


Messe Stuttgart bzw. Landesmesse Stuttgart + ICS bzw. Internat. Congresscenter Stuttgart		
Freitag 24.04.2009 Tageszeitung erscheint: täglich	Auflage verbreitet: 41.372 Anzeigenäquivalent: € 4.053,75	

Ausgabe, Ort	Auflage verbreitet	Anzeigen-äquivalenz	interne Pub.-Nr.	Zeitungsgruppe Gesamtauflage VB: 41.372 Gesamtauflage VK: 40.470
■ Pforzheimer Zeitung, Pforzheim	38.455	3.248,75	109700	Region Baden-Württemberg Nielsen 3b
■ Pforzheimer Zeitung, Mühlacker	2.917	805,00	109701	
2 erschienene Meldung(en), Summe:	41.372	4.053,75		Verlag J. Esslinger GmbH & Co.

Poststr. 5
75172 Pforzheim
Tel.: 07231/933-0
Fax: 07231/933-260

So muss Pizza sein

Schlicht und knusprig:

Die besten Pizzaioli Italiens wetteiferten in der Neuen Messe

in Stuttgart um Meisterschaftsehren

Das Geheimnis der perfekten Pizza – kaum jemand kennt es. Gerade unter Laien gehen die Meinungen weit auseinander. Bei den Pizzameisterschaften auf der „Mondo Italia“ in der Neuen Messe in Stuttgart konnten die Besucher an zwei Tagen einigen der besten Pizzaioli Italiens und Deutschlands über die Schulter schauen und lernen, wie man es richtig macht.

Wie eine Frisbeescheibe dreht Umberto Napolitano den Pizzateig auf seinen Fingerspitzen. Ab und an wirbelt er ihn durch die Luft. Durch die Beine, hinterm Rücken, sogar im Sitzen. Für den Schulleiter der einzigen Pizzaschule Deutschlands in Düren gehört zum Pizzabacken immer auch ein bisschen Show. Gemeinsam mit dem Verein der italienischen Piz-

zabäcker in Mitteleuropa hat er deshalb gleich vier Wettbewerbe für die „Mondo Italia“ organisiert. Außer in der Disziplin „Akrobatik“ ging es darum, wer die schnellste, die größte und – natürlich – auch die Pizza mit dem besten Geschmack zubereiten konnte. 20 Teilnehmer wollten in der Königsdisziplin die Trophäe „Pizza del Gusto e Coreografia“ mit nach Hause nehmen. Die Jury musste folglich 20 Stück Pizza kosten.

Dünnere Boden, wenig Belag

„Das geht schon“, meint Italo Servadoli, eines der vier Jury-Mitglieder. „Die traditionell italienische Pizza ist eine Diät-Pizza, weil sie einen dünnen Boden hat und wenig Belag.“ Entscheidend sei der Pizzateig, der müsse 48 Stunden lang gehen. Des-

wegen bringen die Pizzaioli den Teig schon fertig mit zum Wettbewerb. „Die gebackene Pizza sollte dann leicht kross sein. Wenn man sie schneidet, sollte beim Essen die Spitze eines Stücks nicht herunter lappen. Sonst ist sie eben nicht klassisch italienisch.“

„Klassisch italienisch“ ist dann auch die Siegerpizza. Sie ist relativ schlicht mit ein paar Shrimps, etwas Mais, Zucchini und Parmesan bestückt und ist dem erst 23-jährigen Pietro Lovecchio aus Tarent in Süditalien gelungen. „So muss eine Pizza sein“, ruft Italo Servadio zufrieden und gibt die volle Punktzahl. „Perfekte Konsistenz, knusprig und vor allem ein sehr gutes und bekömmliches Bio-Mehl“ waren ausschlaggebend. Markus Böhle, isw

Messe Stuttgart bzw. Landesmesse Stuttgart + ICS
bzw. Internat. Congresscenter Stuttgart

Freitag 24.04.2009
Tageszeitung
erscheint: täglich

Auflage verbreitet: 41.372
Anzeigenäquivalent: € 4.053,75

CISION[®]

Ausgabe, Ort	Auflage verbreitet	Anzeigen- äquivalenz	interne Pub.-Nr.
■ Pforzheimer Zeitung, Pforzheim	38.455	3.248,75	109700
■ Pforzheimer Zeitung, Mühlacker	2.917	805,00	109701
2 erschienene Meldung(en), Summe:	41.372	4.053,75	

Zeitungsgruppe
Gesamtauflage VB: 41.372
Gesamtauflage VK: 40.470

Region
Baden-Württemberg
Nielsen 3b

Verlag
J. Esslinger GmbH & Co.

Poststr. 5
75172 Pforzheim
Tel.: 07231/933-0
Fax: 07231/933-260



Gekonnt: Ein Teilnehmer der „4. Internationalen Pizza-Meisterschaft in Deutschland“ wirft in Stuttgart auf der Messe „Mondo Italia“ Pizzateig in die Luft.

Foto: Schürmann, ddp