



# El Zoom

## Auténtica pesadilla

Gloria Visera fue campeona de España de gimnasia artística, pero lo que tenía que ser un sueño se convirtió en pesadilla. Ayer habló sobre los abusos sexuales en el mundo del deporte. FOTOGRAFÍA: S.V. LOCAL P25



## La mejor pizza de Mallorca

Davide Perniciaro, del restaurante La Bella Italia Pasta Fresca, situado en Les Meravelles, ganó ayer el III Concurso La Mejor Pizza de Mallorca con un plato elaborado con *tomato*, queso emmental, *pepperoni* y pimienta negra. Toda una delicia para el paladar. FOTOGRAFÍA: XISCO KAMAL DISCRETO P31



## El muro del Mallorca

Martin Valjent (izquierda) y Antonio Raïllo se han convertido en el muro del Mallorca y en una de las parejas de centrales más solventes de la Liga. FOTOGRAFÍA: MIQUEL ÀNGEL CAÑELLAS DEPORTES P46

Dissabte 26 d'octubre, 20 h. 15 €  
**IBÉRICA DE DANZA (Madrid)**  
 Premi Nacional - Dansa espanyola  
 www.samaniga.es

SI QUIERE PAGAR  
**MENOS POR SU  
 SEGURO DE  
 HOGAR, VIDA  
 O DECESOS**  
 Llame al  
**685.833.460**

**Dr. OCITI** PAGAMAS...  
**ORO - PLATA  
 JOYAS - MONEDAS**  
 Empeños y rescates  
 C/ Josep Tous i Ferrer 14 Palma  
 (esquina Vellutades, junto Mercado Olivar)  
 971 59 20 60 - 633 31 90 77

**fera**  
 RESTAURANT & BAR  
 Carrer de la Concepció, 4  
 Palma de Mallorca  
 T:+34 971 595 301  
 reservations@ferapalma.com  
 ferapalma.com

Vive una noche de Halloween diferente  
 en **Bellevue Club Mallorca**  
 PUERTO DE ALICIA

HASTA -30% DESCUENTO  
 NIÑOS HASTA -70% DESCUENTO

Reservar hasta el 30 de octubre. Disfruta de esta oferta desde el 23 de octubre al 3 de noviembre de 2019.  
 bluebayresorts.com

# El Discreto encanto

de la vida



Fotografía de familia de los doce finalistas junto a organizadores y miembros del jurado.

## UNA PIZZA QUE DEJA HELADO

Davide Perniciaro, del restaurante **La Bella Italia**, elaboró ayer la Mejor Piza de Mallorca aplicando hielo en la cocción de la masa

El antiguo parque de bomberos Asima acogió ayer la gran final del III Concurso La Mejor Piza de Mallorca, un certamen impulsado por Hijos de Ramón Oliver y su distribuidora especializada en productos italianos, Il Grotto, en el que participaron una docena de pizzaiolos.

El campeón y creador de la mejor piza de Mallorca fue Davide Perniciaro, del restaurante La Bella Italia Pasta Fresca, situado en Les Meravelles, Palma, que presentó una propuesta arriesgada, algo que gustó al jurado sobremanera: una piza cocinada con hielo, con el objeto de humedecer la masa durante la cocción, *pomodoro*, queso emmental, *pepperoni* y pimienta negra. «Todavía no me lo creo, no me lo creo», expresó Davide muy emocionado, «desde que soy muy joven he sido repartidor de piza, siempre he estado en pizzerías. Es muy importante para mí, no tanto por el premio de 1.500 euros, sino por la posibilidad de participar en el campeonato mundial de Parma». Giulio Lopolito, de la Pizzeria Es Fortí, logró el segundo puesto y un premio de 750 euros. El pizzero Saverio Carducci, de la pizzeria Satrio Porto Pi, se hizo con el



**Ganadores.** Davide Perniciaro, de La Bella Italia Pasta Fresca; Saverio Carducci, de Satrio Porto Pi; y Giulio Lopolito, de la Pizzeria Es Fortí, fueron los tres primeros clasificados. En la fotografía posan junto a Chicho Oliver y la gerente ejecutiva del grupo Negrini, Nicoleta Negrini.

