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

**A LA CITTÀ DELLA PIZZA**

**TUTTI A SCUOLA DAI GRANDI MAESTRI PIZZAIOLI**

**in partnership tra Vinòforum Eventi srl e Fiesa Assopanificatori Confesercenti Roma**

**Nello spazio workhsop e laboratori**

**una full immersion nel goloso mondo della pizza,**

**tra impasti, cotture, topping e abbinamenti**

Un ricchissimo calendario di workshop e laboratori in grado di soddisfare tutte le esigenze e le curiosità del pubblico di appassionati e di addetti ai lavori. Questo è quanto si prepara ad andare in scena, insieme alle oltre 120 ricette di pizza e stuzzicanti proposte food, nello spazio convegnistico della terza edizione de **La Città della Pizza**, manifestazione organizzata da **Vinòforum** in collaborazione con Ferrarelle, in programma a **Roma da venerdì 12 a domenica 14 aprile** presso gli oltre 5.000mq di **Ragusa Off** (via Tuscolana, 179).

Molti gli argomenti sotto i riflettori: dalla sempre viva attenzione per gli impasti alla cura per i topping, senza dimenticare l’importanza degli abbinamenti che fanno ormai parte dell’offerta delle migliori pizzerie dello Stivale. In sintesi un viaggio attraverso i trend in continua ascesa e le certezze ormai conseguite.

Partendo dai **workshop** (riservati agli addetti ai lavori), ecco quindi tutti gli appuntamenti, giorno dopo giorno:

Venerdì 12 aprile, alle ore 17.00 apertura in grande stile, con la partecipazione straordinaria del maestro pizzaiolo **Franco Pepe** (Pepe in Grani), per **“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”**. Un fenomeno in continua espansione, tanto che il birrificio Baladin, pioniere del movimento artigianale nella Penisola, nel 2018 ha creato il Beermouth, uno spirit nato dall’unione di una birra di grande personalità e struttura con una miscela di 13 erbe botaniche tradizionali. Il Beermouth sarà alla base di un cocktail creato in onore dei 100 anni del Negroni; in abbinamento **Salvatore Salvo** (Pizzeria Francesco&Salvatore Salvo) proporrà una pizza fritta studiata ad hoc. Il workshop vedrà la partecipazione di **Teo Musso** (Baladin).

Sabato 13, alle ore 11.30, il buongiorno è “scrocchiarello” con **“Pizza romana: alle origini di uno stile”**. Passato, presente e futuro della pizza capitolina, dagli storici forni di quartiere agli impasti contemporanei con topping gourmet. A partecipare saranno le diverse anime del panorama romano: il precursore **Giancarlo Casa** (La Gatta Mangiona), l’inventore del mitico trapizzino **Stefano Callegari** (Sforno e Tonda), le nuove leve **Francesco Arnesano** (Lievito), **Fabrizio Franco** e **Omar Abdel Fattah** (Pane e Tempesta); in questo contesto una delle voci sarà quella di **Giancarlo Giambarresi,** Presidente dell’Associazione Panificatori Fiesa Assopanificatori Confesercenti di Roma.

Alle ore 17.15 si cercherà di dare una risposta all’interessante quesito **“Cosa significa pizza di territorio?”**. A spiegare vantaggi e svantaggi del fare la pizza fuori dalle grandi città saranno **Salvatore Gatta** (Fandango), **Paolo De Simone** (Da Zero), **Angelo Rumolo** (Pizzeria Castello).

Altro tema di sicuro interesse è quello che riguarda il modo migliore per concludere una serata in pizzeria, tra pizze dolci e dessert al cucchiaio, tradizione e sperimentazione. Alle ore 18.30 ecco dunque **“La pasticceria in pizzeria”**. A discuterne saranno un grande pasticcere italiano e due pizzaioli dal passato “dolce”, **Fabio Ciriaci** (Gusto Madre Alba) e **Luigi Cippitelli** (Pizzeria Luigi Cippitelli), a riprova del fatto che pizzeria e pasticceria (entrambe discipline dell’arte bianca) hanno molto in comune.

L’ultima giornata di lavori, domenica 14 aprile, si apre alle ore 12.00 con **“L'ondata veneta continua?”**. In Veneto si è sviluppato un nuovo modo di concepire e fare la pizza, distaccandosi dalla tradizione napoletana. Ne parlano e ne indagano il futuro due grandi rappresentanti, con due stili differenti: **Renato Bosco** (Saporè) e **Denis Lovatel** (Da Ezio).

Chiusura, alle ore 17.00, affidata a **“La pizza vegetariana”**. Quello del vegetarianesimo è senza ombra di dubbio un trend in continua espansione e il mondo vegetale sta entrando con forza sempre maggiore anche nelle pizzerie. Tra i più attivi su questo fronte ci sono sicuramente due tra i maggiori esponenti di Roma e Napoli: **Pier Daniele Seu** (Seu Pizza Illuminati) e **Ciro Salvo** (50 Kalò).

Ma, La Città della Pizza sarà per tutti gli appassionati anche un’occasione straordinaria per carpire i segreti dei migliori maestri pizzaioli d’Italia. Grazie ai **laboratori** infatti, i pizza lover potranno seguire in prima persona, con le mani in pasta, i preziosi consigli dei professionisti.

