

# Pizza in pala, la migliore del mondo è bergamasca

Salvatore La Porta, chef-pizzaiolo di Castelli Calepio trionfa al Campionato mondiale della pizza 2024 a Parma. La migliore pizza del mondo è bergamasca, o meglio di Castelli Calepio. Salvatore La Porta ha trionfato nella categoria Pizza in pala al Campionato mondiale della pizza 2024 che si è svolto alla Fiera di Parma. Salvatore La Porta è il titolare della pizzeria "Al posto giusto" a Castelli Calepio, aperta da dodici anni e che da due è in via dei Mille 117. A complimentarsi con lui, per «la grande passione e creatività», è stato il presidente della Regione Attilio Fontana con un post su Instagram. Il pizzaiolo, che nel 2023 è arrivato terzo ai mondiali, si è aggiudicato anche il Premio Parmigiano Reggiano. «Nasco come cuoco – spiega La Porta – pertanto le mie pizze sono tutte ad alta idratazione e con l'abbinata di piatti della tradizione: alla gara ho portato Parmidoro una semplice parmigiana di melanzane, tagliate a listarelle e cotte al vapore, finite in cottura con il pomodorino giallo. La parmigiana è stata messa sopra la pizza con l'aggiunta di sfere di speciali Rocher di Parmigiano, solo che al posto della nocciola, all'interno c'è la caponata». Nella categoria pizza classica ha trionfato Giulia Vicini, sempre di Castelli Calepio, che ha vinto per il secondo anno consecutivo anche il



premio sulla Sostenibilità – La pizza del cambiamento, realizzato in collaborazione con la farina Le 5 Stagioni di Agugiaro & Figna Molini.

Giulia Vicini e la socia Giulia Zanni gestiscono la pizzeria Giuly Pizza. La vittoria è arrivata con una pizza vegana a

base di verdure dell'orto di proprietà e prodotti bergamaschi

come il mais rostrato rosso della Val Seriana. Il padre Marco Zanni, ha avviato l'insegna nel 2012 e, negli anni, ha insegnato il mestiere alla figlia e alla collega. Nel 2023 Giulia aveva già conquistato il terzo posto nella categoria pizza classica.