

LA CITTÀ DELLA PIZZA, MARZIA BUZZANCA CON I MIGLIORI PIZZAIOLI D'ITALIA PER TRE GIORNI A ROMA

1 Marzo 2018



L'AQUILA - La pizzaiola gourmet abruzzese Marzia Buzzanca, patron di Percorsi di Gusto dell'Aquila, sarà tra i protagonisti degli eventi della Città della Pizza, un evento unico che vedrà riuniti per tre giorni, in un'unica location, tutti i migliori pizzaioli d'Italia.

Format ideato da Vinòforum e realizzato con la collaborazione di Ferrarelle, di scena a Roma presso il Guido Reni District in via Guido Reni da venerdì 6 a domenica 8 aprile.

Dopo il grande successo del 2017, la seconda edizione si annuncia ancora più ricca. Il numero dei maestri pizzaioli protagonisti, rappresentanti delle diverse scuole dal Nord al Sud dello Stivale, supererà infatti le 50 unità. Saranno 12 le cosiddette "case", le postazioni giornaliere suddivise nelle categorie "Napoletana", "All'italiana", "A degustazione", "Al taglio" e "Fritta".

Ogni pizzaiolo proporrà tre diversi tipi di pizza: margherita o marinara, un cavallo di battaglia e una special edition pensata appositamente per la manifestazione, per un totale di circa 100 pizze differenti. A rendere ancora più golosa la tre giorni ci sarà inoltre una postazione giornaliera dedicata ai "Fritti all'italiana".

La selezione di tutti i partecipanti è opera del team di autori composto da **Emiliano De Venuti**, ideatore de La Città della Pizza e amministratore delegato di Vinòforum, dai

giornalisti **Luciano Pignataro, Luciana Squadrilli, Tania Mauri** e dal maestro pizzaiolo **Stefano Callegari**. I criteri - passione, qualità, ricerca, cura e attenzione per tutte le fasi della produzione - sono enunciati nel "manifesto" (www.lacittadellapizza.it/il-manifesto).

I PROTAGONISTI

Gabriele Bonci, Pizzarium, categoria "Al taglio" // Roma

Ciro Salvo, 50 Kalò, categoria "Napoletana" // Napoli

Giancarlo Casa, La Gatta Mangiona, categoria "All'italiana" // Roma

Ciro Oliva, Concettina ai Tre Santi, categoria "Fritta" // Napoli

Ciccio Vitiello, Casa Vitiello, categoria "Napoletana" // Tuoro (Caserta)

Petra Antolini, Settimo Cielo, categoria "A degustazione" // Settimo di Pescantina (Verona)

Famiglia Condurro, L'Antica Pizzeria da Michele, categoria "Napoletana" // Napoli

Stefano Vola, Vola Bontà per Tutti, categoria "A degustazione" // Santo Stefano Belbo (Cuneo)

Pierdaniele Seu, Seu Illuminati, categoria "All'Italiana" // Roma

Mirko Rizzo e Jacopo Mercurio, 180g Pizzeria Romana, categoria "All'italiana" // Roma

Cristiano Piccirillo, La Masardona, categoria "Fritta" // Napoli

Francesco Martucci e Sasà Martucci, I Masanielli, categoria "Napoletana" // Caserta

Matteo Aloe e Massimo Giuliana, Berberè, categoria "A degustazione" // Roma

Giuseppe Pignalosa, Le Parule, categoria "Napoletana" // Ercolano (Napoli)

Simone Lombardi, categoria "A degustazione" // Milano

Diego Vitagliano, Diego 10, categoria "Napoletana" // Napoli

Davide Fiorentini, O Fiore Mio, categoria "A degustazione" // Faenza

Edoardo Papa, In Fucina, categoria "A degustazione" // Roma

Isabella De Cham, categoria "Fritta" // Napoli

Graziano Monogrammi, La Divina Pizza, categoria "Al taglio" // Firenze

Filomena Palmieri, Pizzeria Da Filomena, categoria "Al taglio" // Castrovillari (Cosenza)

