

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Giornata mondiale della pizza, a Nerviano pizzaioli da tutta Italia e dall'Europa con l'Accademia del Gusto Gluten Free

Leda Mocchetti · Tuesday, January 17th, 2023

A Nerviano pizzaioli da tutta Italia e da diversi Stati d'Europa con l'Accademia del Gusto Gluten Free, che ha organizzato nel locale del campione del mondo di pizza acrobatica Paolino Bucca il primo master per istruttori sull'arte del senza glutine in pizzeria, pasticceria e cucina proprio a cavallo della **Giornata mondiale della Pizza che si celebra martedì 17 gennaio**.

Amata da grandi e piccini e protagonista indiscussa e indiscutibile sulle tavole di tutta Italia, la pizza viene celebrata nel mondo nel giorno in cui da calendario **si rende omaggio a Sant'Antonio Abate, protettore dei fornai e dei pizzaioli**. “L'Arte tradizionale del pizzaiuolo napoletano”, peraltro, **nel 2017 è stata riconosciuta come «parte del patrimonio culturale dell'umanità**, trasmesso di generazione in generazione e continuamente ricreato, in grado di fornire alla comunità un senso di identità e continuità e di promuovere il rispetto per la diversità culturale e la creatività umana».



Il corso organizzato a Nerviano, che ha riunito in tutto **una trentina di partecipanti da tutte le Regioni italiane e da Portogallo, Francia, Svezia e Svizzera** per assistere alle lezioni di Paolino Bucca, Salvatore Bucolo, Nicolò Angileri e Simona Lauri, è solo l'ultima delle iniziative che portano la firma del maestro pizzaiolo di Nerviano. Già quattro volte campione del mondo di pizza acrobatica, nei mesi scorsi **era stato infatti alla regia del World Stars pizza & Port Wine** - evento internazionale nato nel 2018 per diffondere la passione per l'arte dei pizzaioli napoletani e per il vino prodotto nella regione vinicola del Douro e del Porto – e aveva partecipato, insieme al Team Tricolore Pizzaioli Acrobatici e all'Accademia del Gusto Gluten Free”, alla 21° edizione del **Campionato mondiale di pizza piccante** organizzata dal Movimento Pizzaioli Italiani. La scorsa estate, inoltre, Paolino Bucca **aveva sfornato i vip alla tappa finale all'aeroporto di Bresso del Jova Beach Party**, tour di concerti evento di Jovanotti sfornando insieme ad altri pizzaioli circa cento metri di pizza al taglio.

This entry was posted on Tuesday, January 17th, 2023 at 2:52 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.

