

menti che ha consentito, a tutti, di vivere in maniera intensa, visite, incontri, espletamento del congresso e delle gare nelle varie sezioni, e nel finale, la distribuzione di 5 mila pizze, la fornitura di 10 mila piatti, 20 mila tovaglioli, 30 mila bicchieri, 10 mila coltelli e altrettante forchette.

“Un evento eccezionale che va ripetuto” — ha detto il presidente dell'APES Antonio Primiceri. “Il concorso — ha continuato il responsabile nazionale — spingerà molti giovani a dedicarsi a questa professione, in quanto molti settori del turismo soffrono per la penuria di pizzaioli vera-

mente preparati”.

A tal fine è scaturita dal congresso la proposta di istituire un corso di specializzazione della durata di un anno dopo il diploma dell'Istituto Alberghiero, per porre fine alle carenze e all'improvvisazione. I documenti necessari, da inoltrare al Ministero della Pubblica Istruzione, saranno redatti dal Centro Studi Chianciano, in tempi ragionevolmente brevi. In definitiva, quasi un diploma di laurea e scusatse se è poco.

Ma la pizza italiana merita tutto questo perché, se è ben fatta — ed è questo il fine a cui tende l'iniziativa — non ha

eguali nel mondo, ed eventuali, altri “pasticci” sono volgari imitazioni.

Da sottolineare, ancora, l'elevato numero, circa 500, di persone coinvolte tra concorrenti, accompagnatori, giornalisti di varie nazioni; tra questi un ospite d'eccezione, l'inviato dell'ISVETIA in omaggio al nuovo corso gorbacioviano.

Il presidente della Delegazione Confcommercio di S. Benedetto, Ivo Giudici, gongolante di soddisfazione, ha detto: “Tutti i nostri obiettivi sono stati centrati, compreso quello primario di diffondere a livello internazionale l'im-



I vincitori.

magine della città e dell'intera provincia”.

Tornando al concorso e ai contendenti è d'obbligo ricordare che il primo “tra contanto senno” è stato Luigi Fusco, campione mondiale 1990, nato nel salernitano ma residente a S. Rocco al Porto (MI). Il suo calzone a forma di conchiglia con frutti di mare, ecco l'importanza dell'appagamento dell'occhio — come prima sostenevamo — gli ha fruttato 264 punti e l'alloro mondiale, contro i 263 del milanese Massimo Francavilla e i 262 di Nazir Lewis, egiziano residente da quasi tre lustri nel capoluogo lombardo. Come dire che è Milano e non Napoli, il nord e non il sud, il regno della pizza.

Apprezzabile il risultato conseguito dal sambenedettese Leandro Gambini che ha preparato una pizza al tartufo. Rino Francalancia, campione europeo a vita, ha spopolato con la sua pizza DOC alla frutta, una specialità completa da inserire in tutti i menù.



In alto: foto di gruppo dei concorrenti prima della premiazione del concorso per il miglior pizzaiolo del mondo. ■ Qui sopra: il vincitore del concorso, Antonio Fusco, insieme al vice sindaco Bracchetti, l'ass. Spanpanato, il sindaco Cameli e l'assessore al turismo Falaschetti.