È salentino il campione mondiale di pizza classica

Il salentino Simone Ingrosso vince il campionato mondiale di pizza piccante di Scalea con la “pizza delle streghe”, nella categoria pizza classica, la più importante nel mondo pizza.

È il trentatreenne pizzaiolo della pizzeria dei Mille di Corigliano d’Otranto ad aggiudicarsi la ventesima edizione, svoltasi il 19 e 20 ottobre, del Campionato di Pizza piccante a Scalea, il più infuocato al mondo, uno dei campionati più competitivi e rinomati per gli addetti del settore. L’ambìto e prestigioso riconoscimento nella categoria della pizza classica premia l’impasto, il gusto, la cottura e gli abbinamenti degli ingredienti. Vincere la categoria pizza classica in qualsiasi mondiale è il sogno di tutti i pizzaioli.

Sbaragliando oltre duecento concorrenti provenienti da varie parti del pianeta tra cui Russia, Romania, Francia, Spagna e molti altri Simone Ingrosso, titolare della pizzeria dei Mille di Corigliano d’Otranto, si è aggiudicato la coppa di campione del mondo. Tra l’altro ha vinto anche la gara di pizza velocità, ma lui è un veterano imbattibile in questo settore. La tonda vincitrice a Scalea è “la pizza delle streghe” con riferimento all’autunno e ad Halloween. È stata presentata su un piatto con tutto intorno delle zucche illuminate, farcita con crema di zucca mantecata con la nduja, mozzarella fior di latte, stracciatella di burrata, capocollo di Martina Franca croccante, basilico, crema di olive nere e bocconcino di bufala. Un mix di innovazione nell’impasto, con l’utilizzo di una nuova farina macinata in pietra, cottura, sperimentazione e qualità degli ingredienti che ha conquistato le papille gustative dei giudici.

Un successo fatto di bravura, ma anche di lavoro di squadra

con l’associazione dei pizzaioli salentini. A Scalea con loro c’era anche la compagnia dei ragazzi speciali, diversamente abili, che gareggiano nei vari campionati, guidati da Giuseppe Lucia ed Alessandra De Bellis della pizzeria Zio Giulio di Lecce. Anche i ragazzi speciali sono stati premiati aggiudicandosi diverse coppe.

“In gruppo si lavora meglio, -dichiara Simone Ingrosso- facciamo tutto insieme all’associazione dei pizzaioli salentini, sono molto contento, perché tutto quello che ho raggiunto nel corso degli anni è anche merito dell’associazione che ci sostiene e ci supporta.

“Vincere la categoria della pizza classica è una grande soddisfazione personale – spiega Ingrosso- perchè è la categoria sui cui lavori, ti confronti quotidianamente e proponi nella tua azienda, dietro c’è uno studio alla base, nell’impasto, nella scelta degli ingredienti con una ricerca continua e costante. Poi spesso è difficile riscontrare il favore dei giudici, perché possono non apprezzare gli ingredienti scelti in quel momento.

La vera vittoria, continua Simone, è essere tornati a gareggiare dopo lo stop di quasi due anni dovuto alla pandemia. Tornare ad incontrarsi, vedere i sorrisi dei pizzaioli, dei colleghi che non vedevi da tempo, ritrovarsi tutti insieme, passare del tempo non a competere, ma a scambiarsi consigli sui prodotti, momenti che servono per innovarsi, ma sono un confronto ed una crescita continua.”

Simone è il più giovane maestro pizzaiolo d’Italia e negli ultimi dieci anni di campionati ha collezionato parecchie vittorie, sono numerose, infatti, le coppe vinte in giro per il mondo, più di dieci i mondiali che lo hanno visto sul gradino più alto del podio: velocità, pizza acrobatica, Las Vegas.

È anche uno dei pochi italiani ad aver ricevuto il world pizza

Champion, titolo e riconoscimento che danno gli americani a chi si distingue in questo settore, una sorta di stella Michelin per il settore.

In questi giorni festeggia un’altra bella notizia: la pubblicazione, per il quarto anno consecutivo, di due spicchi su tre, sulla guida del gambero rosso 2022 dove si esaltano “le sue tonde leggere e digeribili” e consigliano i suoi impasti speciali, le pizze gourmet e le premiate.