

LA CITTÀ DELLA PIZZA, A ROMA PER TRE GIORNI CENE, CONTEST E LABORATORI

11 Aprile 2019

di **Redazione**



ROMA – Gli amanti del disco di pasta più famoso al mondo, icona del Made in Italy, non devono più attendere: venerdì 12 aprile, alle ore 18,00, La Città della Pizza 2019 apre finalmente le porte della sua nuova location. E stiamo parlando degli oltre 6.000 metri quadrati di Ragusa Off (Via Tuscolana, 179), dove, fino alle 22,00 di domenica 14 aprile andrà in scena la terza edizione del grande evento organizzato da Vinòforum in collaborazione con Ferrarelle.

“Napoletana”, “All’italiana”, “A degustazione”, “Romana”, “Al taglio”, “Fritta”, “Fritti all’italiana”: tante sono le proposte delle 12 “case”, le pizzerie giornaliere che sforneranno nell’arco di tutta la manifestazione un totale di oltre 100 diversi tipi di pizza, dalle classiche margherita e marinara ai cavalli di battaglia dei pizzaioli, passando per le special edition create appositamente per l’evento.

Ecco quindi, i nomi dei protagonisti delle prime due giornate de La Città della Pizza 2019, 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).

Non mancherà inoltre, a grande richiesta, una proposta “Gluten Free”, che sarà firmata per tutta la durata dell’evento da Sara Palmieri e Diego Vitagliano (10 Diego Vitagliano). Sarà presente infine “La Casa della Semola”, uno spazio realizzato da Casillo e dedicato alla pizza 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 Ciù Ciù.

Maestri pizzaioli e grandi chef saranno poi le star degli appuntamenti (solo su prenotazione) di “Maestri in Cucina Ferrarelle”. Pranzi e cene a 4 e 6 mani con menu firmati da: venerdì 12, ore 20,30, **Giuseppe Vesi** (Pizza Gourmet) e **Paolo Trippini** (Trippini); sabato 13, ore 13,30, **Luca Belliscioni** (Pizzeria Sesamo) e **Fabio Vorraro** (Mamma Elena Restaurant); sempre sabato, alle 20,30, **Salvatore Grasso** (Pizzeria Gorizia 1916) e **Mattia Filosa** (Civico 57). 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 (riservato agli addetti ai lavori), con workshop che spazieranno in lungo e in largo nel goloso mondo della pizza. Venerdì 12 aprile, alle ore 17,00 il “taglio del nastro” è affidato al maestro Franco Pepe (Pepe in Grani), con “Pizza full experience”.

Un excursus sugli aspetti nutrizionali della pizza, sempre più sotto la lente di ingrandimento per i pizzaioli alla ricerca del giusto equilibrio tra gusto e salute. Alle ore 19,00 si prosegue parlando di “Pizza e cocktail”: **Francesco e Salvatore Salvo** (Pizzeria Francesco&Salvatore Salvo) proporranno la loro pizza da abbinare al Beermouth di **Teo Musso** (Baladin) preparato dall'esperta **Valeria Bassetti**, “regina degli spirits”.

Sabato 13, alle ore 11,30, si parla di “Pizza romana: alle origini di uno stile”, con **Giancarlo Casa** (La Gatta Mangiona), **Angelo Iezzi** (Presidente Associazione Pizzerie Italiane), **Stefano Callegari** (Sforno e Tonda), **Fabrizio Franco** e **Omar Abdel Fattah** (Pane e Tempesta), **Francesco Arnesano** (Lievito) e **Giancarlo Giambarresi** (Presidente dell'Associazione Panificatori Fiesa Assopanificatori Confesercenti di Roma).

Alle ore 17,15, **Salvatore Gatta** (Fandango), **Paolo De Simone** (Da Zero) e **Angelo Rumolo** (Pizzeria Castello) risponderanno al quesito “Cosa significa pizza di territorio?”. Mentre alle 18,30 va in scena “La pasticceria in pizzeria” con **Walter Musco** (Bompiani), **Fabio Ciriaci** (Gusto Madre Alba) e **Luigi Cippitelli** (Pizzeria Luigi Cippitelli).

Tutti gli appassionati potranno al contempo scoprire i segreti dei maestri pizzaioli grazie ai laboratori. Si parte venerdì 12 aprile, alle ore 19,00, con Gabriele Bonci per la “Pizza in teglia”. Sabato 13, alle ore 13,30, **Marzia Buzzanca** (Percorsi di Gusto) spiegherà come preparare “La Pizza di Casa”. Alle ore 16,15, con **Davide Fiorentini** (O' Fiore Mio), si va invece a scuola di “Topping”, partner del laboratorio il Consorzio del Prosciutto di San Daniele Dop. Alle ore 19,00 **Jacopo Mercuro** e **Mirko Rizzo** (180g Pizzeria Romana) accontenteranno i fan della “versione croccante” con “Impasto per la pizza romana”.

Pensati per i più piccoli sono invece 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 3 anni in poi.

Sabato 13 al via anche il contest “Stand up Pizza” -organizzato in partnership con Pizza On The Road - che consentirà al vincitore di partecipare alla prossima edizione de La Città della Pizza. Davanti a una platea composta dagli autori dell'evento, giornalisti, chef ed esperti di settore si esibiranno, dalle ore 11,30, **Gabriele Patrizi** e **Mirco Giuntini**, e, dalle 15,30, **Alessandro De Luca**, **Pietro Sementilli** e **Alessandro D'Avino**.

Grande attesa per le Selezioni Centro Sud dei Premi “Emergente Chef d'Italia” (per under 30) ed “Emergente Pizza Chef” (per under 35), format firmati dai giornalisti enogastronomici **Luigi Cremona** e **Lorenza Vitali** di Witaly.

Non mancherà infine un'area riservata alle "Materie prime", con focus sui principali ingredienti della pizza: farina, pomodoro, mozzarella e olio extravergine di oliva. Quest'ultimo in particolare sarà protagonista del "Progetto Olio firmato da Vinòforum", con degustazioni e incontri con i migliori produttori della Penisola. 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 la Mozzarella di Bufala dop, i Tartufi, il Caviale, le Alici, lo Speck, il Tonno, la Mortadella di Bologna Igp, il Fior di Latte e il Parmigiano Reggiano.