

VareseNews

Il pizzaiolo varesino Montemagno nella top ten della migliore pizza napoletana contemporanea

Pubblicato: Lunedì 26 Febbraio 2024



Dalla piccola pizzeria nel borgo di Caidate alla top ten della migliore pizza napoletana contemporanea. È il risultato che si è portato a casa il pizzaiolo **Vittorio Montemagno**, titolare della pizzeria *Verowheat*, dalla kermesse di Rimini.

Si è appena concluso uno degli appuntamenti più attesi tra gli operatori del settore, il **campionato del mondo di pizza senza frontiere 2024** all'interno della fiera Beer&Food Attraction di Rimini.

Tra le categorie in cui si suddivide la gara spiccano quelle della **pizza napoletana nella versione tradizionale e contemporanea**, ed è proprio nella sezione che riguarda l'innovazione della pizza gourmet partenopea che **Montemagno si è guadagnato il plauso della giuria**.

Il Pizzaiolo varesino ha servito ai giudici una pizza con base di datterino giallo di Sicilia, stracciatella di bufala, tonno affinato al pistacchio di Bronte, il tutto guarnito con tre bulbi di fiore contenenti un goccio di birra di Valencia, l'unica birra al mondo prodotta con l'acqua del Mar Mediterraneo.



Una chicca che ha stupito i giudici e premiato questo pizzaiolo innamorato del suo lavoro e desideroso di raggiungere risultati sempre più alti.



di T.B.

