

La Città della Pizza 2023: per il grande evento di Roma laboratori, attività per bambini, focus tematici, degustazioni

11 Ottobre 2023

di **Redazione**



ROMA – Cresce l’attesa per la tappa romana de La Città della Pizza 2023. Tre giornate che decreteranno il vincitore del concorso italiano e ospiteranno un turn over di 50 tra i migliori maestri pizzaioli provenienti da tutta la Penisola.

Un dream team formato dai pizzaioli più talentuosi d’Italia che animerà la Capitale con numerose attività per grandi e piccoli appassionati. Appuntamenti di gusto che vedranno il pubblico di visitatori incontrare volti affermati ed emergenti dell’arte bianca ed entrare nelle case de La Città della Pizza per degustare tutte le creazioni, tra grandi classici e abbinamenti ricercati. Ma anche un weekend di formazione e approfondimenti per conoscere tutti i segreti

della regina dei lievitati.

Un intenso programma di laboratori gratuiti per adulti e appassionati, realizzato in collaborazione con OONI, per far conoscere a 360° il mondo della pizza: dalle tecniche di panificazione, alla scelta degli ingredienti per il topping, al pairing con birra e vini. Il tutto con i preziosi consigli dei pizzaioli più talentuosi d'Italia e professionisti del settore food. Tutti gli appuntamenti hanno ingresso gratuito e sono prenotabili in sede di evento fino a esaurimento posti.

Si inizia venerdì alle 19,45 con un focus sulla focaccia barese, regina delle tavole pugliesi, nonché uno dei lievitati più rappresentativi del nostro Paese. Il maestro pizzaiolo **Alessandro Servidio** insegnerà al pubblico di pizza-lover come preparare un'ottima focaccia fatta in casa, in modo semplice e con ingredienti di qualità, con l'utilizzo delle farine del Molino Casillo.

Apri la giornata di sabato il laboratorio "L'impasto della Pizza Romana" con **Davide Romano** (Crunch) che insegnerà come fare casa una pizza romana perfetta; seguiranno "I Topping Creativi della Pizza" con il maestro **Marco Quintili** (I Quintili), che spiegherà come la creatività e la scelta degli ingredienti sono i segreti per una pizza gustosa ad ogni singolo morso. Alle 15,15 si parla di "Lieviti e Lievitazioni" con **Francesco Arnesano** (Lievito) che insegnerà i trucchi per un impasto a regola d'arte. Segue alle 18,00 l'incontro con i Maestri Pizzaioli di AVPN dedicato ai "Segreti dell'Impasto Napoletano Verace", un focus per realizzare la vera pizza napoletana a cura di **Peter Surace**. Si chiude con "La pizza SpaziAle" di **Alessandro Servidio** che con le farine di Molino Casillo mostrerà a tutti gli appassionati come fare l'impasto della pizza fatta in casa che durante la pandemia è stato replicato da milioni di italiani.

Gli eventi dedicati ai pizza-lovers non finiscono qui. Domenica alle 11,45 è il momento di **Marco Amoriello** (Guappo), maestro della pizza senza glutine in Italia, che insegnerà al pubblico di appassionati come realizzare a casa una pizza gluten free impeccabile, nel gusto e nell'impasto. Alle ore 13,00 con **Tommaso Vatti** (La Pergola di Radicondoli) si parlerà della selezione delle materie prime di qualità in ambito casalingo e della scelta dell'olio evo più adatto per ogni abbinamento. Alle 15,15 è il momento degli "Impasti Indiretti" con **Luca Mastracci** (Pupillo), l'approfondimento per imparare tutti i procedimenti del metodo indiretto e la preparazione della biga comodamente a casa. Torna sul palco, alle 16,15, Alessandro Servidio con il lab "Il Padellino Multicerali" che vedrà lo chef realizzare una versione gourmet della pizza al tegamino, tipica ricetta torinese che conquista il palato con la sua crosticina croccante e l'interno soffice. Alle 18,00 si rinnova l'appuntamento con i Maestri dell'Associazione Verace Pizza Napoletana per imparare tutti i segreti dell'inconfondibile

pizza partenopea, raccontata da **Fulvio Belfiore**.

