

LA PIZZA + BUONA
INIZIATIVA DELLA GAZZETTA DI PARMA IN COLLABORAZIONE CON L'ASCOM



La tua pizzeria preferita la classifica finale

Trionfa l'«Orfeo» con oltre 20 mila voti «Da Tonino» secondo

Per soli 270 punti la pizzeria di via Carducci batte il locale di via Emilia Est
Record di partecipanti: oltre 190 mila tra tagliandi e voti online

PIZZERIA	CITTÀ	VOTI
1° Orfeo	Parma	20948



2° Da Tonino	Parma	20678
--------------	-------	-------



3° L'altro Pierre	Fidenza	15214
-------------------	---------	-------

a seguire

Sant'Elena	Parma	14195
La Vecchia Caserma	Pellegrino P.se	13598
Verdi Ricordi	Parma	10307
La Buca dei Diavoli	Noceto	6970
Parigi	Parma	6533
La Taranta	Parma	6391
Il Torchio	Fontevivo	5770
Megor Café	S. Michele Gatti	5624
Da Pippo	Solignano	5135
L'artista	Parma	5020
La Barchetta	Castelguelfo	4278
La Danda	Soragna	3998
Tirolesina	Parma	3660
Luna blu - Blue Moon	Parma	2594
Mami	Colorno	2480
Coco's	Parma	2387
Da Simone	San Pancrazio	1945

Chiara Pozzati

Sprint finale a sorpresa: l'Orfeo (stra) vince con quasi 21mila voti (20.948 per la precisione). Tanti sono i parmigiani che hanno incoronato la pizza a regola d'arte che esce dal forno a legna di via Carducci. Un colpo di scena per tutti, titolare compreso, che si aspettava la vittoria della pizzeria «Da Tonino», dominatore incontrastato della classifica per diverse settimane. Invece il popolare locale di via Emilia Est è «scivolato» in seconda posizione proprio gli ultimi giorni e ha ottenuto 20.678 preferenze. Una «volata» in tutti i sensi: soltanto 270 voti dividono «Da Tonino» dall'«Orfeo». Insomma, è il caso di dire: vittoria per un soffio.

Una pizza che vale una vittoria. Ma anche 70 anni di buon gusto, raffinatezza, un pizzico di farina e (tante) soddisfazioni. L'arte «bianca» dell'Orfeo strega i parmigiani. Anche se non è mai sceso dai primi posti, lo sprint finale della pizzeria di via Carducci risale agli ultimi giorni di voto. «Ma davvero?», Ettore Del Picchia, titolare del ristorante pizzeria e il cui nonno ha sollevato la saracinesca nel 1945, risponde incredulo all'altro capo della linea. Il mastro pizzaiolo ha appena scoperto che i buongustai del Ducato hanno «incoronato» la sua pizza la migliore della città. «L'emozione è grande e inaspettata - ammette Del Picchia - ero convinto che al primo posto si piazzasse da Tonino, invece...». La frase rimane in sospeso giusto una frazione di secondo: «E' una vittoria che dedichiamo ai clienti, quelli che ci hanno spronato a partecipare all'iniziativa e non hanno mai fatto mancare il loro sostegno». Nemmeno gli ultimi giorni, quando la «battaglia» per scalare la classifica si è fatta serrata ed è scattata la guerra all'ultimo coupon (o click via

Terza in classifica la fidentina «L'altro Pierre», che ha stuzzicato il palato di 15.214 buongustai. Ma vale la pena sbirciare la classifica che chiude il divertente viaggio nel gusto promosso e organizzato da Gazzetta di Parma e Ascom e che ha visto coinvolti quasi 200mila parmigiani (si tratta di 191.312 votanti, fra giornale e sito dell'associazione di categoria).

