

VareseNews

I campioni italiani di pizza sono di Olgiate Olona (e lavorano insieme)

Pubblicato: Lunedì 1 Luglio 2019



Sono arrivati da tutta Italia a Busto Arsizio per il campionato italiano di pizza, ma alla fine l'ambito titolo è rimasto molto vicino al campo di gara. Il primo premio per la *pizza classica* è infatti andato a **Maurizio Passannante**, titolare di Original Pizza di Olgiate Olona, seguito da **Federico Griffanti**, anche lui di Olgiate Olona e anche lui al lavoro dietro il bancone dell'Original Pizza.

E se Maurizio Passannante è abituato a competizioni e premi, per il 20enne Federico Griffanti si tratta della prima affermazione ad alto livello. «Federico è da me da un anno ed evidentemente sta imparando bene -spiega Passannante, che scherza- quando mi batterà gli lascio il locale». Passannante ha trionfato nella competizione con una pizza dedicata alla mamma, quella che potete vedere nelle prime foto della galleria fotografica.

Il terzo gradino del podio lascia Olgiate Olona ma rimane comunque in Provincia di Varese. **A vincere il premio è stato infatti Armando Della Porta dell'osteria Agnello di Taino**. Le gare di oggi hanno visto i pizzaioli sfidarsi non solo nella pizza classica ma anche in quella in pala. In questa categoria ha trionfato **Alessandro Raffi** del Ristorante Pizzeria Amalfitana di Brescia, seguito da **Vincenzo Attianese** della pizzeria Pulcinella di Cremona e **Salvatore Apa** di Stuzzicolandia a Petilia Policastro, Crotone.

Le gare comunque non sono ancora finite. **Martedì la seconda giornata del campionato e l'appuntamento è con le pizze senza glutine**, sempre alla Fabbrica di Pedavena di piazzale dei Bersaglieri a Busto Arsizio e sempre ad ingresso libero e aperto a tutti.

Pizzaioli da tutta Italia a Busto per il campionato italiano di pizza

di [mar.co](#).