



## **Valerio Torre terzo classificato al Campionato Mondiale della Pizza**

*Si chiama Pizza Edo, in onore del figlio Edoardo, la pizza classica con la quale Valerio Torre, titolare della pizzeria "Torretta Pizza" di Azzate vicino a Varese, si è aggiudicato il 3° posto (su 773 concorrenti) al recente Campionato Mondiale che si è svolto a Parma dal 9 al 12 aprile*

Varese, aprile 2018. Il maestro pizzaiolo di Azzate Valerio Torre ha conquistato il terzo gradino del podio al Campionato Mondiale della Pizza. Un'edizione da record la 27ª della competizione mondiale che si è svolta a Parma con 773 concorrenti, oltre 1000 gare e 44 nazioni rappresentate: Belgio, Svizzera, Germania, Spagna, Francia, Austria, Ungheria, Irlanda, Giappone, Cile, Brasile, Israele, Bangladesh, Australia, Argentina.

L'esercito di pizzaioli arrivato da tutto il mondo si è sfidato a suon di farina, pomodoro, mozzarella, ingredienti fantasia e acrobazie in ben 1045 gare. Valerio Torre si è aggiudicato il bronzo nella gara più ambita e partecipata, quella della Pizza Classica. La sua proposta è stata la Pizza "Edo" a base di crema di asparagi, tartare di filetto irlandese, stracciatella di vaccina, zabaione salato, asparagi croccanti, crescione di acetosella, fiori eduli, sale affumicato e zeste di limone che il maestro pizzaiolo ha dedicato al figlio Edoardo nato pochi mesi fa.

Siciliano di nascita, lombardo di adozione. Valerio Torre, classe 1987, non è nuovo alle competizioni internazionali. Inizia a impastare a 13 anni in una piccola pizzeria da asporto di Varese. Si appassiona presto alla pizza "acrobatica", l'arte di far roteare in aria l'impasto con tecnica e abilità da vero giocoliere. Partecipa a manifestazioni, eventi e gare fin da subito.

Nel 2007 partecipa al suo primo Campionato Nazionale della Pizza a marina di Carrara dove, a soli 20 anni, conquista il 1° posto nella categoria della Pizza Classica, la gara più spettacolare e il premio più ambito per un pizzaiolo. Nello stesso anno sente il bisogno di fare nuove esperienze e di affinare le sue conoscenze e tecniche nell'arte della pizza. È così che si trasferisce a Rimini dove trascorre 4 anni di formazione e lavoro accanto ai migliori maestri della pizza. Inizia qui un importante cammino all'interno di RiminiPizza, una delle storiche e più titolate associazioni del settore pizza, dove da allievo diviene presto istruttore e poi consulente.

Nel 2009 torna a Varese e mette a frutto l'esperienza formativa della riviera romagnola. Dapprima ancora a fianco di alcuni maestri pizzaioli in molti locali della provincia di Varese. Poi con lo chef Roberto Valbuzzi partecipa ad alcune trasmissioni televisive su Vero TV e Alice TV. Inizia a pubblicare video ricette di successo su YouTube. E nel 2014 apre "Torretta Pizza", la sua prima pizzeria da asporto ad Azzate in provincia di Varese.

Nel 2015 debutta nelle competizioni internazionali e si classifica al 2° posto al Campionato Mondiale della Pizza nella gara di Pizza in Pala. Oggi Valerio Torre, come le sue pizze che lievitano a lungo prima di essere pronte per essere sfornate, ha alcuni importanti progetti nel cassetto che vedranno presto la luce.