



## Pizza, amore e...fantasia. Al Trofeo Trinacria, oltre 30 partecipanti

**Ottimo esordio per la prima edizione del campionato dedicato alla pizza che si è svolto a Palermo lo scorso 25 e 26 settembre. Numerosi i pizzaioli che hanno affrontato la competizione, tutti coraggiosi e promettenti.**



Alcuni pizzaioli premiati.

È una terra unica, un connubio perfettamente riuscito di popoli, sapori, odori e culture. È una terra laddove è vivo il ricordo di dominazioni passate, delle quali la cucina conserva gelosamente ogni lascito nelle tradizioni enogastronomiche. E tra queste, indubbiamente, l'arte della [lievitazione](#), valorizzata dalla biodiversità dei grani e di antiche varietà, trova la sua massima espressione in Sicilia.

A confermarlo, la prima edizione del **Trofeo Trinacria** (svoltosi il 25 e 26 settembre u.s.), **campionato dedicato alla pizza** (nelle sue differenti declinazioni) organizzato e fortemente voluto dalla **Sicilian School of Pizza** di **Daniele Vaccarella**, al quale va il merito di aver "innestato" il seme di un differente approccio a questo mondo, svecchiando talune consuetudini ripetute dai pizzaioli quasi come "fedele" osservanza a gesti appresi empiricamente nei retro bottega. Ed infatti, con la sua scuola, Daniele è riuscito nella **classica inversione di tendenza**, offrendo a giovani volenterosi l'opportunità di conoscere più da vicino la varietà dei grani e delle farine, di approfondire gli aspetti tecnico-chimici legati alla lievitazione, di "mettere le pani in pasta" in un suo **speciale blend**, denominato **Trinacria**, creato a seguito di anni di sperimentazione a base di Tumminia, Madonita e Russello.

Un'iniziativa degna di nota che assume maggiore rilevanza se si pensa alle nuove generazioni presenti alla competizione, a giovani dei quali fa piacere osservare il desiderio di mettersi in gioco, apprezzandone il coraggio e la sana competizione. Uno spirito di squadra difficile da ritrovare, un clima conviviale facilitato da quell'istintiva ospitalità sicula, sempre capace di far sentire a proprio agio anche l'ultimo avventore e di spendersi ai fini della realizzazione di un evento. È il caso di Daniele Vaccarella e dell'intero staff che hanno reso possibile l'iniziativa.

Si resta sorpresi dalla numerosità (oltre 100) dei partecipanti, provenienti dalle diverse province, ognuno con le proprie ricette, con la propria visione di "pizza" e di un mondo così affascinante, in equilibrio tra tradizione, folklore e innovazione.

Al termine delle due giornate, resta il piacevole ricordo di esser stata parte attiva della competizione, di aver conosciuto pizzaioli del futuro e di essere stata "coccolata" dal caldo abbraccio di una terra unica.

## **Trofeo Trinacria Palermo, campionato della pizza: vincitori delle varie categorie**

### **Categoria pizza veloce**

1. Borrelli Antonio
2. Borrelli Giorgio
3. Tiralongo Bartolomeo

### **Categoria pizza Trinacria**

1. Adelfio Michele
2. Cavarretta Rosario
3. Belhas Hassen Wajdi

### **Categoria pizza in teglia**

1. Borrelli Antonio
2. Pizzuto Rocco
3. Passantino Rosario

### **Categoria pizza di Spirito**

1. Castiello Michele
2. Tiralongo Bartolomeo
3. Rizzi Berardini

### **Categoria pizza in Pala**

1. Pizzuto Rocco
2. Zingales Salvatore
3. Svelti Giuseppe

### **Categoria pizza napoletana**

1. Spinelli Roberto
2. Passantino Rosario
3. Borrelli Giorgio

### **Categoria pizza moringa**

1. Tiralongo Bartolomeo
2. Borgosano Gaetano
3. Costa Salvatore

### **Categoria pizza larga**

1. Borrelli Antonino
2. Tiralongo Bartolomeo
3. Borrelli Giorgio



---

Trofeo Trinacria Palermo, campionato della pizza.

### **Categoria grani siciliani**

1. Carrubba Mirko
2. Spinelli Roberto
3. Costa Salvatore

### **Categoria Gluten free**

1. Costa Salvatore
2. Borrelli Antonino
3. Pizzuto Rocco

### **Categoria pizza cadetti (età 12-24 anni)**

1. Agostino Rosario
2. Falletta Domenico
3. Termini Antonio

### **Categoria pizza classica**

1. Tiralongo Bartolomeo
2. Pizzuto Rocco
3. Zingales Salvatore

### **Supercampione, Rocco Pizzuto**

Se passate in Sicilia, avete una fitta agenda di appuntamenti... Scoprirete gusto, tecnica a passione per il lavoro!

#### **Data di creazione**

10/10/2017

#### **Autore**

manuela-mancino