

PIZZA IN TEGLIA, ANGELO D'INTINO DI CEPAGATTI CAMPIONE DEL MONDO

12 Aprile 2019

di Redazione



PARMA – È **Riccardo La Rosa** della pizzeria La Picea di Levanto (La Spezia) il campione del mondo della pizza 2019. La competizione si è svolta a Parma con un'edizione da record con oltre 770 tra chef e pizzaioli, più di mille gare e 42 nazioni rappresentate.

La Rosa si è classificato primo nella categoria della pizza classica con la sua versione 'profumi liguri' con cuore di burrata, pomodorino datterino, pomodorino giallo, pesto a mortaio, pinoli tostanti e parmigiano. Vince anche il premio speciale parmigiano reggiano e il premio Triathlon.

Per la pizza in teglia il campione del mondo è **Angelo D'Intino** di Made in Italy a Cepagatti (Pescara), con la sua "Made in Italy" a base di formaggi, salsiccia, melanzane, tartufo, rucola

e gorgonzola.

Nella categoria della pizza napoletana Stg (Specialità tradizionale garantita) ha vinto **Lorenzo Collovigh** della Wellpizza Eatalia di Udine con la sua marinara con San marzano, aglio e origano.