



Una pizza dal gusto mondiale

Salsiccia, bruschandoli e pecorino: il pizzaiolo Mirko Boniolo è 11°



Cavarzere è arrivata in questi giorni ai vertici mondiali per via di... una pizza. Una pizza farcita di salsiccia, bruschandoli e pecorino, uscita dalle mani di un noto pizzaiolo, Mirko Boniolo, che opera da qualche anno nel territorio cavarzerano in una pizzeria al taglio e che ha sbaragliato fior di giganti del prodotto tipico italiano

durante i Campionati Mondiali di Pizza che si sono svolti a Parma a fine aprile. Non era mai successo che un pizzaiolo “nostrano” arrivasse a tanto. Più di duecento sono stati i partecipanti a questa particolare gara e Mirko è arrivato undicesimo; i punti di scarto tra il primo classificato ed il nostro creatore di pizze classiche in teglia sono stati 63, tra il 10° e l'11° invece solo 1 di scarto. La gara di Parma ha classificato Mirko Boniolo come pizzaiolo ... mondiale, e oltre ad avergli dato soddisfazione e popolarità, gli ha spianato la strada verso

traguardi che sicuramente andranno al di là di produzione di pizze al taglio. Ora la Pizza alla salsiccia, ai bruschandoli e al pecorino (più la mozzarella ed il pomodoro) occuperà il primo posto della lunga serie di specialità pizze (in verità 82 con la pizza... mondiale) che Mirko sa confezionare e fa gustare ai suoi avventori che



quotidianamente affluiscono il suo piccolo locale in via Danielato 21 a Cavarzere. “Punto Pizza” di Boniolo Mirko ha raggiunto un punto in più, ma stavolta... mondiale. (UB)

(Foto tratta da Cavarzereinfiera.it)

dal numero 19 del 12 maggio 2013