

Torna il Trofeo Pizza Garganica, in cinquanta da tutta Italia si sfidano a Vieste

8 Ottobre 2026

di **Redazione**



VIESTE – Sarà una sfida, un incontro tra professionisti ma anche una grande festa del gusto il 6° Trofeo Pizza Garganica in programma il 20 ottobre a Vieste (Foggia) presso lo stabilimento Ripamare (Lungomare Enrico Mattei 15/b).

La manifestazione promossa dall'Associazione Pizzaioli Garganici, con il patrocinio della Provincia di Foggia e del Comune di Vieste, è stata presentata in conferenza stampa a Foggia, nella Sala della Ruota di Palazzo Dogana.

L'obiettivo è puntare l'attenzione sul lavoro dei pizzaioli, sulla qualità delle materie prime e sul territorio.

Per **Vincenzo D'Apote**, presidente dell'Associazione Pizzaioli Garganici, il Trofeo rappresenta un'occasione importante sia per i professionisti che per il territorio: "È una competizione nata per valorizzare il talento dei pizzaioli, la loro capacità di fare squadra e, allo stesso tempo, promuovere la cultura enogastronomica del territorio. La pizza diventa, quindi, il punto di incontro tra professionalità, identità e promozione territoriale. Vogliamo offrire ai partecipanti un'occasione di confronto e di crescita, ma anche costruire una rete tra pizzaioli, aziende, produttori e operatori della ristorazione".

D'Apote ha inoltre sottolineato come il Trofeo sia cresciuto nel tempo, ampliando il proprio raggio d'azione e attirando pizzaioli anche da fuori regione. Il 20 ottobre Vieste sarà il punto d'incontro per circa 50 pizzaioli - provenienti non soltanto dalla provincia di Foggia e dalla Puglia, ma anche da Lazio, Abruzzo, Molise, Campania e, addirittura, dalla Svizzera - chiamati a interpretare la pizza in diversi modi.

A volere fortemente che la sesta edizione si svolgesse a Vieste è stato **Matteo Murgo**, pizzaiolo e responsabile dell'Associazione Pizzaioli Garganici per il territorio viestano.

"Il Trofeo permette di prolungare l'attenzione sul Gargano oltre la stagione estiva; come associazione vogliamo che i pizzaioli si sentano protagonisti e che ogni partecipante possa portare a Vieste la propria esperienza, confrontandosi con altri professionisti e scoprendo nuove possibilità di collaborazione", ha detto Murgo.

"Il Trofeo Pizza Garganica è ormai un appuntamento atteso, capace di unire talento, lavoro e identità del nostro territorio, valorizzando grani, olio, vini e prodotti tipici che rappresentano un patrimonio economico e culturale da difendere e far crescere insieme", dice il presidente della Provincia **Giuseppe Nobiletti**. "Per questo siamo felici di accogliere a Vieste la sesta edizione: è la conferma che la nostra città vive tutto l'anno e che l'enogastronomia è una leva straordinaria per allungare la stagione e far conoscere il Gargano. Vi aspettiamo a Vieste: sarà una grande festa del gusto".

La sesta edizione: tra novità e creatività

La sesta edizione porta con sé nuove categorie, nuovi premi e una maggiore attenzione agli abbinamenti, alla creatività e alla valorizzazione dei prodotti locali.

I concorrenti si confronteranno nelle categorie Calici & Spicchi, Pizza & Olio e Paposcia

Garganica. Per ciascuna categoria saranno premiati i primi cinque classificati sulla base delle valutazioni espresse dalla giuria composta da giornalisti, esperti di food, professionisti della ristorazione e della pizzeria, oltre a esponenti di importanti guide nazionali, tra cui Identità Golose e Gambero Rosso.

Nella categoria Calici & Spicchi sarà valutata la capacità di costruire un corretto e armonico abbinamento tra pizza e vino; Pizza & Olio sarà invece dedicata al rapporto tra l'impasto, gli ingredienti e l'olio, con particolare attenzione alla qualità e alla capacità di valorizzare il condimento; la categoria Paposcia Garganica sarà riservata a una delle preparazioni più rappresentative della tradizione del territorio, chiamando i pizzaioli a reinterpretarla nel rispetto della sua identità.

Madrina del 6° Trofeo Pizza Garganica sarà **Antonella Amodio**, giornalista, scrittrice e sommelier originaria di Caserta, da anni impegnata nella divulgazione della cultura del vino e della pizza. È autrice del progetto editoriale *Calici & Spicchi* (da cui prende il nome uno dei premi del Trofeo), dedicato all'abbinamento tra pizza e vino, e collabora con testate e guide enogastronomiche. Amodio assegnerà i premi speciali tra cui Pizza Cromatica, legato alla costruzione cromatica dell'abbinamento, e Originalità riservato alla proposta più creativa e innovativa.

A condurre il Trofeo sarà **Enzo Calabrese**, presentatore e voce storica del mondo della pizza. Da anni è protagonista di campionati e manifestazioni dedicate ai pizzaioli, la sua esperienza contribuirà a dare ritmo alla gara e a raccontare ai presenti i diversi momenti della competizione, dalla preparazione delle pizze alla valutazione della giuria, fino alla proclamazione dei vincitori.

Il valore delle materie prime

Nel corso della presentazione è stato evidenziato il ruolo centrale delle materie prime e, in particolare, dell'impasto. La scelta delle farine, la loro lavorazione e i tempi di maturazione contribuiscono a definire il risultato finale della pizza.

“Oggi un impasto non è soltanto la base della pizza, ma è parte integrante del progetto gastronomico”, ha spiegato **Gennaro Di Lello**, responsabile commerciale di Molino Polselli. “Le farine alternative possono offrire nuove possibilità di lavorazione e permettere di ottenere impasti con caratteristiche differenti, capaci di valorizzare profumi, consistenze e digeribilità”.

“La ricerca sulle farine deve procedere insieme alla conoscenza e alla ricerca degli altri

ingredienti che rendono speciale una pizza”, ha evidenziato **Anna Scelsi**, area manager Menù, sottolineando l'importanza della vicinanza tra aziende e professionisti della ristorazione.

Messaggio condiviso anche da **Mariapaola Di Pumpo** di Drink House, che ha posto l'accento sul valore degli abbinamenti: “La pizza non è più considerata una preparazione da accompagnare in modo casuale, ma va valorizzata con vini, birre e bevande scelte con attenzione”.

A sostenere questo pensiero anche **Franco Ladogana**, titolare di Vini Ladogana, intervenuto in conferenza stampa.