

## La Città della Pizza 2019: al via l'evento, il programma completo delle prime due giornate - a Roma, dal 12 al 14 aprile

by - venerdì, Aprile 12, 2019

<http://www.vinotype.it/la-citta-della-pizza-2019-al-via-levento-il-programma-completo-delle-prime-due-giornate-a-roma-dal-12-al-14-aprile/>

**\*\*\*12, 13 E 14 APRILE 2019 - PRESSO IL “RAGUSA OFF”  
(VIA TUSCOLANA, 179), A ROMA**

**Roma per tre giorni è la capitale mondiale della pizza.**

**I migliori pizzaioli d'Italia in campo per oltre 100 proposte differenti.**

**E poi: cene con grandi chef, contest per nuovi talenti,**

**laboratori per adulti e bambini, workshop per addetti ai lavori, spazi dedicati all'olio evo e alle altre materie prime.**

Gli amanti del disco di pasta più famoso al mondo, icona del Made in Italy, non devono più attendere: venerdì 12 aprile, alle ore 18.00, **La Città della Pizza 2019** apre finalmente le porte della sua nuova location. E stiamo parlando degli oltre 6.000mq di **Ragusa Off** (Via Tuscolana, 179), dove, fino alle 22.00 di domenica 14 aprile andrà in scena la terza edizione del grande evento organizzato da **Vinòforum** in collaborazione con Ferrarelle.

**“Napoletana”, “All’italiana”, “A degustazione”, “Romana”, “Al taglio”, “Fritta”, “Fritti all’italiana”**: tante sono le proposte delle 12 “case”, le pizzerie giornalieri che sforneranno nell’arco di tutta la manifestazione un totale di **oltre 100 diversi tipi di pizza**, dalle classiche *margherita e marinara* ai *cavalli di battaglia* dei pizzaioli, passando per le *special edition* create appositamente per l’evento.

Ecco quindi, i nomi dei protagonisti delle prime due giornate de La Città della Pizza 2019, selezionati – in base al manifesto dell’evento: [www.lacittadellapizza.it/il-manifesto](http://www.lacittadellapizza.it/il-manifesto) – dal team di autori composto da **Emiliano De Venuti**, ideatore e CEO di Vinòforum, dal maestro pizzaiolo **Stefano Callegari** e dai giornalisti **Luciano Pignataro**, **Tania Mauri** e **Luciana Squadrilli**.

Venerdì 12, a partire dalle ore 18.00 e fino alle 24.00, accendono i forni:

**Alessio Mattaccini (Spiazzo)**, **Francesco Arnesano (Lievito, Pizza, Pane)**, **Tommaso Vatti (La Pergola)**, **Carlo Sammarco (Carlo Sammarco Pizzeria 2.0)**, **Angelo Pezzella (Angelo Pezzella Pizzeria Con Cucina)**, **Valentino Tafuri (3 Voglie)**, **Marco Rufini (Casale Rufini)**, **Giuseppe Pignalosa (Le Parule)**, **Angelo Tantucci (Capriccio)**, **Francesco Di Ceglie (Il Monfortino)**, **Giancarlo Casa (La Gatta Mangiona)**, **Carmine Donzetti (Pizza & Fritti)**.

Sabato 13, dalle ore 11.00 alle 24.00, vanno in scena:

**Martino Bellincampi (Pastella)**, **Mario Panatta e Sara Longo (Pizza Chef)**, **Davide Fiorentini (‘O Fiore Mio)**, **Angelo Greco e Giuseppe Furfaro (Trianon)**, **Rosario Ferraro (L’Antica Pizzeria da Michele)**, **Matteo Aloe (Berberè)**, **Sami El Sabawy**, **Salvatore Santucci (Ammaccàmm)**, **Lello Ravagnan (Grigoris)**, **Errico Porzio (Pizzeria Porzio)**, **Giuseppe Maglione (Daniele Gourmet)**,

## **Fabio e Michele Tramontano (Al ritrovo degli amici).**

Non mancherà inoltre, a grande richiesta, una proposta **“Gluten Free”**, che sarà firmata per tutta la durata dell’evento da **Sara Palmieri e Diego Vitagliano (10 Diego Vitagliano)**. Sarà presente infine **“La Casa della Semola”**, uno spazio realizzato da Casillo e dedicato alla pizza con Semola d’Autore 100% grano duro. Tante le possibilità di abbinamento, potendo scegliere tra le diverse etichette di birre artigianali firmate **Baladin** e i vini biologici marchigiani dell’Azienda Vitivinicola **Ciù Ciù**.

Maestri pizzaioli e grandi chef saranno poi le star degli appuntamenti (solo su prenotazione) di **“Maestri in Cucina Ferrarelle”**. Pranzi e cene a 4 e 6 mani con menu firmati da: venerdì 12, ore 20.30, **Giuseppe Vesi (Pizza Gourmet) e Paolo Trippini (Trippini)**; sabato 13, ore 13.30, **Luca Belliscioni (Pizzeria Sesamo) e Fabio Vorraro (Mamma Elena Restaurant)**; sempre sabato, alle 20.30, **Salvatore Grasso (Pizzeria Gorizia 1916) e Mattia Filosa (Civico 57)**. A rendere ancora più esclusivo ogni incontro, gli abbinamenti con lo **Champagne Rosé firmato Ruinart**, la più antica Maison de Champagne.

