

A Robecco sul Naviglio la miglior pizza in pala del mondo

Pubblicato: Venerdì 15 Aprile 2016



La “pizza in pala” più buona del mondo si può gustare a **Robecco sul Naviglio**, borgo turistico che si sviluppa a ridosso del Naviglio Grande, nel cuore del Parco del Ticino.

Il sindaco **Fortunata Barni**, in nome dell’Amministrazione comunale e della cittadinanza, si congratula con il maestro pizzaiolo **Pasquale Moro**, cittadino robecchese e titolare dell’esercizio commerciale “**La Casa della Pizza**”, che lo scorso 13 aprile a Parma ha vinto – a pari merito con Tony Gemignani della “Tony’s Pizza napoletana” di San Francisco (Usa) – il titolo di campione del mondo nella categoria “pizza in pala”.

«È un riconoscimento davvero molto importante che porta in alto il nome di Robecco sul Naviglio, questa volta facendo conoscere il paese a livello mondiale grazie alla professionalità di Moro. – afferma il sindaco Barni – Adesso i turisti, dopo aver visitato il nostro borgo, le splendide ville e la vallata, potranno anche degustare una pizza di qualità preparata da un pizzaiolo campione del mondo».

Pasquale Moro, 35 anni, sposato, un figlio, vive e lavora a Robecco da nove anni. Nel 2006 aveva già partecipato alla competizione mondiale ottenendo comunque dei riconoscimenti minori. Dopodiché si è allontanato dalle gare nazionali e internazionali per dedicarsi a tempo pieno, in sinergia con grandi marchi italiani del settore, alla formazione di ragazzi per rilanciare l’arte bianca in Italia e nel mondo.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it