

“Guida Internazionale Chef di pizza Stellato”, successo per la seconda tappa a Bagheria

Autore: Community Manager

Data: 16 Aprile 2025



Una ventata di aria fresca al sapore dell'arte bianca del mondo. E' questo che si prefigge la “Guida Internazionale Chef di Pizza Stellato 2025” che è stata illustrata lo scorso 15 aprile in una vetrina simbolica che vuole omaggiare la storia e la tradizione della Sicilia, a partire dalla scelta del sito: Palazzo Butera a Bagheria.

Il “progettista” ed interprete di questo lavoro è il pluripremiato campione napoletano di Pizza del Mondo Vincenzo Varlese che si muove con un team di ispettori ed ambasciatori, in grado di verificare il rispetto del Disciplinare in ogni Paese da cui arriva richiesta. “Si tratta di un piano ambizioso che vuole definire una rete di competenze tra produttori e non solo chef. Nasce 20 anni fa per una ragione affettiva, la stessa per cui mi sono affacciato alla sfera pizzeria...”. Dopo i riscontri positivi tappa di Siracusa, ci si dedica a Finale di Pollina.

“La Guida si propone come un progetto pieno di ambizione che vuole delineare una rete che va da colui o colei che produce il pomodoro o la mozzarella e le varie materie prime e coloro che si esprimono anche come chef. La spinta motrice o la mia fiamma nel forno a legna è stata 20 anni fa per una ragione affettiva, la stessa per cui mi sono affacciato alla sfera pizzeria: mio padre Ciro ipovedente. Io ero chef di Cucina Gourmet però mio avrebbe voluto che seguissi le orme della sua famiglia. E ad un certo punto mi trasformo in pizza chef portando la cucina in pizzeria... da trent'anni a questa parte, oltre ad avere partecipato a tutte le sfide possibili e ad aver lavorato anche le eccellenze di questa categoria” ha dichiarato il presidente di origini napoletane della “Guida Internazionale Chef di Pizza Stellato” Vincenzo Varlese.

Varlese è Direttore Tecnico del piano complessivo della Guida che mette insieme per la prima volta 67 specialisti del ramo “arte bianca” con il conferimento della Stella blu (da 1 a 3), dopo aver presentato questa fucina di talenti, questa mattina a Bagheria nel mirabile teatro di Palazzo Butera, alla stampa e agli addetti ai lavori. A credere nell'avventura culinaria di Varlese anche la voce – rinomato conduttore del comparto Pizzeria nel mondo Johnny Parker che è stato chiamato a presentare e testimoniare la validità di tutti e tre gli eventi. Con lui una serie di personaggi virtuosi che rientrano in questa dimensione come il Campione di Pizza del Mondo (di recente a Parma) Giuseppe Balsomini di Mazara del Vallo e lo stellato che lavora a Zafferana Etnea Andrea Condorelli che, in questi giorni, sta effettuando anche alcuni Cooking Show per la Guida (a Siracusa anche con Marco Nicolosi). Il dato fondamentale è che, in questo contenitore emerso da una ricerca profonda dei territori e seria accuratezza, c'è una consistente rappresentanza di maestri del Belpaese pari a 44 e della Sicilia invece 14, che hanno dovuto ottemperare ad un preciso Disciplinare, creato apposta per tracciare una inflessibilità prima nella scrematura e poi nella decisione finale. Tra i siciliani ne contiamo sette nel palermitano (Emilio Di Mitri, Giovanni Ribaudò, Antonio Gargano, Giuseppe Licciardi, Marcello Spingola Apizza catering Bagheria, Stefano Lettieri e Nicasio La Corte), quattro nel catanese (Antonello Patanè, Andrea Condorelli, Daniel Nicotra e Luciano Carciotto), due nel messinese (Gianluca Suzubir e Marco Nicolosi) ed uno ad Agrigento (Calogero Costanza).

