

In evidenza Ristoranti

Campione mondiale di pizza. E' Luciano Carciotto del 7+ di Nicolosi

di: Redazione

23 dicembre 2017



Il miglior pizzaiolo al mondo è Luciano Carciotto, siciliano, con un piccolo contributo dal Nerello Mascalese

Proprio così, il miglior pizzaiolo è di Nicolosi (Ct), il locale Pizzeria 7+ di Nicolosi (Ct). Ma non sono i siciliani a dirlo. È una di quelle notizie che passano con poco clamore, un po' per timidezza, un po' per disattenzione, un po' per distanza. Infatti, è una notizia del marzo scorso e arriva da Las Vegas (USA).

Ma facciamo un passo indietro: in tema pizza, sono due i campionati al mondo che fanno la differenza, il **Campionato Mondiale** che si svolge in Italia, (nel 2017 a Salsomaggiore, nel 2018 sarà a Parma); e la **International Pizza Challenge™** presso la Pizza Expo di Las Vegas.

Il sistema di giudizio non è semplice, la valutazione attiene parametri fondamentali:

- (1) la crosta;
 - (2) la salsa, il formaggio e il topping;
 - (3) l'aspetto organolettico, quindi il gusto della pizza;
 - (4) la creatività;
 - (5) la presentazione, ovvero la parte visuale generale; e particolare per il grado di cottura della pasta.
- Tante le categorie in concorso, quella più importante è e resta il **"Pizza Maker of the Year"**.

Il vincitore di Las Vegas 2017

Il 30 marzo scorso, a grande sorpresa, viene proclamato quale *Pizza Maker of the Year 2017*, Luciano Carciotto. Una sorpresa che non deve colpire più di tanto, non chi ha assaggiato la pizza di Luciano. La pizza con la quale ha vinto – sì, ha preso il premio anche come **miglior pizza** – si chiama **Regno delle Due Sicilie**, una delicata ma gustosa pizza, omaggio alle due regioni. Ci sono, Provola ragusana DOP, pomodoro giallo del Piennolo del Vesuvio, pomodorino di Pachino IGP, mozzarella di bufala campana DOP, olive nere intere "La bella Cerignola" (con nocciolo) e un gel al vino Nerello Mascalese.

IMG_3313

Luciano Carciotto con la pizza il Regno delle Due Sicilie. Sullo sfondo, il forno in pietra lavica

Inutile precisarlo, perfetta la lievitazione, la cottura e l'alveolatura. Un contributo arriva anche da uno splendido forno a pietra lavica, una tipologia mai usata precedentemente e, secondo Luciano, la migliore perché restituisce pienamente il calore alle pizze.

Tra le altre pizze che abbiamo assaggiato, l'**Oro dell'Etna**, con crema a Pistacchio di Bronte DOP, provola affumicata, mozzarella, funghi porcini, speck, pistacchio di Bronte DOP macinato; anche questa è stata super premiata: quarta al campionato mondiale del 2009 e seconda al campionato italiano "Nastro Azzurro" del 2014.

Poi, la **Margherita**, un vero capolavoro di semplicità e gusto; e la **Musica**, una pizza frita rivelatasi geniale con una fragrante salsa di datterino, mozzarella di bufala, formaggio maiorchino siciliano, basilico ed olio extravergine di oliva. Splendida per croccantezza e friabilità, è un vero trionfo di mediterraneità. Quattro i tipi di impasto speciale disponibili: integrale, senza lievito, cereali e Kamut. Per chi ha necessità, c'è anche una mozzarella senza lattosio e pizze senza glutine.

Il nome 7+ è un simpatico omaggio al periodo degli studi, i nomi delle pizze ripercorrono materie, argomenti, corsi di laurea, momenti di scuola. Tra le altre offerte in menù, c'è la proposta "friggitoria", con patatine fritte in varie tipologie, crocchette e onion rings; la proposta "salumeria", con selezione di salumi e formaggi artigianali; insalate; hamburger gourmet.

Ma 7+ non è solo a Nicolosi, da recente ha aperto un locale anche a Catania che già registra numeri da capogiro. Vedi sotto indirizzo.

Carciotto parteciperà da "big" alla **International Pizza Challenge 2018**, il programma dal 19 al 22 marzo prossimi (vedi www.pizzaexpo.com/events/international-pizza-challenge).

Pizzeria 7+

Viale della Regione, 7 – Nicolosi (Ct)

Tel. 0957916316

www.pizzeriasettepiu.it

(anche a Catania, via Sant'Euplio, 78 – cell. 3473129660)

<https://www.wineinsicily.com/wp-content/uploads/2017/12/Luciano-Carciotto1°Posto-International-Pizza-Challenge-Las-Vegas.mp4>