

Maurizio Passannante di Olgiate Olona si riconferma campione italiano di pizza a Busto

Pubblicato: Mercoledì 7 Luglio 2021



Le gare del **Campionato italiano di pizza** svolte nelle giornate del **5 e 6 di luglio a Busto Arsizio**, hanno visto una settantina di pizzaioli sfidarsi tra loro nelle varie categorie di pizza classica, gluten free, pizza in pala, napoletana s.t.g. e velocità. In realtà gli iscritti sarebbero potuti essere molti di più ma per via della pandemia non sono riusciti a partecipare ed alcuni si sono ritirati.

Quest'anno decretare il vincitore non è stato semplice, perchè il livello di preparazione dei partecipanti era molto alto. A riconfermarsi ancora una volta è stato **il pizzaiolo di Olgiate Olona Maurizio Passannante** con la sua **pizza chiamata Confusa**, che ha catturato i palati dei giudici.



Gli ingredienti della pizza vincitrice sono: datterino giallo al naturale, grasso d'oca, finocchietto selvatico, formaggio di capra, ribes rossi selvatici, aceto balsamico, caviale e topping al limone.

Secondo classificato nella gara classica è **Luigi Malerba** di Perugia, con la sua Sinfonia Umbra e terzo classificato **Christopher D'Alessandro** di Vasto, con la sua pizza nonna Cristina.

Pizza Gluten free al primo posto **Gaetano Garofalo** dalla Francia.

Pizza in pala vincitore **Giuseppe Frau** di Gallarate.

Pizza napoletana s.t.g. si riconferma Gaetano Garofalo .

Pizza velocità il vincitore è **Gianpietro Russo** di Ferno.

L'associazione ringrazia il comune di Busto Arsizio e il sindaco Antonelli per la sua partecipazione, il main sponsor Malpensanet, gi.metal e il molino Peila per aver collaborato con noi ed averci sostenuto. Un ringraziamento a tutti i partecipanti e ci rivedremo per l'edizione 2022 sempre a Busto Arsizio.

[Orlando Mastrillo](#)

orlando.mastrillo@varesenews.it