

Valerio Torre terzo classificato al Campionato Mondiale della Pizza

Pubblicato: Martedì 24 Aprile 2018



Si chiama Pizza Edo, in onore del figlio Edoardo, la pizza classica con la quale Valerio Torre, titolare della pizzeria “Torretta Pizza” di Azzate vicino a Varese, si è aggiudicato il 3° posto (su 773 concorrenti) al recente Campionato Mondiale che si è svolto a Parma dal 9 al 12 aprile.

Il maestro pizzaiolo di Azzate Valerio Torre (www.valeriotorre.it) ha conquistato il terzo gradino del podio al Campionato Mondiale della Pizza. Un’edizione da record la 27ª della competizione mondiale che si è svolta a Parma con 773 concorrenti, oltre 1000 gare e 44 nazioni rappresentate: Belgio, Svizzera, Germania, Spagna, Francia, Austria, Ungheria, Irlanda, Giappone, Cile, Brasile, Israele, Bangladesh, Australia, Argentina.

L’esercito di pizzaioli arrivato da tutto il mondo si è sfidato a suon di farina, pomodoro, mozzarella, ingredienti fantasia e acrobazie in ben 1045 gare. Valerio Torre si è aggiudicato il bronzo nella gara più ambita e partecipata, quella della Pizza Classica. La sua proposta è stata la Pizza “Edo” a base di crema di asparagi, tartare di filetto irlandese, stracciatella di vaccina, zabaione salato, asparagi croccanti, crescione di acetosella, fiori eduli, sale affumicato e zeste di limone che il maestro pizzaiolo ha dedicato al figlio Edoardo nato pochi mesi fa.

Siciliano di nascita, lombardo di adozione. Valerio Torre, classe 1987, non è nuovo alle competizioni internazionali. Inizia a impastare a 13 anni in una piccola pizzeria da asporto di Varese. Si appassiona presto alla pizza “acrobatica”, l’arte di far roteare in aria l’impasto con tecnica e abilità da vero

giocoliere. Partecipa a manifestazioni, eventi e gare fin da subito.

Nel 2007 partecipa al suo primo Campionato Nazionale della Pizza a marina di Carrara dove, a soli 20 anni, conquista il 1° posto nella categoria della Pizza Classica, la gara più spettacolare e il premio più ambito per un pizzaiolo. Nello stesso anno sente il bisogno di fare nuove esperienze e di affinare le sue conoscenze e tecniche nell'arte della pizza. È così che si trasferisce a Rimini dove trascorre 4 anni di formazione e lavoro accanto ai migliori maestri della pizza. Inizia qui un importante cammino all'interno di RiminiPizza, una delle storiche e più titolate associazioni del settore pizza, dove da allievo diviene presto istruttore e poi consulente.

Nel 2009 torna a Varese e mette a frutto l'esperienza formativa della riviera romagnola. Dapprima ancora a fianco di alcuni maestri pizzaioli in molti locali della provincia di Varese. Poi con lo chef Roberto Valbuzzi partecipa ad alcune trasmissioni televisive su Vero TV e Alice TV. Inizia a pubblicare video ricette di successo su YouTube. E nel 2014 apre "Torretta Pizza", la sua prima pizzeria da asporto ad Azzate in provincia di Varese.

Nel 2015 debutta nelle competizioni internazionali e si classifica al 2° posto al Campionato Mondiale della Pizza nella gara di Pizza in Pala. Oggi Valerio Torre, come le sue pizze che lievitano a lungo prima di essere pronte per essere sfornate, ha alcuni importanti progetti nel cassetto che vedranno presto la luce.