

A LA CITTÀ DELLA PIZZA 2019 UN MENÙ DI OLTRE 100 PROPOSTE

29 Marzo 2019



ROMA – Roma si prepara a vivere una tre giorni ricca di gusto, con sapori e aromi provenienti da ogni angolo della Penisola. Saranno infatti più di 60 – tra pizzaioli, chef e personalità del settore – i protagonisti della terza edizione de La Città della Pizza, il grande evento, organizzato da Vinòforum in collaborazione con Ferrarelle, in programma a Roma da venerdì 12 a domenica 14 aprile presso gli oltre 5.000mq di Ragusa Off (Via Tuscolana, 179).

In prima fila le cosiddette “case”, le “temporary pizzerie” suddivise nelle categorie “Napoletana”, “All’italiana”, “A degustazione”, “Romana”, “Al taglio” e “Fritta”, alle quali va aggiunto lo spazio dedicato ai “Fritti all’italiana”, per un quadro generale di 12 postazioni giornaliere. Non mancherà inoltre, a grande richiesta, un’area riservata al “Gluten Free”.

Nel menu di ogni pizzeria ci saranno una margherita o una marinara, un cavallo di battaglia e una special edition creata appositamente per la manifestazione, per un totale di oltre 100 pizze differenti. Si va dunque dai classici intramontabili a proposte più estrose, come, solo per fare alcuni esempi, la Dolce Forte (con impasto al cacao, cinghiale sfilettato, lardo di Cinta Senese, pecorino stagionato in fiocchi, olive nere al forno e olio evo), la Irpina (con

cipolla ramata di Montoro, pancetta croccante, fior di latte, Castagna di Montella Igp, patata di Trevico, lardo, basilico e olio evo) o, per finire, la Verdicchio e Ciauscolo (con ciauscolo croccante, crema di Verdicchio, fior di latte e julienne di porri). Tra i fritti, immancabili supplì, crocchette, arancini, frittatine di pasta e altre golose creazioni.

Ecco quindi, giorno per giorno, tutti i protagonisti selezionati – in base al manifesto dell'evento: www.lacittadellapizza.it/il-manifesto – dal team di autori composto da **Emiliano De Venuti**, ideatore e amministratore delegato di Vinòforum, dal maestro pizzaiolo **Stefano Callegari** e dai giornalisti **Luciano Pignataro**, **Tania Mauri** e **Luciana Squadrilli**.

Venerdì 12, a partire dalle ore 18,00 e fino alle 24,00, accendono i forni **Alessio Mattaccini** (Spiazzo), **Francesco Arnesano** (Lievito, Pizza, Pane), **Tommaso Vatti** (La Pergola), **Carlo Sammarco** (Carlo Sammarco Pizzeria 2.0), **Angelo Pezzella** (Angelo Pezzella Pizzeria Con Cucina), **Valentino Tafuri** (3 Voglie), **Marco Rufini** (Casale Rufini), **Giuseppe Pignalosa** (Le Parule), **Angelo Tantucci** (Capriccio), **Francesco Di Ceglie** (Il Monfortino), **Giancarlo Casa** (La Gatta Mangiona), **Carmine Donzetti** (Pizza & Fritti).

Sabato 13, dalle ore 11,00 alle 24,00, vanno in scena **Martino Bellincampi** (Pastella), **Mario Panatta** e **Sara Longo** (Pizza Chef), **Davide Fiorentini** ('O Fiore Mio), **Angelo Greco** e **Giuseppe Furfaro** (Trianon), **Rosario Ferraro** (L'Antica Pizzeria da Michele), **Matteo Aloe** (Berberè), **Sami El Sabawy**, **Salvatore Santucci** (Ammaccàmm), **Lello Ravagnan** (Grigoris), **Errico Porzio** (Pizzeria Porzio), **Giuseppe Maglione** (Daniele Gourmet), **Fabio e Michele Tramontano** (Al ritrovo degli amici).

Domenica 14, dalle ore 11,00 alle 22,00, giornata di chiusura affidata a **Marco e Antonio Pellone** (Ciro Pellone Pizzeria), **Filomena Palmieri** (Pizzeria Da Filomena), **Denis Lovatel** (Da Ezio), **Ciccio Vitiello** (Casa Vitiello), **Vincenzo Esposito** (Carmnella), **Alessandro Coppari** (Mezzo Metro), **Mirko Rizzo** e **Jacopo Mercuro** (180g Pizzeria Romana), **Ciro Salvo** (50 Kalò), **Pier Daniele Seu** (Seu Pizza Illuminati), **Ivano Veccia** (Qvinto), **Roberto Orrù** (Sa Scolla), **Isabella De Cham** (Isabella De Cham Pizza Fritta).

A firmare la proposta gluten free saranno, per tutta la durata dell'evento, **Diego Vitagliano** e **Sara Palmieri** (10 Diego Vitagliano). Sarà presente infine "La Casa della Semola", uno spazio firmato da Casillo e dedicato alla pizza realizzata con Semola d'Autore 100% grano duro. Tante le possibilità di abbinamento, potendo scegliere tra le diverse etichette di birre artigianali firmate Baladin e i vini biologici marchigiani dell'Azienda Vitivinicola Più Più.