La Sant'Elena di piazzale Mattarella, per esempio, piace sempre agli appassionati della pizza e rimane tra le prime: si piazza al quarto posto con 14.195 preferenze. Quinta è invece la «Vecchia Caserma» di Pellegrino Parmense (che ha guadagnato 13.598 voti), seguita a ruota da i «Verdi Ricordi» (10.307 preferenze). Tra le più quotate fra quelle

«fuori porta» rimane «La Buca dei Diavoli» di Noceto che ha fatto breccia nel cuore di 6970 buongustai. Ottava è invece la «Parigi» con 6533 voti, mentre in nona posizione (con 6391 voti) c'è «La Taranta». Il «Torchio» di Fontevivo è in decima posizione con 5770 preferenze, mentre all'undicesimo posto, con 5.624 voti, troviamo

il «Megor Café» di San Michele Gatti. Segue poi «Da Pippo» di Solignano, che ha fatto breccia nel cuore di 5.135 amanti della pizza e «L'artista», tredicesimo con 5.020 preferenze raccolte. Quattordicesima e quindicesima sono invece «La Barchetta» di Castelguelfo (4.278) e «La Danda» di Soragna (3.998). E si chiude così il curioso viaggio nei gusti del Ducato, tra ricette speciali, cotture ad hoc, farina, acqua, lievito e tanta soddisfazione da parte di concorrenti e votanti. E per premiare tutti i pizzaioli e tutti i parmigiani che hanno partecipato alla simpatica iniziativa della «Gazzetta» e di Ascom, il nostro giornale pubblicherà domani la classifica completa dal primo all'ultimo posto. ♦

1ª classificata Pizzeria Orfeo



Il titolare dell'«Orfeo» Ettore Del Picchia

Il vincitore: «L'emozione è grande e inaspettata Felici di tanti consensi»

web). «Anche questa mattina (ieri per chi legge ndr) mi hanno portato un centinaio di tagliandi, nella speranza che io potessi consegnarli alla Gazzetta - racconta Del Picchia con viva gratitudine -. In tutti questi anni abbiamo cercato di creare un rapporto diretto con la clientela, diventata amica, una se-

conda famiglia. Siamo felici ed orgogliosi di ricevere tanti consensi». La notizia arriva quando il titolare di via Carducci è a casa, in pausa. Il dovere di padre, nonché due splendidi gemelli dagli occhi grandi, lo spinge a rincasare il prima possibile. Ma la foto con lo staff è obbliga-

toria e così pure doveroso un «momento di festa - assicura - anche se non abbiamo ancora definito nulla». Anche perché nel ristorante pizzeria che ha fatto la storia di Parma si respira un'aria carica di entusiasmo. Dai camerieri alla «titolaria», come si definisce Clotilde, la madre di Ettore, nonché ani-

ma dell'Orfeo. La storia di questa pizzeria inizia nel 1945 «e speriamo non finisca», scherzando dal locale. Già, da quasi 70 anni, l'Orfeo sfama Parma. «Sono nato sotto il forno a legna - racconta Del Picchia con un pizzico d'orgoglio - e con quello elettrico non saprei neppure da cosa cominciare». Una famiglia di artisti della pizza la sua, a cominciare da Ettore Del Picchia senior (nonno e omonimo dell'attuale titolare), di origini toscane, fuggito da Campo dei Fiori per approdare a Parma. «Ecco perché la nostra pizza è sottile e croccante, come da scuola romana - spiega ancora il padrone di casa -. Mio nonno è fuggito dai bombardamenti e si è fermato a Parma quasi per caso». Da quella gomma bucata per uno scherzo del fato, Del Picchia ha scelto il Ducato per dar vita a una stirpe di mastri pizzaioli. Un lavoro duro, certo, ma ricco di soddisfazioni «compresa questa - concludono dall'Orfeo -. Questa vittoria è l'espressione della fiducia dei nostri clienti che, giorno dopo giorno e pizza dopo pizza, cerchiamo di non deludere». Da quasi 70 anni a questa parte. ♦ **Ch. Poz.**

Le 5 Stagioni

QUALITÀ E TRADIZIONE AL SERVIZIO DEL PIZZAIOLO

www.le5stagioni.it