

# S. BENEDETTO "ALTER EGO" DI NAPOLI

## PIZZAIOLI DEL MONDO IN GARA A S. BENEDETTO

di Cesare Caselli

"E' una pizza mondiale". La frase si dice quando essa ha un sapore fragrante ed eccezionalmente pieno di gusto ma, a S. Benedetto, il calzone è stato due volte mondiale, e ciò va sottolineato senza alcuna retorica.

Dal 22 al 24 ottobre la città ha ospitato il Congresso ed il Concorso Internazionale

APES (Associazione Pizzaioli Europei e Sostenitori) che ha radunato, nello splendido centro marchigiano, 80 pizzaioli, su 150 iscritti al concorso, italiani, ma anche di altre nazionalità, svizzeri, egiziani, australiani, russi, americani. Un summit d'eccezione per una leccornia che, ormai, si è imposta in tutto il mondo

per la sua bontà per i mille modi diversi di preparazione, i molteplici ingredienti, l'alto valore nutritivo.

Quindi, l'internazionalità della pizza, da un lato, che il congresso ed il concorso hanno decantato al massimo grado, e dall'altro, il valore elevato e, talora, raro dei concorrenti, lo scenario subtropicale della città, il calore della gente, hanno stimolato la fantasia e contribuito a generare creazioni straordinarie. Evoluzioni degli show-man della pattuglia acrobatica nel "pizza show", disegni a spirale tracciati dalle pizze lanciate in aria, veri funambolismi e prestidigitazioni "pizzaiolesche", invenzioni accoppiate al talento culinario ed estetico, perché le preparazioni erano tese a colpire l'occhio e l'olfatto oltre al palato. Tanto più che, come ha dimostrato una recentissima e seguita trasmissione di Piero Angela, del programma "Quark", l'uomo mangia più con la vista e col naso che con la bocca.

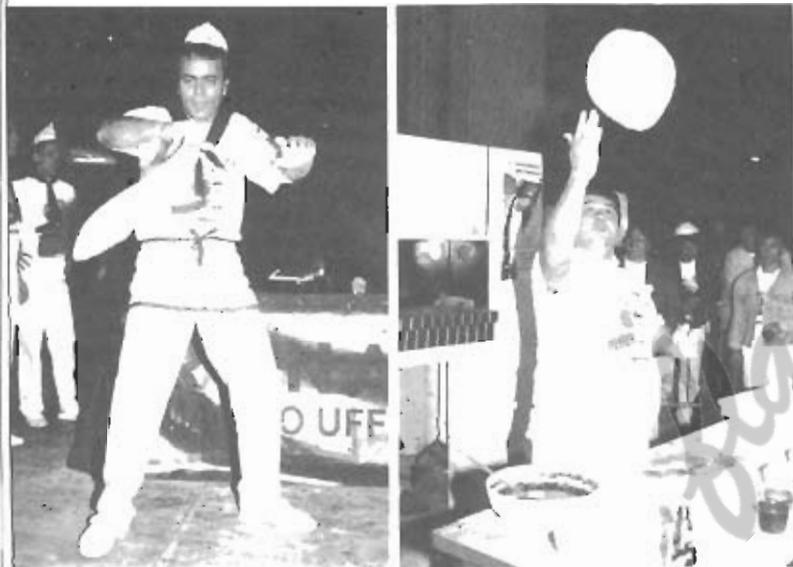
L'originalità l'ha fatta da padrona in ogni senso, sia nelle modalità che nei contenuti. Ciò fungerà da incentivo per gettare le premesse, non solo di creazioni legate alla gastronomia marchigiana, olive fritte all'ascolana, ciauscolo, alici, crostacei, gamberi, frutti di mare, ecc., ma, anche, per l'auspicabile sviluppo di una vera scuola marchigiana, per arrivare al traguardo massimo di una pizza per ogni regione, esaltandone la qualità con l'uso di specialità locali.

Compito infinitamente arduo per la giuria, composta, tra gli altri, da esperti gastronomi e presieduta dal Vice Prefetto Vicario Dr. De Rosa, combattuta dal desiderio di gustare fino in fondo ogni specialità, e la necessità di assaporarla soltanto per esigenze tecniche.

Onore al merito, per questa "tre giorni" di enogastronomia folk, alla Camera di Commercio "in primis", quindi, alla Regione Marche, all'Ente Sviluppo Marche, alla Confcommercio, al Comune e all'Azienda di Soggiorno di S. Benedetto.

Una citazione particolare agli avveduti sponsor, Coca-Cola, Birra Peroni e Grana Padano. Tre forni a legna e tre elettrici, disposti sotto il porticato della sede municipale di viale De Gasperi, hanno lavorato a pieno ritmo per scodellare cinquemila pizze da distribuire alla popolazione, poi, succulenti sorbetti della gelateria "galassia" e bibite a volontà. Un'abbuffata straordinaria come, del resto, era stata sigolare la serata di gala offerta da Costantino Rozzi nella splendida villa Vinci recentemente restaurata. I vini delle sue vigne sono stati, ovviamente, i mattatori e lo sposalizio con la pizza naturalmente auspicato.

I protagonisti del concorso sono rimasti sbalorditi dall'esemplare, ordinata programmazione degli avveni-



Alcune esibizioni "acrobatiche" di partecipanti al "PIZZ SHOW" di S. Benedetto del Tronto.