"Forti dell'esperienza delle due precedenti edizioni – dice in una nota **Emiliano De Venuti** – abbiamo ancora una volta riunito i migliori interpreti della pizza in Italia. Questo per offrire ai

visitatori l'opportunità di vivere un'esperienza unica, degustando piccoli capolavori provenienti da diverse regioni italiane. La Città della Pizza si conferma come il luogo di incontro ideale tra i grandi artigiani di questa icona gastronomica e il pubblico degli appassionati".

Per chi desidera trascorrere momenti ancora più coinvolgenti sarà possibile partecipare – solo su prenotazione – agli appuntamenti di "Maestri in Cucina Ferrarelle", pranzi e cene a quattro e sei mani che vedranno al forno, e ai fornelli, maestri pizzaioli insieme a grandi chef. Queste le coppie, e per ultimo un terzetto, all'opera: venerdì 12, ore 20,30, **Giuseppe Vesi** (Pizza Gourmet) e **Paolo Trippini** (Trippini); sabato 13, alle ore 13,30, **Luca Belliscioni** (Pizzeria Sesamo) e **Fabio Vorraro** (Mamma Elena Restaurant), e, alle 20,30, **Salvatore Grasso** (Pizzeria Gorizia 1916) e **Mattia Filosa** (Civico 57); domenica 14, alle 13,30, **Ciro Scamardella** (Pipero), **Diego Vitagliano** (10 Diego Vitagliano) e **Salvatore Di Matteo** (Di Matteo). A rendere ancora più esclusivo ogni incontro, gli abbinamenti con lo Champagne Rosé firmato Ruinart, la più antica Maison de Champagne.

Ricchissimo il calendario convegnistico, con laboratori e workshop dedicati rispettivamente ad appassionati e addetti ai lavori, che spazieranno in lungo e in largo nell'universo pizza. Tra i protagonisti ci saranno **Franco Pepe** (Pepe in Grani), **Gabriele Bonci** (Pizzarium), **Renato Bosco** (Saporè), **Francesco Martucci** (I Masanielli), **Francesco e Salvatore Salvo** (Pizzeria Francesco&Salvatore Salvo), **Marzia Buzzanca** (Percorsi di Gusto), **Teo Musso** (Baladin), **Fabrizio Franco** e **Omar Abdel Fattah** (Pane e Tempesta), **Salvatore Gatta** (Fandango), **Paolo De Simone** (Da Zero), **Angelo Rumolo** (Pizzeria Castello), **Fabio Ciriaci** (Gusto Madre Alba), **Luigi Cippitelli** (Pizzeria Luigi Cippitelli), **Walter Musco** (Bompiani), **Roberta Esposito** (La Contrada), **Pasqualino Rossi** (Elite), **Edoardo Papa** (In Fucina), **Petra Antolini** (Settimo Cielo), **Angelo Iezzi** (Presidente Associazione Pizzerie Italiane), **Giancarlo Giambarresi** (Presidente dell'Associazione Panificatori Fiesa Assopanificatori Confesercenti di Roma).

Per i più piccoli in programma i divertenti ed educativi "Kids Lab", realizzati anche quest'anno grazie alla collaborazione con *Boing* (canale 40 del Dtt) e *Cartoonito* (canale 46 del Dtt) e dedicati appunto ai bambini dai 4 ai 12 anni.

Sul palcoscenico di "Stand up Pizza", organizzato in partnership con Pizza On The Road, si esibiranno inoltre, suddivisi in quattro sessioni (sabato e domenica, ore 11,30 e 15,30) i 10 pizzaioli selezionati per l'omonimo contest, che consentirà al vincitore di partecipare alla prossima edizione de La Città della Pizza.

Altri contenuti importanti saranno quelli di "Emergente Pizza Chef" e "Emergente Chef

d'Italia", format firmati dai giornalisti **Luigi Cremona** e **Lorenza Vitali**. A sfidarsi per ottenere la qualificazione alla finale nazionale, in programma ad ottobre, saranno in questo caso gli "emergenti" del Centro-Sud (under 30 per gli chef e under 35 per i pizzaioli).

Non mancherà infine un'area riservata alle "Materie prime", con focus sui principali ingredienti della pizza: farina, pomodoro, mozzarella e olio extravergine di oliva, che saranno al centro di degustazioni e incontri tematici in compagnia di importanti aziende produttrici.

La Città della Pizza darà spazio anche a tutti quegli ingredienti d'eccellenza che rappresentano il topping perfetto nei menu di tante pizzerie: dal Prosciutto di San Daniele Dop, rappresentato dal Consorzio di Tutela, ai pomodori e le conserve di Casa Marrazzo, passando per i Tartufi, il Caviale, le Alici, il Tonno e la Mortadella di Bologna Igp.