I bambini avranno un palcoscenico d'eccezione a La Città della Pizza 2023. L'Associazione Verace Pizza Napoletana sabato 21 e domenica 22 dalle 11,15 alle 17,00 curerà incontri ad hoc per i piccoli appassionati. Un calendario di laboratori interattivi, prenotabili direttamente in loco fino ad esaurimento posti, riservati a bambini e bambine dai 5 ai 12 anni, per apprendere tutti i segreti della vera pizza napoletana. Un'occasione unica per imparare divertendosi e mettere le mani in pasta con il supporto di Peter Surace, **Gennaro Langella** e Fulvio Belfiore, i Maestri Pizzaioli di AVPN.

Sempre AVPN curerà, venerdì 20 ottobre alle ore 19, un laboratorio unico dedicato a tutti i grandi appassionati, il cui tema sarà "I segreti dell'impasto Verace come da Disciplinare" con i maestri Gennaro Langella e Fulvio Belfiore. Finalmente tutti i veri pizza lovers potranno conoscere cosa rende l'impasto napoletano verace così buono.

"Non vediamo l'ora di accogliere il grande pubblico della pizza - sottolinea **Emiliano De Venuti**, ideatore de La Città della Pizza - per questo abbiamo ideato un calendario di attività per tutti i gusti. Un'esperienza gastronomica esclusiva che unisce l'assaggio alla conoscenza, grazie all'incomparabile know-how dei pizzaioli provenienti da tutto lo stivale e professionisti del settore. Un'unione di intenti che si rinnova anche quest'anno e che da sempre costituisce l'unicità del nostro format".

VENERDÌ 20 OTTOBRE

Ciro Salvo (50 Kalò)
Ivano Veccia (Allegriò)
Marco Quintili (I Quintili)
Antonio Falco (L'Antica Pizzeria da Michele)
Mattia Lattanzio e Giovanni Giglio (Extremis)
Massimo Ceccarelli (Sofia Pizza Napoletana)
Sami El Sabawy (A Rota)
Iacopo Alberti (Sbanco)

SABATO 21 OTTOBRE

Luca Baccani (Setaccio) - Monterotondo
Cristiano De Rinaldi (Casa De Rinaldi) - Napoli
Luca Fusacchia (Bordo, la pizzeria del Pigneto) - Roma
Salvatore Billi (Fratelli d'impasto) - Castiglion Fiorentino

Giuseppe Terracciano (Maruzzella) – Fondi
Giovanni Glorioso (Fermento) – Palermo
Giovanni Grimaldi (Pizzeria Giovanni Grimaldi) – Grottaminarda
Luigi Gentile (Cirasella) – Monopoli

DOMENICA 22 OTTOBRE

Francesco Pellegrino (Levante) – Altamura
Marco Cacace (Noel) – Lecce
Carmine Apetino (D'è Figliole) – Napoli
Giovanni Spera (Casarsa pizzeria lucana) – Potenza
Raffaele Longobardi (Diametro 3.0) – Napoli
Piero Ruocco (Piccolo Paradiso) – Vicobellignano
Alberto Maimone (Dumbolone) – Milazzo
Francesco De Bernardo (La Taverna del Re a Capodimonte) – Napoli

La pizza senza glutine sarà curata per tutti e tre i giorni dai Maestri Gianluca Fisichella e Lorenzo Sabbi (Il Punto Caffarella). Mentre un punto specifico, creato grazie alla collaborazione con Fritto King – Il Re della Friggitoria – sarà dedicato agli Antipasti fritti all'italiana. I palati di tutti i food lover saranno deliziati da Supplì alla Romana, Filetti di Merluzzo, ma anche Mozzarelline impanate, Olive all'ascolana e Fiori di Zucca.

COLPO D'OCCHIO SU LA CITTÀ DELLA PIZZA

Arco di Travertino e Parco Lineare Arco di Travertino
Via Collegentile, 11 – Roma
Giorni e orari di apertura:
Venerdì 20 ottobre ore 18.00 – 24.00
Sabato 21 ottobre ore 11.00 – 24.00
Domenica 22 ottobre ore 11.00 – 22.00

INGRESSO GRATUITO

Per tutte le informazioni www.lacittadellapizza.it