

PESCHIERA. Ha iniziato l'attività giovanissimo nel locale di famiglia

La sua pizza sul podio al Campionato mondiale

Giorgio Sabbatini secondo nella specialità «in pala» Nel 2017 era arrivato primo con una «classica»

Giorgio Sabbatini, pizzaiolo plurititolato che risiede a Peschiera, ha conquistato il secondo gradino del podio, nella specialità «pizza in pala», al Campionato mondiale che si è disputato a Parma.

Sabbatini, che nel 2017 aveva vinto il titolo mondiale di pizza classica, in questa occasione ha proposto la sua pizza Ciociaria. Come ingredienti ha utilizzato puntarelle, acciughe, mozzarella di bufala, pomodori confit e semi di papavero. «Quest'anno ho voluto partecipare alla categoria «pizza in pala» omaggiando i sapori del territorio laziale e utilizzando come ingredienti i suoi prodotti tipici», spiega Giorgio Sabbatini che è responsabile ricerca e innovazione per il progetto pizza di Love It, food experience store dedicato al made in Italy, che ha sede nel cuore di Milano, a due passi dal duomo, in via Rugabella. «Ho creato un

impasto a doppia fermentazione e alta idratazione fortemente sfogliato. Ideale per la pizza in pala. Io mi impegno costantemente selezionando gli ingredienti e perfezionando le tecniche di panificazione. Questo lavoro mi consente di bilanciare la ricetta dell'impasto valorizzando il gusto, la genuinità del prodotto e la sua digeribilità».

Sabbatini, che è docente Master certificato della Scuola italiana pizzaioli, ad Expo Milano 2015, ha svolto il ruolo di responsabile dell'area tecnica dedicata alla pizza gestita dalla Confederazione dei produttori agricoli (Copagri) nell'area della Lake Arena.

Ha iniziato giovanissimo a fare il pizzaiolo nel locale di famiglia ad Affi. È stato anche campione europeo nel 2011 e mondiale nel 2012, nella categoria pizza a due. Nel 2017 ha vinto il campionato mondiale nella categoria «pizza classica» con una rivisitazione della pizza Margherita che ha intitolato «Dieci pomodori interpretati in una Margherita». • L.B.



Sabbatini felice dopo la vittoria