Il vincitore del Campionato di Pizza Senza Glutine

vincitore-bbfca449

Anche quest’anno presso l’area NIP si è svolto il Campionato Mondiale di Pizza Senza Glutine, giunto ormai alla diciassettesima edizione, sponsorizzato da Dr. Schär Foodservice e organizzato in collaborazione NIP - Nazionale Italiana Pizzaioli, al SIGEP 2016 di Rimini. I 48 maestri pizzaioli in gara hanno dato prova di creatività e versatilità, destreggiandosi con la pallina pizza surgelata Schär 100% gluten free e dall’immediata preparazione, reinterpretando in maniera nuova ed originale la regina delle tavole italiane: la pizza.

Il primo premio, due notti per due persone presso Villa di Campolungo nelle colline toscane, con corso di cucina o degustazione vini, offerto da Dr. Schär Foodservice, è stato assegnato a **Guerrino Liuto** della Pizzeria La Brace, in Cerveteri, in provincia d Roma, che ha vinto con una Pizza senza glutine creata su una base realizzata con l'impasto pizza Schär e farcita con Formaggio Galbanino, carciofi alla romana, provola affumicata, speck, tartufo e Parmigiano. Secondo classificato Gianni Stangl, del ristorante pizzeria La Zangola, di Cornedo Vicentino, mentre sul terzo scalino del podio è salita Maria Perrone, del ristorante pizzeria Re Sole di Limatola (Benevento).

Dr. Schär è leader europeo del mercato senza glutine, un’azienda storica ma sempre all’avanguardia che soddisfa tutte le esigenze di alimentazione gluten free ed è presente in oltre 60 paesi nel mondo. La ristorazione fuori casa rappresenta la nuova “frontiera” nel campo del senza glutine, un confine che Dr. Schär ha deciso di conquistare istituendo nel 2009 la divisione Dr. Schär Foodservice, che risponde alle diverse esigenze dell’Horeca.

Per maggiori informazioni www.drschaer-foodservice.com