

## Massimo Bruni inarrestabile

Dopo aver trionfato nel 2012 nella categoria pizza in teglia, si ripete nel 2014 salendo il gradino più alto del podio nella categoria pizza al metro al Campionato Mondiale della Pizza che si è appena concluso a Parma il 9 Aprile. La gioia più grande del pizzaiolo Ortonese è che tra i due primi posti c'è il terzo posto nel 2013 come senso continuativo di uno studio dedito alla ricerca di prodotti del territorio Abruzzese. Nulla è lasciato al caso, la competizione per Massimo Bruni è adrenalina, dove non importa solo partecipare ma lasciare un segno, un ricordo, una pizza nuova o per lo meno rivisitata che da un tocco di originalità alla ricetta stessa. Al Mondiale 2014 Massimo Bruni ha portato degli allievi della sua scuola "Studio Pizza" che hanno ottenuto dei buoni piazzamenti per essere una prima volta in questa competizione così importante. Il collega e Amico Gianluca Gagliardi ha ottenuto un ottimo ventesimo posto su oltre 600 concorrenti di oltre 30 Nazioni, entrambi hanno valorizzato la loro pizza con prodotti a Km 0 Abruzzesi, come il pecorino di Farindola lo zafferano di Navelli e la ventricina Vastese. Nella pizza vincente del Ortonese Massimo Bruni c'era una base di mozzarella fior di latte, granella di pistacchio, sale nero di Cipro, mortadella IGP Bolognese, soncino e germogli di barbabietola rossa, il tutto ricoperto da scaglie di pecorino di Farindola. Inutile trovare giustificazioni alla gioia immensa dei 2 pizzaioli Abruzzesi che sono già alla ricerca di nuove ricette per il campionato Italiano di pizza, che si svolgerà a Roma alla fine di Maggio dove Massimo Bruni è detentore del titolo 2013 di pizza classica e di pizza al metro.