

ALLA CITTÀ DELLA PIZZA L'ACCOPPIATA BIRRA ARTIGIANALE-PIZZA CON TEO MUSSO E MARZIA BUZZANCA

21 Marzo 2018

di **Redazione**



ROMA – Nella nuova edizione de La Città della Pizza il prodotto più amato al mondo non avrà più segreti. Un ricco calendario di convegni e incontri tematici per addetti ai lavori si prepara infatti a debuttare per l'edizione 2018 dell'evento ideato da Vinòforum e realizzato con la collaborazione di Ferrarelle, in programma a Roma da venerdì 6 a domenica 8 aprile presso il Guido Reni District (via Guido Reni, 7).

Molti gli argomenti sotto i riflettori all'interno dei due format "Spazio Workshop" e "Stand up Pizza": dal mondo della critica a quello del web, dalle nuove tendenze in fatto di design e architettura alle 'dritte' su impasti, cotture e condimenti, passando per gli abbinamenti più in voga del momento.

Ecco dunque tutti gli appuntamenti dello "Spazio Workshop". Ad aprire le danze, venerdì 6

aprile alle ore 17,00, Scrivere di pizza: pagine e byte, un incontro per discutere di voti e guide, cartacee e digitali, insieme ai rappresentanti delle principali realtà editoriali del Paese: **Laura Mantovano** del *Gambero Rosso*, **Enzo Vizzari** dell'*Espresso*, **Giuseppe Cerasa** della *Repubblica*, **Paolo Marchi** di *Identità Golose*, **Luigi Cremona** del Touring Club, **Albert Sapere** di 50 Top Pizza. Presenti i maestri pizzaioli **Franco Pepe** (Pepe in Grani) e **Renato Bosco** (Saporè).

Sabato 7 alle ore 12,00 va in scena lo “scontro” Gourmet Vs Pop. A confrontarsi gli esponenti di entrambi gli schieramenti: **Alessandro Condurro** (L'Antica Pizzeria da Michele), **Edoardo Papa** (In Fucina), **Gino Sorbillo** (Pizzerie Sorbillo) e **Matteo Aloe** (Berberè).

Alle ore 15,00 Pizza On The Road e Tavole Romane presentano Teglie Romane, la prima guida online delle migliori pizze al taglio di Roma e dintorni (scaricabile gratuitamente dal sito www.teglieromane.it a partire dal'8 aprile): 18 le realtà premiate sul palco de La Città della Pizza.

Alle ore 16,00, La pizzeria del futuro: **Pier Daniele Seu** (Seu Pizza Illuminati) e **Salvatore Salvo** (Pizzeria F.lli Salvo) raccontano l'evoluzione del “concept pizzeria”, dal punto di vista architettonico, del design e dell'organizzazione. Alle ore 17,00 invece, si discute con il *Gambero Rosso* di Pizza italiana all'estero, protagonista dello show **Gennaro Nasti** (Bijou - Parigi).

Domenica 8 aprile, alle ore 12,00, generazioni a confronto in Pizza: nonni e nipoti. Sul palco due grandi interpreti della più pura tradizione partenopea, titolari di pizzerie “centenarie”, **Antonio Starita** (Pizzeria Starita) e **Salvatore Grasso** (Pizzeria Gorizia 1916), insieme a due tra i più brillanti giovani pizzaioli campani, **Ciccio Vitiello** (Casa Vitiello) e **Diego Vitagliano** (Diego 10).

Alle ore 15,00, sguardo sull'ampio ventaglio di possibilità che offre, in tema di abbinamenti, l'accoppiata Birra artigianale & Pizza: intervengono **Teo Musso** (Birra Baladin) e **Marzia Buzzanca** (Percorsi di Gusto). Lo spazio workshop ospiterà nei tre giorni di evento anche gli incontri organizzati dai partner tecnici de La Città della Pizza con focus su farine, pomodori, olio extravergine di oliva, impasti e cotture.

Ma non finisce qui, perché per l'edizione 2018 La Città della Pizza inaugura, insieme a Pizza on the Road, un nuovo palcoscenico: quello di “Stand up Pizza”.

Rimanendo sul fronte degli abbinamenti, sempre più in voga è quello Mixology & Pizza: venerdì 6 alle ore 18,30 intervengono sull'argomento **Egidio Fidanza** (Blind Pig) ed **Eugenia**

Passone (Sbanco).

Sabato 7 alle ore 13,00, un'altra puntata della "saga" abbinamenti con Bollicine Italiane & Pizza, altro binomio quanto mai sulla cresta dell'onda, in compagnia di Tanja Barattin (Consorzio Tutela Prosecco Doc) e **Gianfranco Iervolino** (Pizzeria 450 Gradi).

Domenica 8 ore 13,00 ecco il grande ritorno della pizza romana. Amata, ma troppo spesso bistrattata, la tonda bassa e "scrocchiarella" sta finalmente tornando alla ribalta anche dal punto di vista qualitativo: se ne parla con **Jacopo Mercurio** (180g Pizzeria Romana).

Si chiude, ore 16,00, con Digital Pizza, incontro dedicato alle "avventure della pizza" nell'universo del web. Parola agli esperti di settore **Margherita Mattei** (Margherita Capricciosa), **Giuseppe D'Angelo** (Pizza Dixit), **Antonio Fucito** (Dissapore - Tanzen vs Pizza), **Vincenzo Proni** (Lardo ai Giovani).

"Stand up Pizza", sarà anche il palcoscenico talenti, emergenti e affermati, dell'arte pizzaiola che avranno la possibilità di raccontare il proprio modo di intendere la pizza attraverso i prodotti più rappresentativi, le ricette, le tradizioni o le usanze del proprio territorio.