

Miglior Pizza d'Italia: Pieve Ligure sfida la pummarola 'n coppa con i prodotti del territorio

di **Redazione**

17 Ottobre 2016 - 11:38



Genova. È fissata per domenica 23 ottobre 2016 la finale che decreterà il miglior pizzaiolo chef emergente d'Italia.

A contendersi il titolo c'è anche il levantino Matteo Moretti, pizzaiolo di Pieve Ligure, già vincitore dei campionati regionali con il riconoscimento di "Miglior pizza chef del nord Italia". Il pizzaiolo andrà a Roma a giocarsi il prestigioso titolo nazionale, scontrandosi con i migliori artisti della pizza del centro e del sud Italia.

"Sfidarsi con il vincitore della Campania non sarà per nulla semplice - sorride Matteo Moretti, cuoco del ristorante "Lo scalo" di Pieve Ligure - Ma credo che sarà una gara bella e stimolante. Avrò cinquanta minuti per preparare due pizze a tema libero con prodotti del territorio: ho già qualche idea in testa per sorprendere la giuria. I miei segreti? Tanta esperienza e passione, ma soprattutto cura e rispetto per gli ingredienti e per il buon cibo".