

I titolari del locale di Brenna si sono confrontati con maestri della «Margherita» di tutta Italia

«Peppo Pizza» quarto al concorso tra pizzaioli di MSC Crociere

BRENNA (za4) I titolari di «Peppo Pizza» tornano a casa da veri campioni: la storica pizzeria di Brenna ha partecipato con successo alla seconda edizione del «Trofeo MSC Crociere in the World» di «Navigando con gusto», un'iniziativa nata dall'idea di **Luciano Sorbillo** in collaborazione con «Impastatori italiani». Trenta i professionisti in gara provenienti da tutta Italia che sono partiti lo scorso 15 marzo dal porto di Napoli a bordo di MSC Crociere per seguire corsi di specializzazione e sfidarsi a colpi di farina e creatività. Tra di loro anche, a portare alto il nome di Brenna in questa gustosa competizione, **Giuseppe Celestino**, titolare di «Peppo Pizza» insieme al figlio **Francesco Celestino**, 17 anni, e la moglie **Lella Palleschi**. Una famiglia unita dallo stesso amore per la cucina, una strada che Francesco ha scelto di seguire anche nel suo percorso scolastico: frequenta, infatti, il quarto anno della scuola alberghiera del Centro Studi Casnati di Como. Dopo aver conquistato i giudici alla selezione iniziale con la loro «Nonna Angelina», una pizza dal sapore fresco e piccante, ideata dalla giovane mente creativa di Francesco in ricordo della nonna, è iniziata la vera sfida. Lui la mente, i genitori le braccia: da una lista di ingredienti, il giovane cuoco ha inventato in poco tempo due pizze, che grazie all'abilità di Giuseppe e Lella, han-

in realtà era già una vittoria poter partecipare a fianco di così tanti professionisti e campioni - racconta Lella Palleschi - E' stata una grande soddisfazione e un'esperienza emozionante che non ci dimenticheremo mai: abbiamo imparato molto e conosciuto tantissimi colleghi con la nostra stessa passione per la pizza». Un'importante esperienza per tutti e tre, alla prima volta alle prese con un concorso di simile portata, ma soprattutto per Francesco: «Lo stesso Luciano Sorbillo, stringendogli la mano, gli ha fatto diversi complimenti per la sua educazione e per i suoi studi - aggiunge la madre

- Conosce tante cose per la sua età e se va avanti così potrà fare molta strada nella sua vita: per questo ringraziamo il Centro Studi Casnati di Como». Un concorso che premiava soprattutto la qualità dei prodotti e l'ingegno: lo stesso Sorbillo ha sottolineato più volte l'importanza del proteggere i pizzaioli che fanno di questo lavoro un'arte, contro i bassi prezzi di prodotti meno curati nel dettaglio. «Siamo tornati più carichi di prima, abbiamo visto uno spiraglio di luce e abbiamo tanta voglia di andare avanti - conclude - L'intenzione è quella di partecipare anche i prossimi anni con ancora più grinta».



Pronti ai pedali: arriva «Bike Station Fest»

Bike Station Project domenica metterà a disposizione bici elettriche da far provare

BRENNA (za4) Un incontro dedicato alle bici elettriche e una giornata trascorsa in compagnia nella bellissima «Green Station».

«Bike Station Fest» sarà l'occasione perfetta per provare questo innovativo mezzo di trasporto sulla propria pelle: l'evento, a titolo gratuito, è stato organizzato dal gruppo di appassionati ciclisti di Bike Station Project, presente sul territorio da oltre 30 anni. All'interno del Parco delle Groane e della Brughiera Briantea si trova la stazione di Brenna-Alzate, diventata base logistica del gruppo da cui partire per delle escursioni e dove or-

modo ecologico - afferma **Paola Brazioli**, socia dell'Asd e blogger - Promuoviamo un uso della bicicletta come mezzo di benessere e per valorizzare la natura». L'appuntamento è per questa domenica 26 marzo, tra le 9 e le 16. «Abbiamo allestito un piccolo percorso tra i boschi di una mezz'oretta, da percorrere in piccoli gruppi e sotto l'accompagnamento di Bike Station Project - conclude - Tutto ciò è stato possibile grazie alla collaborazione entusiasta di «eBike World», nostro sponsor, che metterà a disposizione alcune bici elettriche e mountain bike dotate di pedalata