **oltre 250 commensali**, che hanno potuto degustare le quattro pizze ed assistere all'altrettanto tradizionale spettacolo di pizza acrobatica del team Pizza Champions. «Il livello più alto, per qualità e servizio, mai registrato nei galà della Pizza» ha commentato il direttore di Aime, **Gianni Lucchina**.

## ANCHE IMPRENDITORI E ISTITUZIONI OSPITI AL GRAN GALA'

Aime è stata di supporto operativo all'Associazione Pizzaioli Varesini, ed ha partecipato con la sua Giunta e il suo direttore Gianni Lucchina, e con alcuni dei suoi più noti associati da Ugo e Piero Fantinato a Marco Colombo.

Ma molti erano gli imprenditori ospiti, tra i quali spiccava il titolare dell'azienda novarese **Igor**, dottor Leonardi, una delle più importanti realtà italiane di produzione del gorgonzola.

Naturalmente, tra gli ospiti c'era anche il Rettore dell'istituto De Filippi **Giovanni Baggio**. Ma c'era anche il Sindaco di Varese, **Davide Galimberti**, il Presidente della Camera di Commercio, **Giuseppe Albertini**, il Vice Presidente della Provincia **Marco Magrini** e il Sindaco di Lozza, nonché Consigliere Provinciale con delega al Bilancio, **Giuseppe Licata**, oltre ad alti rappresentanti della Guardia di Finanza, dell'Ispettorato del lavoro e di molti altri enti pubblici.



## UNA FESTA PER GLI ALLIEVI DEL DE FILIPPI

Una occasione, quella del galà, per motivare e gratificare delle professionalità in erba: a servire le pizza, con impeccabile professionalità, sono stati infatti i ragazzi delle classi prima e seconda dell'Istituto De Filippi coordinati dai loro docenti. Nel corso della serata sono stati consegnati inoltre, dalle autorità presenti, gli attestati agli allievi che hanno seguito il corso di pizzaiolo che ogni anno, grazie alla collaborazione Apv l'istituto De Filippi riesce ad offrire ai propri studenti.

## PIZZAIOLO: UNA PROFESSIONE DA RICONOSCERE (ANCHE CON UNA VITTORIA NAZIONALE)

Nella serata l'associazione pizzaioli varesini ha voluto rafforzare la sua proposta presentata al Governo affinché venga riconosciuta tra le professioni anche quella di pizzaiolo: che fino ad ora non aveva mai avuto una qualificazione specifica. E che, per la sua importanza a livello mondiale, non può che

meritarla. E a proposito di questo, la serata si è conclusa con un “in bocca al lupo” a Leo Coppola ed al suo team: sono infatti **in partenza per i prossimi campionati mondiali di pizza, in calendario i prossimi 8, 9 e 10 maggio a Parma.**

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it