

PIZZA, EMANUELE IANNETTI SBANCA AL CAMPIONATO NAZIONALE ACCADEMICO

23 Marzo 2023

di Redazione



PESCARA – **Emanuele Iannetti** (nella foto) di Teramo ha sbancato al quarto Campionato nazionale Accademico di pizza, organizzato dall'Accademia pizzaioli professionisti d'Abruzzo fondata da **Gabriele Fazzini**, campione del mondo di pizza nel 2011 e punto di riferimento in Abruzzo per l'arte bianca, con la collaborazione di **Coralla Petrocchi**.

Centoquindici i concorrenti arrivati a Pescara da diverse regioni italiane che hanno realizzato in due giorni più di 250 pizze sfidandosi in tre categorie: pala romana, pizza classica e

napoletana, a differenziare le varie tipologie l'impasto.

Iannetti è arrivato primo nella categoria pizza classica e secondo in quella pala romana.

Nella categoria pizza classica, dopo di lui **Luigi Pelle** di Castelli (Teramo) e **Pierluigi Angelozzi** di Chieti, nella categoria pala romana primo **Flavio Ferri** di Teramo, secondo Iannetti e terzo **Samuele Di Sabatino** di Alba Adriatica (Teramo), nella categoria pizza napoletana al primo posto **Leonardo Di Firma** di Pescara, al secondo **Francesco Fagnani** di Isola del Gran Sasso (Teramo) e al terzo Samuele Di Sabatino.

La giuria è stata composta da **Matteo Fazzini, Valerio Valle, Luca Cocciolone, Antonio D'Antonio, Nicola Sardella, Emilio Bizzarri, Marco Signori e Marzia Buzzanca.**

Sponsor dell'evento Molino Braga e Scipioni Group Demetra M.O distribuzione Forni David.