

Storia di Persone

GIAZZA, BELLA NAPOLI...

di Marta Bellamoli

La storia è cominciata da un'intuizione fortuita e dal consiglio di un amico: perché non trasformare la trattoria di prodotti tipici di Giazza ereditata dai genitori in una pizzeria? Un'idea insolita a quel tempo, considerato che negli anni Ottanta non c'era praticamente nessuna pizzeria fuori dal centro di Verona, figuriamoci poi a Giazza, sperduta tra boschi e valli della Lessinia. Significava dunque imparare un lavoro non facile, costruirsi gli strumenti (in primis il forno, ndr), procurarsi i materiali che qui nella provincia non erano venduti, e per i quali era d'obbligo farsi un bel viaggio fino a Vicenza.

Tutto ciò ovviamente non ha scoraggiato Sandro Lucchi, originario di Giazza, fedele abitante della piccola perla nascosta in cima alla Val d'Il-lasi, che al contrario sembrava smanioso di imparare e di mettersi in gioco. Decise, per quel debutto, di portare in tavola la tradizione culinaria dei Lessini anche su un piatto come la pizza che, con la Lessinia, non c'entra proprio niente. Un fare intraprendente, aperto alle novità, qualità che Sandro ha mantenuto anche andando avanti con gli anni quando, mentre la sua attività era in crescita, sentì la necessità di confrontarsi con altri pizzaioli e si iscrisse, un po' per gioco e un po' per curiosità, al Campionato Mondiale della pizza. Detto fatto, venne organizzata la prima trasferta verso Salsomaggiore. Per l'occasione un tocco speciale di Giazza anche in gara, dato che la moglie, fedele accompagnatrice, indossava quel giorno il

tipico vestito cimbro, dando quel tocco di Ljetzan (Giazza in cimbro, ndr) che valeva una trasferta. «L'emozione era alle stelle» racconta «durante tutta la durata della gara mi tremavano le mani, guardavo gli avversari e speravo di poter fare bella figura».

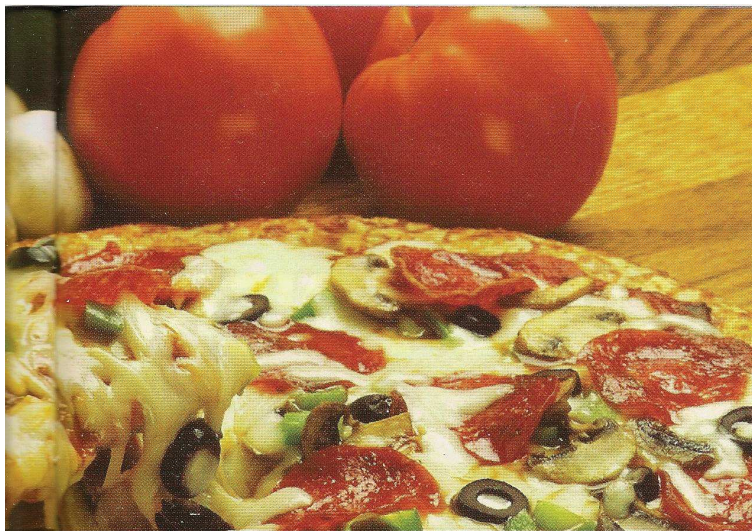
In quell'occasione scoprì un mondo a cui sentiva di appartenere e che al contempo poteva offrirgli tanti spunti per migliorare professionalmente. «Non arrivai ultimo» scherza «e ricevetti i complimenti per gli accostamenti dei sapori. Ho potuto conoscere pizzaioli da tutto il mondo, vedere tanti modi diversi per cucinare una pizza e per presentarla esteticamente». La valutazione della giuria, infatti, una volta che la pizza è stata creata, pone attenzione al gusto, all'accostamento dei sapori, al colore, alla capacità di stupire e non da ultimo alla decorazione del piatto. A quella prima competizione Sandro decise, come detto, di portare una pizza che contenesse prodotti tipici della sua e nostra zona: polenta, funghi e ricotta affumicata. «Mi sorprese venire a sapere che ciò che interessava ai giudici non era tanto la tipicità degli ingredienti scelti» racconta «ma soprattutto gli abbinamenti azzeccati e sorprendenti. Rimasero tutti colpiti dai cubetti di polenta sulla pizza, una cosa mai vista».

Tornato dunque a casa da quella prima competizione erano tante le idee nuove frutto di consigli e tecniche che durante il concorso aveva appreso dai colleghi avversari. Partecipare agli appuntamenti competitivi divenne un appuntamento fisso, un'occasione per sperimentare nuove pizze, avendo inteso che il palato dei giudici è più esigente di quello della clientela, anche se, ci spiega «la cosa fondamentale da ricordare partecipando a queste competizioni è che potrai anche arrivare primo alle gare, ma ciò che importa è il riscontro che ne viene dalla clientela, perché una pizza può essere più bella che mai, ma si deve vendere. Ri-

“Il primo mondiale? Mi tremavano le mani!”

