

Campionato Mondiale della **Pizza** 2012

Giunto alla XXI edizione, il Campionato Mondiale della Pizza è in procinto di accogliere, nuovamente, 6.000 curiosi, appassionati ed addetti ai lavori di uno degli alimenti più conosciuti al mondo e di invenzione inequivocabilmente italiana.

A Salsomaggiore Terme, dal 16 al 18 Aprile, 500 cuochi e pizzaioli si incontrano per raccontare la pizza e per darsi battaglia a colpi di farina, mozzarella e pummarola.

La kermesse culinaria ha importanza internazionale: come per le edizioni passate, sfiliranno e si sfideranno i pizzaioli di oltre 30 nazioni (America, Francia, Spagna, Germania, Brasile, Messico, Albania, Croazia, Giappone, India, Marocco, Argentina, Canada, Filippine, etc...).

Il programma della manifestazione più importante e conosciuta nel settore pizza e ristorazione prevede le gare gastronomiche di preparazione della Pizza Classica, Pizza in Teglia, Pizza Napoletana S.T.G., Pizza a Due, Pizza senza Glutine e il

Trofeo Heinz Beck (primi piatti in pizzeria).

Attese e curiose, inoltre, le diverse gare di abilità: saranno premiate le pizze più larghe, il pizzaiolo più veloce, stile libero acrobatico individuale e a squadre e la migliore presentazione della pizza.

La manifestazione è aperta al pubblico: i più golosi potranno gustare le pizze di campioni e concorrenti ed assistere alle gare di gastronomiche durante la mattina di lunedì 16 e di martedì 17 aprile e alle gare di abilità nei pomeriggi. La giornata di mercoledì 18 aprile sarà invece dedicata alla finalissima per le gare di acrobazia e al Gran Galá della Pizza.

Ogni specialità sarà valutata da esperti internazionali secondo criteri di valutazione concordati.

A cornice delle competizioni, suggestivi spettacoli acrobatici a squadre con pasta della pizza, installazione di statue realizzate in pasta di pane e degustazioni varie.



Selenella® Perché salvaguardare la qualità Made in Italy

Il prezzo va sempre rapportato al livello di qualità e al valore intrinseco offerto dai prodotti

Il tema della **tutela del Made in Italy** è un argomento importante che coinvolge aziende e consumatori. A volte si nota come prodotti importati dall'estero abbiano prezzi più competitivi rispetto alle produzioni nazionali, ma va sottolineato che si tratta di prodotti dalle caratteristiche qualitative diverse. **Selenella, patata 100% italiana prodotta dal Consorzio delle Buone Idee, ha fatto dell'italianità un punto di forza.**

"L'Italia è deficitaria rispetto al fabbisogno nazionale di patate e ciò determina l'ingresso sul nostro mercato di una certa quota di prodotti di origine estera - spiega **Giuliano Mengoli, direttore del Consorzio** - ma i prezzi più bassi che può accadere di rilevare su queste produzioni importate

corrispondono a livelli qualitativi diversi rispetto ai nostri parametri e riguardano prodotti che offrono un valore intrinseco certamente inferiore.

La produzione italiana - prosegue il dott. Mengoli - **gode di prerogative uniche** riguardo agli aspetti qualitativi e alle caratteristiche specifiche dei prodotti come testimoniano i **riconoscimenti DOP e IGP** riservati ad alcune aree di produzione. I produttori **emiliano romagnoli** aderenti alle **Organizzazioni di Produttori Assopa** e **Appe** hanno saputo esprimere, insieme al mondo cooperativo e commerciale privato del nostro territorio, **la nascita di consorzi di valorizzazione della produzione** come quelli della patata di Bologna DOP e della patata Selenella. Questi consorzi sono nati a garanzia del prodotto e ne assicurano l'elevato

standard qualitativo attraverso **certificazioni di filiera**, sistemi di controllo particolarmente restrittivi e rispetto di **specifici disciplinari di produzione**. Inoltre, **formule di contrattualistica** a tutela del sistema produttivo e dell'intera filiera garantiscono la conservazione di un know-how che è un vanto della produzione agronomica nazionale".

