



A Melbourne il festival della vera pizza

Pomodoro, fior di latte, panetti lievitati. L'arte della pizza napoletana si fa sempre più strada dall'altra parte del mondo, in Australia. A una settimana dalla vittoria della Ferrari di Vettel, Melbourne torna a tingersi di colori italiani, quelli del prodotto principe della nostra gastronomia. La città ospita infatti il festival organizzato dall'Associazione verace pizza napoletana (Avpn) in collaborazione col ristorante Crown, sulla River Bank del fiume Yarra. Tra piatti fumanti canonici, bruschette e prelibatezze vegane (la marinara è una portata ideale per chi abbraccia questo tipo di alimentazione), l'evento rientra nell'ambito del "Food Festival", organizzato ogni anno nella metropoli australiana. Special guest da Napoli, il vice presidente Avpn Massimo di Porzio (patron del ristorante Umberto a via Alabardieri), il maestro pizzaiolo Guglielmo Vuolo, il coordinatore nazionale dei fiduciari Luca di Massa e il direttore marketing Gianluca Liccardo. L'evento comprenderà laboratori gastronomici, assaggi, concerti e sessioni di degustazioni, accompagnate da birra e prosecco. A coordinare il tutto, Johnny Di Francesco (presidente della Sezione Australia Avpn) e il suo staff guidato da Mariano De Giacomi. Quest'ultimo, arrivato in Oceania due anni fa, ha coronato il suo sogno di esportare la propria arte al forno a legna, a migliaia di chilometri da Napoli. L'inizio è stato duro: scuola d'inglese la mattina, lavoro in pizzeria la sera. Ma l'abnegazione, il sacrificio e la professionalità ricambiano gli sforzi. Ora Mariano dirige il settore pizza napoletana del gruppo "Gradi", di Johnny Di Francesco, ha la sua famiglia vicino e un permesso di soggiorno permanente in Australia. (paolo de luca).