



Valerio Luca Torre

La pizza e il maestro

A cura di Patrizio Ptzalis

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”



È di Azzate il terzo classificato alla ventesettesima edizione del **Campionato Mondiale della Pizza**, un'edizione da record con **773 concorrenti**, **mille prove** e **44 nazioni** coinvolte. **Valerio Torre** si è issato fin sul **gradino di bronzo del podio**, sbaragliando la concorrenza tra **farina**, **pomodoro** e **mozzarella**, con la sua pizza “Edo”, **istrionica** e “bizantina”, dedicata al figlio **Edoardo**, nato da pochi mesi. La **medaglia di bronzo** è arrivata nella

competizione più ambita, quella della **Pizza Classica**, ma del resto **Valerio** è abituato alla competizione; **siciliano di nascita** e **lombardo d'adozione**, si appassiona da subito alle gare di **pizza acrobatica**, che richiedono **grande abilità culinaria** e **qualità manuali spiccate**.

Nel **2007**, a soli **vent'anni**, vince il **primo posto al Campionato Nazionale della Pizza**, nella categoria più ambita, quella **Classica**, l'**esperienza** lo spinge a **sapere di più** e quindi si trasferisce











a **Rimini**, dove inizia un **percorso di apprendimento** all'interno di **RiminiPizza**, la scuola dove da **allievo** diviene presto **istruttore**.

Tornato a **Varese**, mette a frutto la **sua esperienza**, prima al fianco di **grandi maestri** e poi in **collaborazione** con lo **chef Roberto Valbuzzi**; è un **periodo d'intenso lavoro**, in **TV** e sui **social** sui quali pubblica **nuove ricette**. Nel **2014** apre il suo "**Torretta Pizza**", una **pizzeria d'asporto gourmet** ad **Azzate**, in provincia di **Varese**. Sempre **nuovi progetti** sono in preparazione nella mente di **Valerio** e siamo sicuri che saranno **veri successi**.

Valerio Torre con le **sue straordinarie doti culinarie** ma, soprattutto con il **suo bagaglio di umanità**, assemblato grazie alle **proprie esperienze familiari** e all'**apporto costante di chi lo ha amato e sostenuto**, ha colpito la nostra attenzione.

Noi di **Eventi**, infatti, siamo convinti che la **grande cucina nasca dall'anima** prima ancora che dalla **mente**, pensiamo che conoscere le **persone**, capirne i **sentimenti** e le **emozioni**,

sapersi immedesimare nelle **loro storie** sia più **importante**, a un certo **livello**, di **tempi di cottura** e **dosaggi esatti**.

Ma se parliamo di **Valerio Torre**, allora la dicotomia cade, perché nella **sua cucina c'è la sapienza arcaica dell'uomo del Sud**, fatta di **legami umani indissolubili** e la **capacità tecnica del grande chef**, dotato di **eccezionale estro** e di **profonda conoscenza delle materie prime**, di **rispetto profondo per esse** e di **capacità di combinarle in creazioni sempre stupefacenti**.

Cuore e anima, quindi, per questo **grande artigiano/artista della gastronomia**, il cui **successo** è davvero sotto gli occhi di tutti.



Valerio Torre
Torretta Pizza
Via Piave, 91 - 21022 Azzate (VA)
Info: +39 328.0538746
Email: pizzachef@valeriotorre.it
www.valeriotorre.it