

La pizza di Salerno è regina in Italia



Primo posto per la categoria “pizza napoletana”, terzo posto per le categorie “pizza al pomodoro ciliegino”, “pizza alla bufala” e “pizza larga”. Un totale di quattro trofei di assoluto rilievo che il salernitano Vincenzo Mansi, tra i pizzaioli più attivi sul circuito nazionale per la partecipazione ad eventi di competizione e promozione del proprio brand e della propria pizza, ha portato a casa dopo il Campionato Italiano della Pizza tenutosi a Fiuggi. Un’emozione particolare, per il salernitano che ha ancora una volta lodato la sua discendenza familiare per puntualizzare il suo amore per la pizza. La pizza che si è aggiudicata il primo posto in classifica è tra le più quotate nel menu proposto presso la pizzeria di Vincenzo Mansi: «La categoria “Pizza napoletana” è quella che richiede un impasto lavorato in modo diverso, con un cornicione più alto. Ho voluto quindi elaborare, per l’occasione, la mia pizza “Scarpariello”, realizzata con pomodori datterini, mozzarella di bufala DOP, scaglie di Grana stagionato 24 mesi all’uscita, olio extra vergine di oliva cilentano». Una pizza che, a quanto pare, è piaciuta un bel po’ e ha permesso al “marchio” Mansi di essere ancora una volta premiato: «Ci tengo moltissimo a curare l’immagine della mia pizzeria, per gratificare chi lavora con me e per mostrare ad ogni occasione possibile la mia passione. Ovviamente, partecipando a occasioni simili e soprattutto portando a casa diversi titoli si ha la possibilità di incentivare la propria

immagine, ma ribadisco che la mia è anzitutto passione». La competizione è un elemento fondamentale per spronare il pizzaiolo salernitano a partecipare ai campionati: «A me, a noi piace farlo perché questi tipi di competizione sono piacevoli soprattutto perché ci si può confrontare con veri professionisti del settore, oltre al fatto che si può notare anche quanti diversi abbinamenti in giro per l'Italia sono stati realizzati e proposti nei rispettivi menu dei miei colleghi. Infine è bello per staccare per qualche giorno dalle attività di routine in pizzeria, che non è un male di tanto in tanto, soprattutto se per questo genere di occasioni».