

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Il maestro pizzaiolo di Nerviano Paolino Bucca alla regia del World Stars pizza & Port Wine

Leda Mocchetti · Wednesday, November 23rd, 2022

Paolino Bucca, titolare della pizzeria – hamburgeria “L’impatto” di via Milano a **Nerviano**, alla regia del **World Stars pizza & Port Wine**, [evento internazionale nato nel 2018](#) da un’iniziativa del campione del mondo dei Pizzaiuoli e ambasciatore della pizza napoletana in Portogallo Antonio Mezzero per diffondere la passione per l’arte dei pizzaioli napoletani e per il vino prodotto nella regione vinicola del Douro e del Porto. La competizione, che si è tenuta a metà novembre a Porto, **ha visto affrontarsi fra loro 14 pizzaioli provenienti da 14 diverse nazioni del mondo** e tra gli organizzatori c’era proprio il maestro pizzaiolo nervianese.



Già quattro volte campione del mondo di pizza acrobatica, prima di dedicarsi al World Stars pizza & Port Wine **Paolino Bucca nei mesi scorsi aveva sfamato i vip alla tappa finale all'aeroporto di Bresso del Jova Beach Party**, tour di concerti evento di Jovanotti: per l’occasione insieme alla pizzeria Bottega Verace di Peschiera Borromeo e ai pizzaioli Christian De Rosa e Giorgio Nazir **aveva sfornato circa cento metri di pizza al taglio** non solo per Jovanotti ma anche per cantanti, attori e volti noti dello spettacolo ospiti al concerto come Alessandra Amoroso, Gianmarco Tamberi, Stefano Accorsi, Elisa, Tommaso Paradiso, Barbara D’Urso, Cristina Parodi, Benny Benassi, Gianni Morandi, Martina Colombari, Claudio Cecchetto, Nicola Savino, Katia Follesa, Pif, Daniela Bossari e Filippa Lagerback.



Nella seconda metà di ottobre, inoltre, insieme al Team Tricolore Pizzaioli Acrobatici e con la scuola di alta formazione “Accademia del Gusto gluten free” Bucca **aveva partecipato al Campionato mondiale di pizza piccante** al Santa Caterina Village Resort & Spa di Scalea in Calabria, [competizione letteralmente “infuocata” organizzata dal Movimento Pizzaioli Italiani](#) che quest’anno ha tagliato il traguardo della 21° edizione **richiamando ancora una volta professionisti – e golosi – da tutto il mondo**. In Calabria il gruppo aveva “sbancato” la manifestazione vincendo complessivamente 15 trofei.

This entry was posted on Wednesday, November 23rd, 2022 at 5:22 pm and is filed under [Alto Milanese](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.

