

Trofeo Pulcinella, 100 pizzaioli in gara tra innovazione e solidarietà tra Striano e Volla

17 Ottobre 2023

di Redazione



STRIANO – È partito il conto alla rovescia per la VIII edizione del Trofeo Pulcinella, l'attesissima competizione internazionale, organizzata dall'Associazione Mani d'Oro, presieduta dal maestro pizzaiolo **Attilio Albachiara**, che, da lunedì 23 a mercoledì 25 ottobre 2023, prima a Striano (Napoli) presso il Cantiere del Gusto e poi a Volla presso il Brigante dei Saperi, vedrà 100 pizzaioli, provenienti da diverse parti d'Italia, contendersi lo scettro del migliore.

“In qualità di presidente e di organizzatore – afferma Attilio Albachiara – esprimo profonda soddisfazione per la qualità dei partecipanti alla VIII edizione del Trofeo Pulcinella. Siamo riusciti a mettere insieme 100 artisti della pizza, anzi 200 mani d'oro che con la loro passione e il loro amore per la pizza, sapranno andare oltre la competizione in nome dell'unità di tutta

la categoria dei pizzaioli. Quest'anno grande attenzione anche al sociale, in collaborazione con la Cooperativa Sociale Montessori Onlus, daremo la possibilità a dei ragazzi con disabilità di potersi cimentare nell'Arte Bianca".

Grazie all'impegno profuso negli anni da Attilio Albachiara, il Trofeo Pulcinella, dopo 8 edizioni, si configura ormai come vetrina di prestigio per pizzaioli emergenti e non solo. Un evento che rappresenta una importante occasione di marketing territoriale per la Campania, vista la folta e qualificata presenza di concorrenti provenienti da varie città italiane. Molto conosciuto e apprezzato oltre i confini regionali, il Trofeo Pulcinella oltre ad affermarsi come una competizione sana e trasparente, è anche un momento di promozione, valorizzazione e tutela di quell'inestimabile patrimonio di valori insito nel prodotto Pizza, conosciuto e apprezzato ovunque nel mondo.

L'organizzazione sottolinea quanto sia importante la riuscita del Trofeo Pulcinella, il sostegno di autorevoli sponsor come: Molino Casillo, Moretti Forni, La Torrente, Ipbake macchine impastatrici, Gargiulo Aspirazioni, Caseificio Beneduce, Gi-Metal, Pepsi, Perrella Distribuzione, Porchetta Del Ponte, Sfornamì e Officine Zuccherine.

L'Associazione Mani d'Oro, sensibile alle tematiche del terzo settore, ha avviato una collaborazione con la Cooperativa Sociale Montessori Onlus di Acerra (Napoli), in virtù della quale, la chiusura della VIII edizione del Trofeo Pulcinella sarà affidata a dei "Pizzaioli d'eccezione", ovvero a dieci ragazzi con disabilità che, coordinati dalla presidente **Vincenza De Ciccio** e dal maestro pizzaiolo Attilio Albachiara, daranno sfoggio delle loro qualità alle prese con l'arte bianca, durante il laboratorio inclusivo "Mani in Pasta". Tutti i partecipanti al laboratorio riceveranno una pregiatissima Maschera di Pulcinella in finissimo cioccolato, realizzata dal maestro cioccolatiere **Antonio Carofaro**, fondatore della storica pasticceria e cioccolateria di Acerra in provincia di Napoli, dove, sin dal 1500, la tradizione vuole che Pulcinella sia nato.

Grazie alla partnership con Moretti Forni, eccellenza internazionale nel settore, il Trofeo Pulcinella sposa l'innovazione Made in Italy con l'utilizzo di Neapolis, uno speciale forno elettrico a bocca aperta professionale per cuocere pizza napoletana e contemporanea, studiato e brevettato per ottenere prestazioni eccellenti, garantendo l'efficacia del risultato con la massima efficienza energetica, grazie ad un sofisticato software che gestisce la potenza per consumare il minimo indispensabile durante l'attività.

Il Trofeo Pulcinella prevede 3 giornate di gara, una per ciascuna delle categorie previste, che si svolgono a Striano, presso il Cantiere del Gusto, una location esclusiva, un innovativo format B2B ideato da Gerli Quality Frozen Food per favorire l'incontro tra domanda e offerta

di cibo di qualità. Le gare seguiranno il seguente programma:

Lunedì 23 ottobre, a partire dalle ore 10,00, gareggiano gli iscritti alla categoria “Pizza Napoletana”: presidente di giuria **Pasquale Miele**, testimonial di categoria **Enrico Di Pietro**.

Martedì 24 ottobre, a partire dalle ore 10,00, gareggiano gli iscritti alla categoria “Pizza Contemporanea”, ovvero i pizzaioli che propongono pizza “a canotto”, pizza “in pala” o “pinsa romana”. Presidente di giuria **Marco Quintili**, testimonial di categoria **Luca Brancaccio**.

Mercoledì 25 ottobre, a partire dalle ore 10,00, gareggiano gli iscritti alla categoria “Pizza Senza Glutine”. Presidente di giuria **Michele Lopez**, testimonial di categoria **Vincenzo Gagliardi**.

Dunque, grande attenzione è dedicata alla selezione della giuria che valuterà le pizze di ogni concorrente: i Giurati del Trofeo Pulcinella sono tutti esperti e veterani del mondo pizza. Quest’anno, oltre alla presenza di giornalisti, food blogger ed operatori di settore, il Trofeo Pulcinella ospiterà anche due seguitissimi influencer di settore: Chef Franco e Harba la Maison.

Al termine delle gare, saranno premiati i primi 5 classificati delle categorie di Pizza Napoletana e di Pizza Contemporanea ed i primi 3 classificati della categoria di Pizza Senza Glutine. La cerimonia ufficiale di Premiazione avrà luogo mercoledì 25 ottobre, a partire dalle ore 14,00, a Volla, presso il Ristorante Brigante dei Sapori, dove tutti i 100 pizzaioli si ritroveranno con l’Associazione Mani d’Oro per un pranzo all’insegna della convivialità e dell’unione di tutta la categoria.