Ricchissimo il calendario convegnistico (riservato agli addetti ai lavori), con **workshop** che spazieranno in lungo e in largo nel goloso mondo della pizza. Venerdì 12 aprile, alle ore 17.00 il “taglio del nastro” è affidato al maestro **Franco Pepe** (Pepe in Grani), con “Pizza full experience”. Un excursus sugli aspetti nutrizionali della pizza, sempre più sotto la lente di ingrandimento per i pizzaioli alla ricerca del giusto equilibrio tra gusto e salute. Alle ore 19.00 si prosegue parlando di “Pizza e cocktail”: **Francesco e Salvatore Salvo** (Pizzeria Francesco&Salvatore Salvo) proporranno la loro pizza da abbinare al Beermouth di **Teo Musso** (Baladin) preparato dall’esperta **Valeria Bassetti**, “regina degli spirits”. Sabato 13, alle ore 11.30, si parla di “Pizza romana: alle origini di uno stile”, con **Giancarlo Casa (La Gatta Mangiona)**, **Angelo Iezzi (Presidente Associazione Pizzerie Italiane)**, **Stefano Callegari (Sforno e Tonda)**, **Fabrizio Franco e Omar Abdel Fattah (Pane e Tempesta)**, **Francesco Arnesano (Lievito) e Giancarlo Giambarresi, (Presidente dell’Associazione Panificatori Fiesa Assopanificatori Confesercenti di Roma)**. Alle ore 17.15, **Salvatore Gatta (Fandango)**, **Paolo De Simone (Da Zero) e Angelo Rumolo (Pizzeria Castello)** risponderanno al quesito “Cosa significa pizza di territorio?”. Mentre alle 18.30 va in scena “La pasticceria in pizzeria” con **Walter Musco (Bompiani)**, **Fabio Ciriaci (Gusto Madre Alba) e Luigi Cippitelli (Pizzeria Luigi Cippitelli)**.

Tutti gli appassionati potranno al contempo scoprire i segreti dei maestri pizzaioli grazie ai laboratori. Si parte venerdì 12 aprile, alle ore 19.00, con **Gabriele Bonci** per la “Pizza in teglia”. Sabato 13, alle ore 13.30, **Marzia Buzzanca** (Percorsi di Gusto) spiegherà come preparare “La Pizza di Casa”. Alle ore 16.15, con **Davide Fiorentini** (O’ Fiore Mio), si va invece a scuola di “Topping”, partner del laboratorio il Consorzio del Prosciutto di San Daniele Dop. Alle ore 19.00 **Jacopo Mercurio e Mirko Rizzo** (180g Pizzeria Romana) accontenteranno i fan della “versione croccante” con “Impasto per la pizza romana”.

Pensati per i più piccoli sono invece i divertenti ed educativi **“Kids Lab”**, realizzati anche quest’anno grazie alla collaborazione con Boing (canale 40 del DTT) e Cartoonito (canale 46 del DTT) e dedicati appunto ai bambini dai 3 anni in poi.

Sabato 13 al via anche il contest **“Stand up Pizza”** -organizzato in partnership con Pizza On The Road - che consentirà al vincitore di partecipare alla prossima edizione de La Città della Pizza. Davanti a una platea composta dagli autori dell’evento, giornalisti, chef ed esperti di settore si esibiranno, dalle ore 11.30, **Gabriele Patrizi e Mirco Giuntini**, e, dalle 15.30, **Alessandro De Luca, Pietro Sementilli e**

Alessandro D'Avino.

Grande attesa per le Selezioni Centro Sud dei Premi **“Emergente Chef d'Italia” (per under 30) ed “Emergente Pizza Chef” (per under 35)**, format firmati dai giornalisti enogastronomici Luigi Cremona e Lorenza Vitali di Witaly.

Non mancherà infine un'area riservata alle **“Materie prime”**, con focus sui principali ingredienti della pizza: farina, pomodoro, mozzarella e olio extravergine di oliva. Quest'ultimo in particolare sarà protagonista del **“Progetto Olio firmato da Vinòforum”**, con degustazioni e incontri con i migliori produttori della Penisola. La Città della Pizza darà spazio anche a tutti quegli ingredienti d'eccellenza che rappresentano il topping perfetto nei menu di tante pizzerie: dal Prosciutto di San Daniele Dop, rappresentato dal Consorzio di Tutela, ai pomodori e le conserve di Casa Marrazzo, passando per la Mozzarella di Bufala dop, i Tartufi, il Caviale, le Alici, lo Speck, il Tonno, la Mortadella di Bologna Igp, il Fior di Latte e il Parmigiano Reggiano.

### **COLPO D'OCCHIO - LA CITTÀ DELLA PIZZA 2019**

LOCATION: Ragusa Off - Via Tuscolana, 179 (Zona Appio Tuscolano) - Roma

GIORNI E ORARI DI APERTURA: Venerdì 12 aprile ore 18.00 - 24.00 / sabato 13 aprile ore 11.00 - 24.00 / domenica 14 aprile ore 11.00 - 22.00

Ingresso gratuito.

Workshop e laboratori sono gratuiti e prenotabili sul sito [www.lacittadellapizza.it](http://www.lacittadellapizza.it) (i posti sono limitati)

**\*\*\*Informativa Stampa a cura di MG Logos**