

Appuntamenti

Tre tappe siciliane per la Guida Chef di Pizza Stellato 2025

di: Redazione

13 aprile 2025



Gli chef pizza di tutto il mondo per la prima volta appartengono ad una collezione "DOC" selezionata da ispettori di questo settore che è stata pensata da diversi anni in quel di Napoli e sarà presentata in tre tappe distribuite in Sicilia dal prossimo 14 al 16 aprile. Ad ufficializzarla l'organizzazione di "Guida Chef di Pizza Stellato", con in testa il direttore tecnico partenopeo Vincenzo Varlese e formata da una Commissione di 10 Ispettori Capi (dalla Scozia al Sudamerica, dalla Grecia all'Australia, con altri 30 Ambasciatori, che ha censito un parterre di pizzaioli, addirittura da 17 Paesi: il più rappresentato l'Italia. Su 67 maestri esponenti insigniti della Stella Blu (da 1 a 3), 44 sono italiani e 16 siciliani, valutati con un Disciplinare a cui attenersi. Le tre presentazioni istituzionali si svolgeranno lunedì 14 aprile a Siracusa presso Top Arredi SRL (Via per Florida 89), il 15 aprile a Bagheria (Palermo) presso il magnifico Palazzo Butera – Sala Fumagalli e il 16 aprile a Finale di Pollina (PA) presso Cassataro (Viale Madonie 4) con i vertici della Commissione come Varlese, le autorità territoriali quali il sindaco della città ospitante di volta in volta (rispettivamente Francesco Italia, Filippo Maria Tripoli e Pietro Musotto). Tutte le tappe inizieranno alle 12, si chiuderanno con un buffet degli Stellati e sveleranno l'intento di crescita internazionale della Guida con le sue peculiari competenze per questa area Food.



Lo scorso 25 novembre a Napoli, al "Grand Hotel La Sorrisa" (S. Antonio Abate – la location del programma TV "Il castello delle Cerimonie"), è avvenuta la manifestazione "La Notte delle Stelle" per la consegna degli autorevoli titoli, condotta da Parker e Magda Mancuso. La scelta di condividere questo traguardo nell'Isola di Sicilia parte dal fatto che, dopo l'uscita della "Guida Chef di Pizza Stellato", proprio in Sicilia c'è stato un boom di richieste (pari a 200) per essere inseriti nel Libro d'Oro. Lo stesso direttore tecnico Varlese, sette volte Campione di Pizza del Mondo, 197 premi vinti nel corso di una carriera ricca di soddisfazioni, nonché chef Gourmet di cucina ed imprenditore di attività di ristorazione e pizzeria e di hotel, si è trasferito da Napoli a Bagheria per poter gestire questi consensi nei confronti del progetto Guida Chef di Pizza Stellato. Lui è figlio d'arte, cresciuto tra forni e farine dei congiunti paterni e la cucina della mamma Donna Mimì: già nel 1832, la famiglia di papà Ciro preparava la pizza, un prodotto, all'epoca, per saziarsi e non gourmet. Varlese ha insegnato nelle più prestigiose scuole di arte bianca, come l'API (Associazione Pizzerie Italiane) e la Scuola Italiana Pizzaioli, oltre ad aver creato la V Academy.



La notorietà del piano Guida di Chef Stellato che si incentra sulla forte ed innegabile ascesa per la specialità pizza, soprattutto negli ultimi cinque anni con dati alla mano (nomi importanti da Napoli stanno investendo con nuove aperture tra Catania e Palermo), ha portato prima l'invito degli Stellati ai Cooking Show realizzati lo scorso gennaio, al SIGEP di Rimini, una delle più importanti fiere del settore Food; più recentemente dal 9 all'11 marzo, la Guida è stata ospite d'onore a UNIDAY EXPO Food & Beverage, l'influente rassegna per i professionisti del settore Ho.Re.Ca., tenutasi al Centro Commerciale Fiera del Sud di Siracusa, per diffondere la validità del progetto anche in questo territorio e per consolidare la risolutezza in campo Ristorazione; in mezzo alle due manifestazioni temporalmente, lo scorso Festival di Sanremo ha predisposto uno spazio per il Premio PIZZA D'ORO, organizzato dalla Guida Chef di Pizza Stellato con uno stand apposito sul lungomare ligure e l'adesione dei vari professionisti ed una caratteristica Ape Pizza (l'unica al mondo ad essere Stellata) del maestro Marcello Spingola.



Tra le partecipazioni speciali di questo equipaggio dell'arte bianca, sempre in occasione della kermesse canora nazionale, è stato effettuato allo Stadio Comunale di Sanremo un evento indimenticabile di Sport, Solidarietà e Passione per la pizza: una partita di beneficenza tra la Nazionale Associazione Pizzaioli Italiani contro una rappresentativa della Sanremese Calcio per raccogliere fondi a favore dell'ospedale pediatrico "Gaslini". La Guida Chef di Pizza Stellato ha avuto l'onore di essere partner, curando la premiazione dei calciatori in collaborazione con l'azienda colosso di trofei e medaglie – Podio Sport. Un momento emozionante che ha omaggiato tutti i partecipanti per il loro incarico di bravura e la loro generosità.

– Il progetto Apizza food truck di Spingola ha, per esempio, impressionato la Guida Chef di Pizza Stellato che ha conferito la meritatissima Stella al Pizza Chef, originario di Bagheria e di altissima qualità. La sua tipicità è ovviamente lo Sfincione Bagherese. Ma nei suoi Cooking Show, nella Città dei Fiori, si è fatto apprezzare con una varietà di creazioni che hanno abbracciato la tradizione napoletana fino a scendere ancora più a sud nella sua regione. Lo Staff della Guida è orgoglioso di sviluppare con lui tante idee che certificheranno altre Ape Pizza nella Guida Chef di Pizza Stellato.

– Questo volume che ha garantito un'estesa visibilità a coloro che si sono distinti, oltre al Premio Pizza D'Oro che è stato sancito per dodici Stellati per l'anno in corso, ha attribuito anche un Premio Speciale che è una sorta di "Oscar" a Giuseppe Santoro ovvero il Premio Sostenibilità ed Economia Circolare nel Mondo Pizza (per l'impegno nel valorizzare materie prime locali e ridurre l'impatto ambientale, guardando ad un modello di produzione innovativo e responsabile). Santoro ha ricevuto lo scorso novembre 3 Stelle ed è uno dei migliori Chef di Pizza al mondo che lavora a Sidney nel celebre ristorante "Skinny Tony's Really Italian". Evidenziati altri tre premi: alla Carriera con 1 Stella d'Oro ad Alfredo Forgione – "Il Re della Pizza" e al compianto Umberto Fornito – Rettore dei maestri pizzaioli, entrambi Cavalieri dell'Ordine al Merito della Repubblica e ad Angelo Iezzi – presidente API.

– Gli autori della Guida stanno programmando il Primo "Festival della Pizza – Regno delle Due Sicilie", supportata dall'input che il cammino gastronomico (l'arte e la cultura) della pizza resta napoletano ma si è espanso nella Trinacria con la dote naturale di poter fruire di risorse agroalimentari di incredibile interesse e bontà. Fissati già due eventi: uno a metà luglio a Finale di Pollina ed un altro tra la fine luglio e i primi giorni d'agosto a Porticello (altra stupenda zona palermitana). La Guida Chef di Pizza Stellato si trova nelle omonime pagine Facebook e Instagram.