

**Giazza.** Era da tre anni che non saliva sul podio con le sue pizze Sandro Lucchi, titolare della pizzeria Al Torrente ed è stata la moglie Linda a spingerlo di nuovo a misurarsi con gli altri: «Se vai, mi fai un grande piacere», gli aveva detto per convincerlo a iscriversi.

Adesso è un piacere condiviso, perché Sandro, con la pizza Val Fraselle, si è classificato al terzo posto nella sesta tappa di Riva del Garda, al Salone professionale della ristorazione dove si svolgeva la selezione del Giropizza d'Europa, manifestazione internazionale con cinque appuntamenti in Italia e tre all'estero, prima della finale che si svolgerà a Verona al Siab, il Salone internazionale dell'arte bianca, in calendario dal 5 al 9 maggio.

**GIAZZA.** A Riva del Garda un altro riconoscimento per Sandro Lucchi

## Valfraselle, pizza da premio

### Concorrerà in maggio alla finale del Giro d'Europa

Vi sono ammessi i 10 migliori classificati per ogni tappa e Lucchi si è guadagnato l'ingresso in finale con una gran pizza. «Ha stupito la giuria e gli altri 40 concorrenti per la fantasia e la forte impronta aromatica del tutto inusuale data dalle bacche di ginepro», spiega il pizzaiolo cimbro. La Val Fraselle è infatti una pizza bianca, senza pomodoro, con mozzarella, asparagi verdi, funghi porcini a fette, filetti di trota

salmonata affumicata e una salsa a base di bacche di ginepro tritate e macerate in olio extravergine d'oliva, aggiunta a fine cottura.

«La sorpresa è stato il ginepro, ma in realtà si sposa benissimo con il pesce d'acqua dolce», rivela Lucchi, che ha ammaliato anche con un altro segreto dovuto all'impasto realizzato con acqua d'avena, dove la farina si combina con un decotto di paglia d'avena per dar colore e maturare l'impasto. «È im-

portante perché non basta che una pizza sia ben lievitata, bisogna anche che maturi a puntino, altrimenti sarebbe come presentare un bel comero grosso, ma aprirlo e trovarlo verde anziché rosso maturo. Per questo ogni farina ha il suo tempo di maturazione e l'impasto che uso normalmente, e che ho portato anche al concorso, prevede una mescolanza di farine doppio zero di grano saraceno e semola di grano duro amalgamate con il decotto d'avena», spiega.

Nel 2003 a Montichiari Lucchi fu terzo nel Giropizza d'Italia e l'anno prima vinse la tappa di selezione a Padova, arrivando quinto in finale a Massa Carrara, confrontandosi con i 50 migliori pizzaioli d'Italia. «Mi piacerebbe concludere il Giropizza d'Europa fra i primi dieci e sarebbe per me un ottimo risultato», dice, convinto che il segreto siano prodotti genuini, combinati con fantasia, ma anche tanta umiltà per confrontarsi e accettare le osservazioni di chi trova sempre qualcosa che non va. I primi giudici del resto sono i suoi clienti, perché le pizze che porta in concorso sono le stesse che inventa e serve con fantasia fra i tavoli del grazioso locale in riva al torrente Fraselle. (v.z.)