

Città della pizza, un successo: a Carmine Apetino il premio come miglior pizzaiolo per il tour italiano 2023

23 Ottobre 2023

di Redazione



ROMA – Chiusura in grande stile per la settima edizione del format più celebre dello Stivale dedicato alla pizza, grande protagonista di un weekend di assaggi, incontri e divertimento. Anche quest’anno La Città della Pizza si conferma l’appuntamento di riferimento per il pubblico romano, nonché un palcoscenico prestigioso per i volti affermati dell’arte bianca e i pizzaioli emergenti più talentuosi selezionati nelle 5 tappe del tour in giro per l’Italia.

Un fittissimo calendario di eventi, con 20 laboratori e decine di incontri ma soprattutto con 10 “case” che nel weekend hanno sfornato 26 mila tra pizze e fritti, conquistando il palato degli

oltre 32 mila pizza lover accorsi nella bellissima location di Arco di Travertino che ha accolto l'edizione 2023 della manifestazione. Un lavoro di squadra che ha visto all'opera oltre 50 pizzaioli e numerosissimi addetti ai lavori e professionisti del settore e che ha coinvolto grandi e piccoli appassionati (tutti sold out i kidslab, gestiti dall'Associazione Verace Pizza Napoletana) alla scoperta di tutti i segreti e tutti i sapori del mondo della pizza.

“Si è appena concluso il weekend romano dedicato alla pizza- commenta **Emiliano De Venuti**, ideatore e organizzatore de La Città della Pizza – un appuntamento che ha confermato la bontà del nostro format, che quest’anno si è arricchito con le tappe di un tour che ha attraversato l’Italia, registrando ovunque un grandissimo successo. Non possiamo che salutare con soddisfazione il riscontro del pubblico che ha apprezzato la nostra proposta e che ha potuto godere di uno spazio funzionale e suggestivo al tempo stesso. Un grande risultato che premia il nostro impegno nel realizzare un evento che coniuga la degustazione di un prodotto così ricco di appeal come la pizza a momenti di dialogo, formazione e divertimento. Un grazie va al nostro staff, ai due autori, **Luciana Squadrilli** e **Luciano Pignataro**, con noi sin dalla prima edizione, al Municipio VII con l’assessore alla Cultura **Riccardo Sbordonì** e a tutte le istituzioni del territorio che hanno permesso la realizzazione di un’edizione così di successo”.

Tra i tanti momenti clou del weekend la proclamazione del pizzaiolo vincitore del tour nazionale de La Città della Pizza 2023. A conquistare il primo gradino del podio è stato **Carmine Apetino**, 24 anni, dell’Antica Pizzeria D’e’ Figliole di Casoria: un nome storico della pizza frita partenopea di cui Carmine e il fratello Genny – che da circa dieci anni hanno aperto il loro locale nella cittadina della periferia di Napoli, in via Giosuè Carducci 28 – rappresentano la sesta generazione, oltre ad essersi già guadagnato un posto nel corpo “docenti” di Avpn dove insegna l’arte della Vera Pizza Napoletana.

Carmine è cresciuto in pizzeria accanto al padre, e a 16 anni ha iniziato a lavorare “in prima linea” insieme al fratello, ed è stato l’unico concorrente delle tappe di selezione a proporre la pizza frita, conquistando prima la giuria e poi anche il pubblico dell’evento romano con la Pizza Frita Completa (Ricotta, Fior di latte Latteria Sorrentina, Cicoli napoletani, Pomodoro Cirio Alta Cucina).

Nel loro locale i fratelli Apetino portano avanti la tradizione, che considerano un punto di forza, ma con uno sguardo rivolto al futuro, prestando attenzione particolare al bilanciamento dei sapori; mentre Carmine ha in programma a breve anche un’esperienza all’estero, destinazione Houston, Stati Uniti.

“La Città della Pizza è stata per me un’esperienza fantastica, certamente impegnativa come

è giusto che sia quando le cose sono fatte in maniera seria”, commenta il giovane pizzaiolo, Carmine Apetino. “La cosa che mi è piaciuta di più è stata la trasparenza del concorso”.

Infatti, il punteggio finale è stato calcolato sommando i voti dati dai pizza lover corsi ad assaggiare la pizza, al numero di pizze vendute (due splendide interpretazioni di pizza frita) e al punteggio tecnico ottenuto durante la selezione iniziale nella tappa di Napoli.

Carmine Apetino ha vinto una fornitura di prodotti per la pizzeria messi a disposizione dai Main Partner de La Città della Pizza 2023 del valore di 4.000 euro: Molino Casillo (farine), Cirio Alta Cucina (pomodoro), Latteria Sorrentina (fior di latte), FrittoKing (prodotti per la friggitoria), Acqua Orsini (acqua e coinvolgimento nel progetto brand ambassador), Mercò (packaging per pizza), Avpn (corso di aggiornamento avanzato).