

Pentecoste, pizzaiolo di O'Piccirill, confermato a Casa Sanremo per il secondo anno consecutivo

16 Gennaio 2024



SANREMO – **Antonio Pentecoste**, pizzaiolo napoletano, a Pescara da quasi cinque anni, sarà all’Arena del Gusto di Casa Sanremo 2024, dal 6 al 10 febbraio, quindi per tutta la durata del Festival. Una presenza riconfermata per il secondo anno consecutivo, visto che il titolare della pizzeria O’Piccirilli di Via Marco Polo 34, due stelle conferite dalla guida *Peperoncino Rosso*, ha partecipato anche lo scorso anno assieme a una squadra di trenta pizzaioli.

“Non posso che esprimere la mia più grande soddisfazione per la fiducia riposta nei miei confronti”, commenta Pentecoste. “Cucinerò assieme a un team di colleghi pizzaioli provenienti da altre parti d’Italia. Tra le mie specialità, la pizza napoletana rivisitata con impasto ad alta idratazione, 24 ore di lievitazione, farine selezionate e ingredienti di qualità, dal pomodoro pelato alla mozzarella fior di latte e bufala fresca per altre varianti”, spiega il

pizzaiolo.

Pentecoste, 34 anni, ha partecipato a diversi concorsi. A 22 anni era il maestro pizzaiolo più giovane d'Italia e ha partecipato anche ai corsi tenuti dallo chef **Antonino Cannavacciuolo**.

Nel 2019 ha aperto la pizzeria di Via Marco Polo, a Pescara Porta Nuova, che ha ottenuto l'importante riconoscimento delle stelle. Oltre alla pizza, il menu propone antipasti napoletani, come i fritti e la frittatina di pasta, ma anche i classici come bruschette e affettati più varie alternative.