

TARGA

Premio “Gente di Ascoli Satriano”
A
Leone COPPOLA
Campione mondiale di Pizza classica

PER AVER DIMOSTRATO CHE CON IL TALENTO
E LA DETERMINAZIONE
SI PUO' ARRIVARE FINO IN CIMA AL MONDO

Corsico, 29 Settembre 2013

PERGAMENA

Nato in Svizzera “per caso” come ripete ridendo, appena svezzato il papà Giuseppe e la mamma Gerarda Brescia lo riportano ad Ascoli dove da adolescente inizia il suo tirocinio per quello che sarà poi il mestiere della sua vita dapprima facendo conoscenza con la farina presso il Mulino Campanaro e poi impastandola presso il panificio di Antonio Grassotti. Come accaduto per tanti di noi dopo i sedici anni si trasferisce a Torino con la prospettiva di diventare operaio in qualche fabbrica. Ma l'idea non lo appassiona, è attratto dal mondo dell'alimentazione e pur di entrarci comincia come lavapiatti in un ristorante sotto casa, qualifica che svolge per poco giusto il tempo di farsi notare come lavoratore motivato e desideroso di apprendere. Durante uno dei suoi viaggi estivi in pulmann di ritorno ad Ascoli conosce Rina, ascolana anche lei, residente nel varesotto che, dal 1987 anno del loro matrimonio, diventerà la compagna della sua avventura umana, professionale ed imprenditoriale. Trasferitosi a Gavirate sul lago di Varese apre una pizzeria e grazie alla sua bravura, alla simpatia e alla capacità il suo locale e lui stesso diventano punti di riferimento dell'intera zona. Promuove campagne umanitarie a favore dei reparti ospedalieri pediatrici per cui raccoglie fondi e sostenitori, coinvolge la comunità nella conquista di un record da guinness dei primati realizzando la pizza più lunga del mondo, 264 metri ed è sempre in prima fila per ogni iniziativa benefica. La sua professionalità ha trovato infine il giusto riconoscimento nel mese di Marzo di quest'anno quando a Parma è stato incoronato campione del mondo di pizza classica. L'arte dell'impasto ha ispirato la sua filosofia di vita : con la pazienza e la costanza si ottiene il successo nelle proprie aspirazioni così come occorre una paziente lievitazione per ottenere una pizza perfetta.

Corsico, 29 Settembre 2013