

La Città della Pizza 2024, Michele Bellafesta e Francesco Pio Comune vincono la tappa di Napoli

21 Maggio 2024

di Redazione



NAPOLI – Ieri si è conclusa con entusiasmo e grande partecipazione la tappa di Napoli de La Città della Pizza 2024.

È stato un incontro intenso pieno di professionalità e condivisione che si è respirata durante la tutta la gara. Una giornata che ha celebrato la pizza proprio nella sua città natale, Napoli, grazie al talento e alla passione dei pizzaioli presenti, che si sono sfidati presso la sede principale dell'Associazione Verace Pizza Napoletana in via Capodimonte 19.

“Anche questa tappa de La Città della Pizza è stata un trionfo – afferma **Emiliano De Venuti**, creatore de La Città della Pizza – . Come avevamo immaginato Napoli ci ha regalato grandi emozioni, in entrambe le manches, superando le aspettative in termini di creatività e manualità dei pizzaioli in gara. Dopo le sorprendenti tappe in giro per l'Italia, siamo già

proiettati a Bologna, ultimo incontro del Tour che completerà il dream team di pizzaioli, pronti ad affrontare la finale di Roma”.

La giuria tecnica, composta da **Luciano Pignataro** e **Luciana Squadrilli** insieme ai maestri pizzaioli dell'Associazione Verace Pizza Napoletana **Ciro Salvo**, **Giovanni Grimaldi** e **Antonio Aniello**, ed affiancati dalla giornalista **Nadia Tagliatela** e da **Elia Del Pizzo**, tecnico dell'Olio Extravergine d'Oлива, ha valutato le creazioni di 25 pizzaioli tra i quali hanno trionfato **Michele Bellafesta** di Lombardi Pizzeria a Maddaloni (Caserta) con il Cavallo di Battaglia “Gambero Detox” – realizzata con crema di asparagi, fior di latte, julienne di asparagi croccanti, tartare di gambero rosso, zest di lime, pepe rosa e sale vero di Trapani, riduzione di bisque di gamberi rossi e, a completare, olio Evo “Monte della torre”, un blend di Sessanella, Pignarola e Frantoio – e **Francesco Pio Comune** della Trattoria Pizzeria da Cesira a San Salvatore Telesino (Benevento), con la pizza “Franci 2” con pomodoro pelato 100% italiano, fior di latte di Agerola, pomodorini freschi, Grana Padano 16 mesi, origano del Matese, olio Evo aromatizzato all'aglio da cultivar Monicella, Olivicola e Cassettao e basilico fresco.

Ai due pizzaioli vincitori de La Città della Pizza di Napoli si uniscono Alessandro Tirriciello dell'Agriturismo Il Riccio a Rionero in Vulture (PZ) e Salvatore Zanetti di I Careca Pizza Concept a Pomigliano d'Arco, che accedono al ripescaggio e avranno la possibilità di prendere parte alla sempre più vicina finale al Circo Massimo.

“Da sempre, la nostra Associazione è impegnata a sostegno della pizza di qualità – sottolinea **Antonio Pace**, Presidente di Avpn – per questo siamo davvero orgogliosi di aver ospitato la tappa napoletana de La Città della Pizza, il concorso nazionale che come noi promuove i valori autentici di questo simbolo di italianità nel mondo e che continuiamo a sostenere ogni anno, in ogni tappa, per celebrare i talenti pizzaioli che sono ambasciatori dell'eccellenza della pizza tricolore”.

Con grande soddisfazione, si chiude dunque la tappa di Napoli e nel frattempo cresce sempre più l'attesa per l'ultimo incontro di selezioni. In direzione Emilia si risale lo Stivale per dare il via alla tappa di Bologna, Lunedì 27 maggio, per scoprire gli ultimi due pizzaioli che prenderanno parte alla finale del Circo Massimo, il grande evento, quest'anno più che mai, che decreterà il vincitore de La Città della Pizza 2024. Chi vuole iscriversi può farlo andando sul sito www.lacittadellapizza.it, compilando il form e inviando la propria candidatura.