

## CASA SANREMO, DUE ABRUZZESI NELLA SQUADRA DEI PIZZAIOLI UFFICIALI

18 Gennaio 2023



SANREMO – Sono due i pizzaioli che dall’Abruzzo partiranno per la città dei fiori e delizieranno il palato di artisti e addetti ai lavori della 73esima edizione del Festival della canzone italiana. **Daniele Mancini** di Scerni, in provincia di Chieti, e **Antonio Pentecoste** di Pescara faranno parte della prestigiosa squadra di trenta pizzaioli che giungeranno da ogni parte d’Italia e prepareranno i menu a base di pizza, con i migliori prodotti della tradizione gastronomica italiana.

Daniele Mancini, trent’anni, è titolare dell’Osteria La frasca a Scerni. Lo contraddistinguono il profondo amore per il piatto più conosciuto della tradizione partenopea e i diversi riconoscimenti ottenuti in questi anni. Dal 25esimo posto al Campionato nazionale Pizza doc alla menzione in 50 Top Pizza, la classifica delle migliori pizzerie italiane.

“Essere stato selezionato per Casa Sanremo per me è una grande soddisfazione – ammette Daniele a *Virtù Quotidiane* -. Dal 7 all’11 febbraio vorrei soddisfare più palati possibili, far assaporare un pezzo d’Abruzzo. Ricordando alle persone, che avrò modo di incontrare, che c’è anche la nostra regione e che la pizza non è solo campana”.

Ha le idee chiare il giovane pizzaiolo scernese e le aveva da quando era ragazzino e sperimentava gli impasti con l’aiuto del papà nel locale di famiglia. Poi l’esperienza a Londra, a Madrid e il rientro a casa. Da quel momento in poi si è dedicato con tutto se stesso alla gestione dell’osteria La Frasca, incassando apprezzamenti e successi non solo a livello

regionale.

Antonio Pentecoste, 33 anni, gestisce la pizzeria O'Piccirill a Pescara. Di origini napoletane, a 22 anni era il maestro pizzaiolo più giovane d'Italia. Poi la scuola alberghiera di Roccaraso, i successi con il Campionato mondiale di pizza, il Concorso Acqua di Chef dove si è aggiudicato la vittoria con la miglior ricetta contemporanea e la partecipazione ai corsi tenuti da **Antonino Cannavacciuolo**.

“Sono molto fiero di partecipare a Casa Sanremo – racconta a a questo giornale -. Per me è un bel traguardo e mi conferma che i sacrifici fatti, soprattutto in questi ultimi anni di pandemia, sono finalmente ripagati”.

“In questa avventura – aggiunge Antonio – voglio rappresentare l'Abruzzo che mi ha adottato professionalmente e affettivamente. Il mio obiettivo è quello di unire la tradizionale pizza napoletana ai prodotti tipici abruzzesi. Cosa che faccio ogni giorno nel mio locale, dove utilizzo costantemente i migliori ingredienti della terra d'Abruzzo”.

## LE FOTO