Massimo Giovannini, Apogeo, categoria "All'italiana" // Pietrasanta (Lucca)

Roberta Esposito, La Contrada, categoria "Napoletana" // Aversa (Caserta)

Lello Ravagnan, Grigoris, categoria "All'italiana" // Mestre (Venezia)

Paolo De Simone, Da Zero, categoria "All'italiana" // Milano

Giorgio Caruso, Lievità, categoria "All'italiana" // Milano

Pierluigi Fais, Frammento, categoria "All'italiana" // Cagliari

Carmine Donzetti, Pizza & Fritti, categoria "Fritta" // Napoli

Teresa Iorio, Le Figlie di Iorio, categoria "Fritta" // Napoli

Andrea Morini, Da Cecio, categoria "All'italiana" // Porcari (Lucca)

Raffaele Bonetta, Pizzeria Ciarly, categoria "Napoletana" // Napoli

Marco Rufini, Casale Rufini, categoria "All'italiana" // Roma

Ivano Veccia, Da Ciccio, categoria "Napoletana" // Ischia (Napoli)

Angelo Rumolo, Grotto Pizzeria Castello, categoria "Napoletana" // Caggiano (Salerno)

Marco e Antonio Pellone, Pizzeria Ciro Pellone, categoria "Fritta" // Napoli

Franco Gallifuoco, Pizzeria Franco, categoria "Fritti all'italiana" // Napoli

Salvatore Di Matteo, Pizzeria Di Matteo, categoria "Fritti all'italiana" // Napoli

Pierluigi Police, Pizzeria O Scugnizzo, categoria "Napoletana" // Arezzo

Un'ulteriore postazione dedicata ai fritti all'italiana sarà occupata dagli chef **Arcangelo**

Dandini de “Il Supplizio” di Roma e **Pasquale Torrente** de “Il Convento” di Cetara che proporranno i classici supplì romani e i fritti della tradizione marinara campana.

Ma non finisce qui perché accanto a questi nomi ce ne saranno altri protagonisti delle varie “iniziative collaterali”: lo “Spazio Convegni”, i laboratori “A scuola di Pizza”, le cene a quattro mani con chef stellati “Maestri in Cucina”.

Parliamo di:

Franco Pepe, Pepe in Grani // Caiazzo (Caserta)

Gino Sorbillo, Pizzerie Sorbillo // Napoli

Francesco e Salvatore Salvo, Pizzeria F.lli Salvo // Napoli

Gennaro Nasti, Bijou // Parigi

Enzo Coccia, Pizzeria La Notizia // Napoli

Antonio Starita, Pizzeria Starita // Napoli

Salvatore Grasso, Pizzeria Gorizia 1916 // Napoli

Marzia Buzzanca, Percorsi di Gusto // L’Aquila

Molti giovani talenti della pizza si esibiranno infine sul palcoscenico di “Stand up Pizza”, mentre nella “Casa della Semola”, ci sarà spazio per la pizza 100% semola di grano duro firmata da La Molisana. Tanti gli abbinamenti da sperimentare, tra i quali quelli con la birra artigianale firmata Baladin, le bollicine italiane del Consorzio di Tutela del Prosecco Doc e vini biologici marchigiani dell’Azienda Vitivinicola Ciu Ciu.

Non mancheranno poi i “Kids Lab”, con divertenti ed educativi laboratori per bambini realizzati in collaborazione con Boing (canale 40 del DTT), e un’area riservata alle “Materie prime”, con focus sui principali ingredienti della pizza: farina, pomodoro, olio evo e mozzarella.

Grande attesa per scoprire i nomi degli chef stellati che insieme a rinomati maestri pizzaioli saranno protagonisti assoluti degli appuntamenti di “Maestri in Cucina”. Pranzi e cene a quattro mani organizzate da Ferrarelle e dedicate chi desidera vivere un’esperienza unica. A rendere ancora più esclusivo ogni incontro, gli abbinamenti con lo Champagne Rosé firmato

Ruinart, la più antica Maison de Champagne.