**Tras superar una fase clasificatoria en la que se presentaron 45 pizzerías, en la final participaron una docena de candidatos**

tercer puesto y un premio de 250 euros.

Chicho Oliver explicó el origen del certamen: «Cuando cum-

plimos nuestro centenario decidimos organizar distintos eventos y este, por nuestra estrecha relación con el mundo italiano, es uno de ellos. El campeón gana mucho prestigio y tiene la oportunidad de demostrar sus dotes en el campeonato mundial».

Los pizzeros dispusieron de 15 minutos para elaborar sus creaciones. La organización fue la encargada de facilitar el horno y la cámara frigorífica y los cocineros

tuvieron que traer sus propios utensilios e ingredientes. Después de que todos los participantes elaborasen sus pizzas, mientras el jurado deliberaba, el campeón mundial de piza acrobática, Danilo Pagano, ofreció una exhibición de esta curiosa disciplina, haciendo girar la masa y multiplicando su tamaño al ritmo de la versión de *Volare* de los Gipsy Kings. Tras el vistoso espectáculo se anunciaron los nombres de los ganadores.

### Clasificación

Como novedad, este año las pizzas elaboradas en directo por los maestros pizzeros fueron sometidas al examen de un jurado compuesto por ocho expertos gastronómicos y profesionales de la materia.

Los pasados martes y miércoles tuvieron lugar las catas clasificatorias en las que se presentaron hasta 45 pizzerías de las que tan solo quedaron las 12 finalistas. Tanto en las catas como en la final, para valorar la calidad de cada piza, se tuvieron en cuenta criterios como el sabor, la cocción, la presentación estética general, el equilibrio o la calidad de los ingredientes utilizados, o la maduración y la ligereza de la masa. El concurso estuvo muy igualado.

P. Bergas

Fotos: P. BERGAS/XISCO KAMAL

El pizzaiolo Davide Perniciaro posa con su creación, la Mejor Piza de Mallorca 2019, en la que utilizó cubitos de hielo para humedecer la masa.



pressreader

PRINTED AND DISTRIBUTED BY PRESSREADER  
PressReader.com +1 604 270 4604  
COPYRIGHT AND PROTECTED BY APPLICABLE LAW

# Ultima Hora

PALMA, sábado, 26 de octubre de 2019  
Año CXXVI. Número 40.453

Precio: 1,60 €  
[www.ultimahora.es](http://www.ultimahora.es)  
Precio de referencia Última Hora 0,58 €

**POLÍTICA** • Hisenda pide a las consellerías que no doten presupuestariamente los puestos de trabajo que no están cubiertos • Se trata de una medida de «ajuste fino» pensada para bajar costes de personal el año que viene **LOCAL** • Página 17 y Editorial

## El Govern decide ajustar personal con el bloqueo de plazas de funcionario

**DISCRETO** • Página 31

**Davide Perniciero**  
PIZZAIOLO

«La buena pizza se hace al poner mucho amor»



FOTO: MIQUEL ÀNGEL CARILLAS



Los protagonistas del acto: Garrastazu, León y Carpio.

**LOCAL** • Página 25

Más de mil personas se interesan por 'Lo que de verdad importa'

**LOCAL**

El precio de la vivienda bajará a final de año porque ha «tocado techo»

► Los agentes de la propiedad ya aconsejan a sus clientes que abaraten el coste para vender  
• Página 21

**PART FORANA**

Pere Torrens es el nuevo alcalde progresista de Búger



• Página 37

La producción de tomates de 'ramellet' aumenta un 17 %

• Página 40

## Búsqueda con dron

► Los desaparecidos por un golpe de mar el miércoles en Santanyí podrían ser dos hermanos húngaros hospedados en un hotel

**SUCESOS** • Página 13



Un técnico controla el dron en Cala Esmeralda.