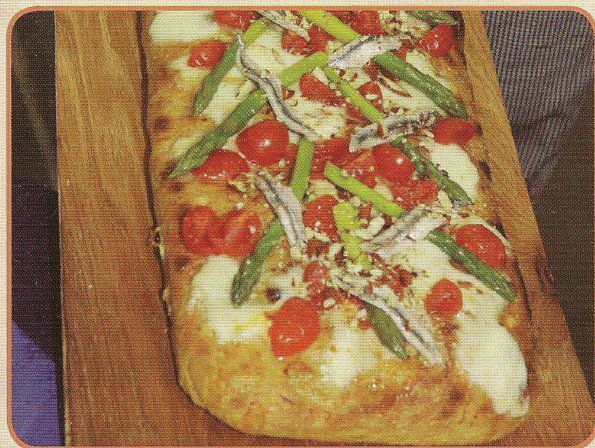


Sandro Lucchi



Sandro Lucchi, proprietario della pizzeria "al Torrente" di Giazza, ha partecipato più volte ai Campionati Mondiali della pizza, scoprendo tutto un mondo che sta dietro al tipico piatto napoletano. Ci ha raccontato l'unicità della sua esperienza immerso fra le foreste e i monti di Giazza.

cordo ancora con una certa emozione la prima volta che a Giazza arrivammo a sfornare le cento pizze in una serata». Partecipando anche alle gare nazionali e locali è cresciuta la dimestichezza per il mestiere e non sono mancate le occasioni mondane, come l'apparizione fugace in televisione nel programma "La Vita in Diretta" presente con le telecamere ai mondiali di Salsomaggiore. «Nonostante le tante partecipazioni» ci svela «ho sempre cercato di man-



tenere l'identità di Giazza, della Lessinia, della tradizione cimbra, e non sempre è facile inventarsi qualcosa che sappia stupire, che piaccia, e che mantenga questo attaccamento alle tradizioni del territorio».

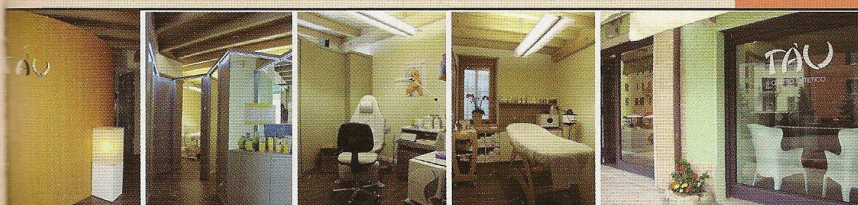
Impossibile non restare incuriositi anche dalle numerose foto, premi e riconoscimenti appesi alle pareti del locale. Ogni scatto un aneddoto, ogni quadretto un ricordo, come quella volta in cui il principe del Lussemburgo «venne a mangiare la pizza e ci portò in una scatola i bicchieri per la birra weizen» ci racconta con un sorriso la moglie. Giazza, sempre più internazionale!

"I cubetti di polenta sulla pizza non li avevano mai visti..."



I CAMPIONATI MONDIALI DI SALSOMAGGIORE

Località insolita per un campionato mondiale della pizza. Ci si aspetterebbe Napoli, con gli scorcì sul golfo, mentre ad ospitare la massima competizione per gli artisti del pomodoro&mozzarella style è Salsomaggiore Terme, celebre per aver ospitato 39 edizioni delle finali di Miss Italia. La competizione pizzaiola si tiene nel medesimo palazzetto dello sport, che per l'occasione mantiene il suo assetto tradizionale, senza tutta la costruzione scenica che siamo soliti vedere in televisione in occasione del concorso di bellezza. Le gare, durante la tre giorni, si dividono tra sfide gastronomiche e di abilità (come ad esempio la pizza acrobatica, ndr). Vi partecipano in media 500 pizzaioli per edizione, provenienti da varie parti del mondo. Le giurie valutano il gusto, l'aspetto estetico e l'abbinamento di colori e sapori sulle pizze, ma non meno importanti sono le valutazioni "al forno", in cui i giurati assistono da vicino tutto il processo di creazione, per stabilire come il concorrente lavori nelle fasi di stesura pasta, guarnizione e cottura. Inutile descrivere il profumo che invade durante la kermesse il palazzetto e tutta l'area circostante.



- Pedicure - manicure - depilazione - massaggi decontratturanti
- massaggi rilassanti con burri vegetali caldi
- trattamenti corpo, bendaggi e fanghi anticellulite
- pulizia del viso, trattamenti antiage con elettroporatore!!
- SMALTO SEMIPERMANENTE, non danneggia l'unghia e dura 3 settimane

VIENI A PROVARE : l'ABBRONZATURA SPRAY al dha
in soli 5 minuti ti dona un'abbronzatura caralibica
e una colorazione naturale, senza controindicazioni per la pelle!!!

TÀU

CENTRO ESTETICO

PIAZZA BORGO, 19
BOSCO CHIESANUOVA (VR)
Tel. 045 2520139

orari: 9-12 | 13-19 CHIUSO LUNEDÌ
info@centroesteticoatau.it - www.centroesteticoatau.it