

IL CONCORSO UN AULLESE SI AGGIUDICA LA COMPETIZIONE

Nel piatto la Pizza Mondiale “firmata” da Natale Calvo

— AULLA —

POMODORINI, parmigiano, bufala e basilico: sono gli ingredienti della «Pizza Mondiale» che, come anticipa il nome stesso, ha vinto il «Campionato mondiale della pizza 2012» svoltosi a Salsomaggiore Terme (Parma). A proporre il piatto vincente l'aullese Natale Calvo, che si è appunto classificato al primo posto nella affollata categoria «Pizza in Teglia». A darsi battaglia nella cittadina parmense c'erano circa quattrocentotrenta pizzaioli provenienti (particolare assai curioso) da trenta paesi di tutto il mondo, anche da zone dove la pizza non è certamente... di casa: in gara pizzaioli provenienti anche da Stati Uniti, Giappone, Germania ed Egitto, oltre naturalmente ad un nutrito gruppo di pizzaioli rigorosamente «Made in Italy». Alla fine della competizione Natale Calvo si è classificato al primo posto a pari merito con Massimo Brunni. Una bella soddisfazione per il pizzaiolo aullese, titolare di un frequentato locale nel centro della città: per la sua «Pizza Mondiale» ha utilizzato il lievito madre e ha lasciato maturare l'impasto per cinquanta ore: un laborioso procedimento che però gli è valso il gradino più alto del podio. Madrina dell'evento, giunto alla ventunesima edizione, la soubrette televisiva Rossella Brescia, ghiotta dalla tipica squisitezza italiana. «Un piacere per me partecipare a questa kermesse — il suo commento —



VINCITORE

Natale Calvo mostra la pizza con la quale si è aggiudicato il premio

anche perchè adoro la pizza». Per la cronaca, la vittoria nella categoria «pizza classica» è andata a un pizzaiolo veneto con una ricetta a base di pomodoro fresco, prosciutto di Parma e parmigiano reggiano. Ma non è la prima soddisfazione professionale di Natale Calvo, che anche lo scorso anno si era classificato al primo posto del Campionato mondiale della pizza. Da anni poi Calvo sbaraglia gli avversari pizzaioli al campionato italiano na-

zionale «Scienza e cultura della pizza» che si svolge nel complesso fieristico di Marina di Carrara Tirreno Ct: primo classificato nel 1997, nel 1999, nel 2004 e nel 2010 mentre nel 2004 si è dovuto «accontentare» del secondo posto. E, non contento di cimentarsi solo nella produzione di ottime pizze, Calvo ha preso parte anche alla gara «I Migliori Farinatai 2010», in cui si è classificato al terzo posto.

M.G.