FOTO: ALEJANDRO ESPINOSA

**DEPORTES**

El Mallorca quiere hurgar en la crisis del Leganés

► El equipo balear busca su tercera victoria consecutiva • Págs. 42 a 45



Vicente Moreno.

El Bttb levanta el vuelo en Cáceres

► Los de Félix Alonso suman un trabajado triunfo (62-68) • Página 48



Félix Alonso.

**Horario de invierno**



El domingo, a las 3 de la madrugada, se retrasará la hora hasta las 2 para adaptarnos al horario de invierno

**HOY CON Última Hora**

- **Especial**
- RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA
- **Extra Mallorca en Fires**
- PORRERES • INCA • ALARÓ

HOY en la revista **Brisas...**

Entre dos mundos

Es tiempo de cementerios, espacios cargados de arte, cultura e historia que merecen ser visitados en cualquier época del año

Entrevista

**Marga Serrano**

*Del color de la púrpura*

MAXIPAÑUELO

Última Hora El Peto

POR SOLO **8'95€**

+ 1 CUPÓN DE PORTADA

**HOY CUPÓN**

MODELO **AYSHA**

pressreader

PRINTED AND DISTRIBUTED BY PRESSREADER  
PressReader.com +1 604 278 4604  
COPYRIGHT AND PROTECTED BY APPLICABLE LAW

Entrevista **Davide Perniciaro** • Pizzaiolo

# «Para ser buen pizzero tienes que sentir amor por tu trabajo»

El joven genovés es el ganador del III concurso **La Mejor Pizza de Mallorca** e irá al campeonato mundial de Parma

**D**avide Perniciaro nació en Génova (Italia) en 1994, es pizzero desde hace ocho años y, durante la temporada alta, ha estado cocinando en los últimos tres años en el restaurante La Bella Italia, en Les Merveilles. El pasado jueves ganó el certamen La Mejor Pizza de Mallorca, con masa fermentada durante 72 horas, aplicando hielo durante la cocción y utilizando ingredientes como el cacio (queso italiano), pomodoro confit, menta molecular y pimienta negra. Al ganar el concurso se clasificó para el campeonato mundial en Parma, que se celebrará en el mes de abril. Acompañado por su hermano mayor Daniele, Davide viene de la oficina del paro, para él ya ha acabado la temporada. No le preocupa: «Tengo la suerte de encontrar trabajo

fácilmente. Si haces las cosas bien siempre acaba llegando».

**¿Cómo te sientes tras elaborar la mejor pizza de Mallorca?**

—Es increíble. Todavía no me lo creo, no me lo esperaba.

**¿Qué significa para ti participar en el campeonato mundial?**

—Es lo más im-

portante, porque al final el dinero va y viene, pero participar en el concurso de Parma es increíble. Yo ya lo conocía, esperaba participar en el futuro, nunca tan joven.

**¿Cuál es tu relación con el mundo de la pizza?**

—Todo empezó con mi hermano, él ha sido mi maestro. Empecé como repartidor cuando tenía 14 años, y al final de la jornada hacía pizzas para mí.

**¿Cuáles son las claves para elaborar una buena pizza?**

—La masa tiene que ser muy buena, los ingredientes han de ser de buena calidad. «Mucha prueba», añade Daniele.

**¿Y para ser buen pizzero?**

—Mucho amor por el trabajo. A mí me encanta mi trabajo, no me pesa, no estoy mirando el reloj. Ese es el secreto.

**¿Cuál es tu pizza favorita?**

—La Margarita. Es muy simple, tomate con albahaca, queso fresco... para mí la mejor.

**¿Masa fina o gruesa?**

—Intermedia, una *via di mezzo*. Ni muy fina, ni muy gorda.

**¿Qué bebida recomiendas para acompañar una pizza?**

—Ni vino, ni agua, una buena cerveza.

