

GIAZZA. Lessinia alla finale nazionale con l'invenzione di Sandro Lucchi

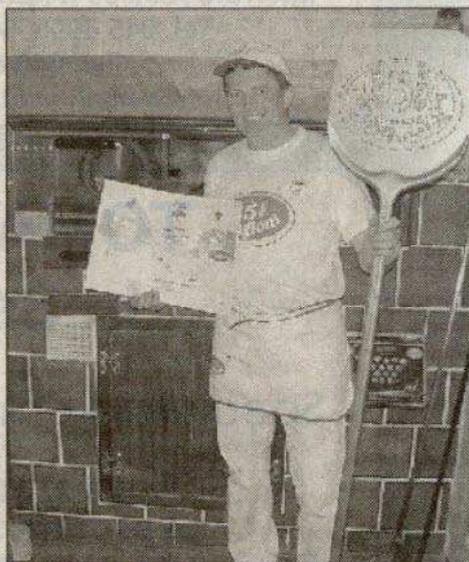
Terra cimbra conquista i palati dei maestri pizzaioli

Giazza. Tzimbar Earde (Terra cimbra), la pizza inventata da Sandro Lucchi, ha vinto l'importante tappa della Fiera TecnoBar & Food di Padova del Giropizza d'Italia e si candida a trionfare anche nella finalissima che si terrà il prossimo 5 marzo alla Fiera del Tirreno di Massa. La rassegna, organizzata dalla rivista del settore Pizza e pasta italiane, si svolge in cinque tappe (Parma, Sestu di Cagliari, Augusta, Rimini e Padova) in un concorso che raduna per ogni tappa una cinquantina di maestri pizzaioli e si propone di premiare la pizza della casa ritenuta più gustosa da una giuria di quattro esperti (due ristoratori, un maestro pizzaiolo e un gastronomo).

Per ogni tappa sono selezionati i dieci migliori concorrenti che avranno diritto a partecipare alla finale da cui uscirà il pizzaiolo più bravo d'Italia.

«Non ero molto convinto di partecipare perché Tzimbar Earde è una pizza dal gusto un po' particolare, che si discosta dai tradizionali sapori canonici di mozzarella e pomodoro e viene apprezzata solo se si sanno riconoscere i sapori antichi e genuini», rivela Sandro, titolare della pizzeria Al torrente, sul ciglio del Progno, a due passi dalla piazza del paesino.

Nella pizza cimbra ci sono infatti, oltre all'impasto di farina, acqua, lievito e sale, anche pochissima mozzarella, patate tagliate a fette, polenta gialla a cubetti, funghi misti di bosco, ricotta e pancetta affumicate. «Per il concorso ho tolto anche quel velo di pomodoro che mettevo di solito più per l'occhio che per il gusto, perché la gente associa



Sandro Lucchi, vincitore di Giropizza

la pizza a pomodoro. È stata una scelta azzeccata, perché in questa maniera si sono esaltati i sapori genuini dei prodotti, tutti rigorosamente della Lessinia», precisa Sandro.

«Qui si sente il profumo delle malghe di una volta», è stato il commento di un membro della giuria che ha premiato la pizza cimbra con il primo posto di tappa.

La genuinità dei prodotti (Sandro segue personalmente, ad esempio, la preparazione e l'affumicatura della pancetta e della ricotta), ha avuto la meglio in un confronto dove non erano da sottovalutare l'estro e la fantasia dei maestri pizzaioli, che hanno presentato delle novità assolute come le pizze al limone, all'ace-

to balsamico, ai gamberoni di mare spruzzati di Cointreau.

«Sono stato anche favorito da una giuria molto poco globalizzata», commenta Sandro, «che cercava proprio di scoprire la genuinità oltre all'originalità nel mare magno di pizze al pomodoro e mozzarella. La pizza cimbra è stata apprezzata per l'equilibrio dei gusti presenti. Ho però avuto il mio bel daffare con il forno elettrico, al quale non sono abituato e per aver proposto una pizza senza pomodoro, che tende più facilmente a bruciare», spiega.

L'appuntamento, dopo la finale di Massa, saranno i mondiali di Salsomaggiore, in programma dal 15 al 17 aprile prossimo: per quella data sta mettendo a punto una nuova pizza dal gusto del tutto insolito. Non vuole aggiungere altro perché sarà un segreto da svelare all'ultima ora, ma anticipa solo che si tratta ancora una volta di una preparazione con prodotti che crescono anche in Lessinia.

Il suo orgoglio è di uscire dalla conca di Giazza portando sul palcoscenico dei migliori pizzaioli del mondo un prodotto che si imponga per genuinità e sappia stupire per la fantasia con cui gusti ritenuti poveri sanno esaltarsi se sapientemente dosati e amalgamati.

«Non sono bravo, ci metto solo un po' di impegno», si schermisce e guarda verso la moglie Linda, dalle cui decisioni sono spesso dipese scelte rivelatesi vincenti e verso i figli Nadia, Katia e Nicola, tutti impegnati anche in pizzeria oltre che nello studio: «Devo molto alla mia famiglia», conclude guardando con gli occhi lucidi la pala dorata che gli è stata consegnata come vincitore di tappa. (v.z.)