A coadiuvare sull'Isola è il maestro Marcello Spingola che da chef stellato dell'anno in corso ha assunto l'incarico di vicepresidente e direttore tecnico per la Sicilia. La presentazione del progetto è stata incentrata su un tris di date: il 14 aprile a Siracusa presso Top Arredi SRL è stata accolta calorosamente, con una certa vivacità e curiosità dei partecipanti e si conclude il 16 aprile a Finale di Pollina (PA) presso Cassataro. L'ospitalità a Palazzo Butera ha registrato la presenza dei due assessori del Comune di Bagheria Biagio Sciortino e Giuseppe Tripoli che hanno ribadito la rilevanza di questa iniziativa su un comprensorio a vocazione turistica come il centro bagherese.

In questa sede, Varlese ha voluto rivolgere alla comunità la preparazione della pizza “Bagheria” che è diversa da altre del territorio, in quanto utilizza sarde, finocchietto selvatico, pinoli, uva passa (il tutto tritato) e all'uscita mollica tostata. Il vertice della Guida ha puntualizzato che, senza la dozzina di Ispettori Capi, i pizza chef stellati non potrebbero essere rintracciati e confermati: solo con loro, si concretizza il percorso avviato da un sogno nel cassetto. Raggiungere un risultato del genere individuando 17 Paesi con intraprendenti professionisti, dotati di notevoli abilità, capacità di studio e scrupolosità nella conduzione e gestione del proprio locale ha il doppio del valore.

Dalla cerimonia di fine novembre a Napoli, al “Grand Hotel La Sonrisa”, con l'appuntamento “La Notte delle Stelle” per l'assegnazione dei riconoscimenti (le stelle blu appunto), è stata tracciata un'intensa avventura, dove la Trinacria è protagonista di spicco. L'arrivo della “Guida Internazionale Chef di Pizza Stellato” ha indotto più di 200 attività della Sicilia a domandare una candidatura per essere incluse nel sistema. Tra i presenti della tappa di Bagheria, anche un'aspirante lady chef di Catania Mariangela D'Arrigo, che vorrebbe essere seguita dagli esperti.

Il presidente Varlese, Campione di Pizza del Mondo per sette occasioni e con un curriculum costellato di premi, può anche vantare di avere scritto un libro ed essersi fortificato nell'imprenditoria tra ristoranti e pizzeria ma anche nel settore alberghiero. Si sente adottato da Bagheria e vuole portare avanti questi larghi riscontri che hanno un certo peso anche per i partners che ad oggi sono presenti e molti interessati e possono essere coinvolti nelle dinamiche future.

L'accreditamento in Guida offre dei vantaggi che vale la pena indicare: la visibilità in contesti in cui si può mostrare la propria destrezza, quali l'EXPO Food & Beverage, svoltasi al Centro Commerciale Fiera del Sud di Siracusa e rassegne in aree concomitanti al Festival di Sanremo, con il conferimento della PIZZA D'ORO, nonché la possibilità di certificare l'Ape Pizza come Stellata, unico esemplare al mondo (per il momento) che appartiene allo chef Marcello Spingola.

Ad animare la giornata di Bagheria, lo chef Leo Palma che ha organizzato tutto il buffet, oltre ai cannoli siciliani, il pittoresco "Nino u ballerino" con il "pane ca meusa" e l'aiuto dell'Istituto "Aurora" ed i suoi allievi. Non mancate al Primo "Festival della Pizza – Regno delle Due Sicilie", che intende collegare la Sicilia alla Campania mediante il patrimonio agroalimentare, ribadito da questo impiego in Guida. Save the date per metà luglio a Finale di Pollina e a fine luglio a Porticello. I canali Social della Guida Chef di Pizza Stellato vi terranno aggiornati su tutte le evoluzioni



Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/guida-internazionale-chef-di-pizza-stellato-successo-per-la-seconda-tappa-a-bagheria/>

Generato il 23/05/2025