

24 Aprile 2024

## **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 <https://www.larassegna.it/pizza-in-pala-la-migliore-e-bergamasca/>

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 su un crostino di pasta di semola di grano duro e un guscio di Parmigiano, solo che al posto della nocciola, all'interno c'è la



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.