



Sandro Lucchi esibisce i trofei: ha inventato la pizza cimbra, con la polenta

GIAZZA

Tradita dal forno elettrico la pizza cimbra solo quinta al Giro d'Italia

Giazza. Si è classificato quinto Sandro Lucchi, titolare della pizzeria Al Torrente, con la sua pizza Tzimbar Earde (Terra cimbra), alla finalissima del Giropizza d'Italia tenutasi a Massa in occasione della Fiera del Tirreno. La manifestazione, organizzata dalla rivista specializzata *Pizza e pasta italiane* ha visto in concorso i 50 migliori maestri pizzaioli (Lucchi aveva già vinto la tappa di Padova) con l'obiettivo di far premiare la pizza della casa ritenuta più gustosa da una giuria di quattro esperti (tre ristoratori e un direttore di scuola alberghiera).

«Ero nei primi tre fino a pochi concorrenti dalla fine, ma ho concluso al quinto posto», racconta con una vena di delusione, anche se riconosce che alla partenza avrebbe sottoscritto volentieri di finire fra i primi dieci.

«Sono un po' inesperto di malizia», aggiunge, «perché ho scoperto che le migliori posizioni sono andate a coloro che hanno gareggiato per ultimi. Poi ho patito il forno elettrico, che non sono abituato a usare». Lo hanno preceduto pizzaioli che hanno presentato pizze a base di mozzarella di capra, senape antica, aceto balsamico invecchiato di 12 anni, er-

ba cipollina e mortadella (prima classificata) o formaggi con le pere (seconda classificata) ma niente di irresistibile, a suo dire, a confronto con Terra cimbra (patate tagliate a fette, polenta gialla a cubetti, funghi misti di bosco, ricotta e pancetta affumicata).

Ma si sa che non c'è nulla di più soggettivo del palato e Lucchi può consolarsi anche perché Paolo Greco, conduttore con Antonella Clerici della trasmissione tv Mezzogiorno di cuoco su Rai Uno ha difeso a spada tratta fino all'ultimo il primato della pizza cimbra e ha considerato Lucchi in una terna di vincitori morali: «È la prima pizza che vedo preparata con prodotti tipici e genuini nel rispetto anche delle finalità del concorso, che puntava a promuovere le specialità della casa», è stato il suo commento.

Il pizzaiolo di Giazza è atteso adesso da un altro impegnativo concorso: a metà aprile sarà ai campionati mondiali di pizza di Salsomaggiore dove si confronterà con i mostri sacri di tutto il mondo, «ma avrò dalla mia la possibilità di usare il forno a legna, anche se sono ancora in dubbio se presentare Terra Cimbra o un'altra pizza a base di tartufi raccolti in Lessinia», anticipa.

Vittorio Zambaldo