



LA KERMESSE INTERNAZIONALE

Pizza Award 2018

Tempo di «Tradizione» la primavera di Sara

IL PREMIO

Annibale Discepolo

Si tinge di rosa - verde Irpinia, la terza edizione di PizzaAward2018 promossa da **MySocialRecipe** ideata a Francesca Marino e presentata da Anna Scafuri e Luciano Pignataro. L'Oscar al femminile che fa da contraltare al maschile che alza il super champion Stefano Miozzo, pizzaiolo sommelier veronese con la sua "Valpoterra", lo stringe commossa Sara Palmieri, 25 anni, di Nusco, Alta Irpinia. Non a caso ha voluto battezzare la sua creatura "Tradizioni", quelle di una terra aspra, tignosa, ma nel contempo generosa per chi traduce la forza, la tenacia, la resistenza che per lei soprattutto è stata resilienza, capacità ad assorbire e a non cedere, emigrando sì, ma solo temporaneamente, "atteggiamento che però serve a capire, formarsi e poi rientrare" commenta Sara che torna in Campania, a Bagnoli di Napoli, dove da stasera farà pizze da 10 Diego Vitagliano, tra i grandi dell'antica arte. E poi stare tra guru come i premiati a Napoli Franco Pepe, Enzo Coccia, Ciro Salvo, Diego Tafone, Filippo Rosato e Paolo De Simone, per lei che ha incassato due prestigiosi riconoscimenti: Migliore pizza in Rosa e Miglior pizza senza glutine «è decisamente emozionante e soprattutto gratificante», esclama l'ex ragazzina che nel 2010 ha iniziato dietro al fratello Ernesto, grande e grosso mago buono dell'arte della pizza che ora fa il docente lungo lo Stivale, ad Antica Osteria, nel borgo di Nusco, non a caso tra i più belli d'Italia. Sara allora lavorava in sala che il fascino del forno l'ha sempre avuto, vedendolo come una fucina d'arte.

E non sbagliava. D'altronde che cos'è una pizza se non un'opera d'arte: plasmata, accarezzata, infornata e poi estratta per il piacere di chi la gode, in questo caso la gusta? Sara, che cammina sul filo sottile dell'essere una gourmand/gourmet, scopre nel 2012 di essere celiaca. Decide così di industriarsi: lavora, sperimenta farine e quant'altro prima in casa, poi importando la novità nel locale di famiglia e qui inizia la sua Odissea nella pizza. I risultati non sono di quelli cosiddetti entusiasmanti, ma come nelle migliori storie, alla fine a trionfare e a ripagare, è la forza d'averci creduto. Un caso essere arrivata seconda al Gluten Free Expo di Rimini (2015) e terza a Parma al Campionato mondiale della Pizza (2016)? No di certo e non è un caso la doppia partecipazione ad una Expo a Las Vegas, una a San Francisco, vivere un anno a Parigi per l'ex ragazzina dal sorriso solare. Che da oggi irraderà il Golfo con la pizza classica dedicata a nonna Archina: filetto San Marzano, grana e pecorino, aglio dell'Ufita, origano irpino, Ravece di Ariano e basilico.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