**¿Cómo acabaste en Mallorca?**

—(Mirando a su hermano) Siempre por él. Empecé a trabajar aquí como pizzero y me insistió en que viniese.

**¿Te ha gustado la Isla?**

—Me gusta mucho. Para mí el clima es muy importante, cuando por la mañana te despiertas con sol ya es un día bueno. Recuerdo que trabajé dos meses en la República Checa y a veces el sol no salía en cuatro días, esa no es forma de empezar la jornada.

**¿Te está costando el idioma?**  
—Me



está costando porque siempre trabajo con italianos, alemanes. Lo entiendo todo pero hablarlo bien es más difícil.

**¿Cuáles son tus planes de futuro?**

—Ahora quiero viajar y disfrutar. Más tarde quizás abro algo con mi hermano, aquí en Mallorca, claro. En Italia nunca abriría un restaurante; muchos impuestos, competencia, problemas.

**¿Qué te parece la gastronomía mallorquina?**

—Pues sí, es muy buena. «El arròs brut y el frito mallorquín están buenísimos», interviene Daniele—. Sí, y también el arroz de marisco, pero como de todo.

**¿Cómo innovar con un plato como la pizza?**

—La cocina de hoy, moderna, es el concepto gourmet dan mucho juego. Hay muchos tipos de pizzas y pueden variar mucho.

**¿Cuál es la mejor pizza que has probado en tu vida?**

—La mejor pizza está en Génova, donde vivo yo. La hace Stefano Rossi, que quedó tercero en el campeonato mundial de Parma.

**P. Bergas**

Fotos: PB. / Xisco Karmal



Davide Perniciaro tiene 24 años y es pizzero desde hace ocho.

## El balcón

## Fin de semana



Por **Mateo Cladera**

### • Agentes comerciales • Biología • Diabetes y psicología • Mayores parados

► **Juan Manuel Cobacho Pozo** es el presidente del Colegio Oficial de Agentes Comerciales de las Islas Baleares, que cuenta en la actualidad con 454 colegiados. Desde el colegio se ha puesto en marcha un plan de impulso para incorporar a los jóvenes menores de 35 años, ayudándoles en el inicio de esta profesión, que es una de las más demandadas por las empresas nacionales e internacionales. Entre los servicios que recibe el colegiado, está el acceso a una importante bolsa de trabajo.



José Manuel Cobacho.

► «Los grandes avances en biomedicina, así como la crisis climática a la que se enfrenta la sociedad balear del siglo XXI, necesitan tarde o temprano, a más profesionales que estudien



Alex Herrada.

estas nuevas situaciones en las que se encuentra la sociedad». Así resume el biólogo **Alex Herrada** esta profesión a nivel de las Islas, y destaca la importancia que ésta tiene en todos los aspectos. Consta, sin embargo, el interés por la biología, ya que cada año la UIB recibe 90 nuevos alumnos interesados en cursar este grado.

► Llama la atención la tesis doctoral que fue premiada como la Mejor Tesis Doctoral en Endocrinología y Nutrición, de la doctora **Joana Nicolau**, endocrina del Hospital Son Llàtzer, por los temas que trata sobre la diabetes tipo 2 y la depresión, constatando que «si normalmente la depresión afecta a un 10% de la población, entre los pacientes con diabetes 2 afecta a



Joana Nicolau.



Dolores Sastre.

casi un 30%, por lo cual la diabetes aumenta el riesgo de tener una depresión». Así pues, habrá que tener en cuenta el factor psicológico al tratar a pacientes con diabetes.

► La Asociación de Mayores Parados por el Empleo en Baleares (AMPEB) ha dado un giro. Así lo confirma la secretaria de la institución, **Dolores Sastre**, quien dejar claro que «no somos una agencia de colocación de empleo, ni una gestoría; por ello muchos de los que eran socios han declinado su participación. No obstante, AMPEB ha avanzado en brindar informes a grupos parlamentarios, sindicatos, y la oportuna denuncia sobre explotación y precariedad laboral del colectivo parado mayor de 45 años».