Si parte venerdì 12 aprile, alle ore 19.00, con **“Pizza in teglia”** e a salire in cattedra sarà proprio il re della pizza al taglio, **Gabriele Bonci**.

Sabato 13, alle ore 13.30, al via l’utilissimo corso **“La Pizza di Casa”**, durante il quale **Marzia Buzzanca** (Percorsi di Gusto), spiegherà come fare ad ottenere una pizza gustosa e perfetta anche nel forno di casa.

Alle ore 16.15, con **Davide Fiorentini** (O’ Fiore Mio), si va a scuola di **“Topping”**. Alla ricerca dei condimenti, semplici o più ricercati, in grado di rendere speciale ogni pizza. L’eccellenza del Made in Italy sarà protagonista del laboratorio con il Prosciutto di San Daniele Dop.

Alle ore 19.00 i fun della “versione croccante” potranno prendere appunti durante il lab **“Impasto per la pizza romana”** a dirigere i lavori i romani veraci **Jacopo Mercuro e Mirko Rizzo** (180g Pizzeria Romana).

E, a proposito di **“Impasti”**, l’appuntamento imperdibile, domenica 14 aprile, alle ore 12.00, è con **Francesco Martucci** (I Masanielli), caposcuola della nouvelle vague casertana.

Alle ore 13.30, si riparte da **“Il Pane”**, sorta di primo amore per molti pizzaioli, proprio come per **Renato Bosco** (Saporè).

Alle 15.00 riflettori puntanti su **“Il pomodoro”**, ingrediente principe della pizza. A indicare la via per il migliore utilizzo possibile sarà **Roberta Esposito** (La Contrada).

Alle ore 16.30 **Pasqualino Rossi** (Elite) guida i presenti nel mondo de **“La pizza nel ruoto”**, altro fenomeno in fermento. A fare da sparring partner i formaggi selezionati dall’Onaf.

Si chiude, alle ore 18.00, ancora con i **“Topping”** e il grande maestro dei condimenti **Edoardo Papa** (In Fucina), che condurrà i più appassionati in un percorso di aromi e sapori, scegliendo tra materie prime d’eccellenza, tra le quali non mancherà il Prosciutto di San Daniele Dop.

E se gli adulti saranno impegnati nelle “lezioni di pizza”, i più piccoli non resteranno certo a guardare. Pensati per loro sono infatti 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 4 ai 12 anni.

*“Un’offerta convegnistica e didattica* – sottolinea **Emiliano De Venuti**, CEO di Vinòforum e ideatore de La Città della Pizza – *quanto mai ricca e varia. La manifestazione infatti rimane a tutti gli effetti un momento essenziale di incontro per gli addetti ai lavori, che i questi tre giorni trovano la nostra iniziativa un ideale palcoscenico di confronto.”*

Infine, in attesa di scoprire i protagonisti di “**Maestri in Cucina**”, ovvero i grandi chef e i maestri pizzaioli autori dei pranzi e delle cene a quattro mani (con posti limitati), ecco ricapitolati tutti i nomi dei pizzaioli presenti nelle **“case”** durante la tre giorni de La Città della Pizza 2019:

Ciro Salvo, 50 Kalò, categoria “Napoletana” // Napoli

Pier Daniele Seu, Seu Pizza Illuminati, categoria “All’Italiana” // Roma

Giuseppe Pignalosa, Le Parule, categoria “Napoletana” // Ercolano (NA)

Davide Fiorentini, ‘O Fiore Mio, categoria “A degustazione” // Faenza (RA)

Rosario Ferraro, L’Antica Pizzeria da Michele, categoria “Napoletana” // Napoli

Carlo Sammarco, Carlo Sammarco Pizzeria 2.0, categoria “Napoletana” // Aversa (CE)

Filomena Palmieri, Pizzeria Da Filomena, categoria “Al Taglio” // Castrovillari (CS)

Mirko Rizzo e Jacopo Mercuro, 180g Pizzeria Romana, categoria “Romana” // Roma

Ciccio Vitiello, Casa Vitiello, categoria “Napoletana” // Tuoro (CE)

Giancarlo Casa, La Gatta Mangiona, categoria “All’Italiana” // Roma

Carmine Donzetti, Pizza & Fritti, categoria “Fritta” // Casandrino (NA)

Francesco Arnesano, Lievito, categoria “Al Taglio” // Roma

Lello Ravagnan, Grigoris, categoria “All’Italiana” // Mestre (VE)

Fabio e Michele Tramontano, Al ritrovo degli amici, categoria “Fritta” // Maddaloni (CE)

Tommaso Vatti, La Pergola, categoria “A degustazione” // Radicondoli (SI)

Marco Rufini, Casale Rufini, categoria “All’Italiana” // Gallicano nel Lazio (RM)

Vincenzo Esposito, Carmnella, categoria “Napoletana” // Napoli

Denis Lovatel, Da Ezio, categoria “A degustazione” // Alano di Piave (BL)

Sami El Sabawy, La Pianetta, categoria “Romana” // Fiumicino (RM)

Giuseppe Maglione, Daniele Gourmet, categoria “All’Italiana” // Avellino

Angelo Greco e Giuseppe Furfaro, Trianon, categoria “Napoletana” // Napoli

Alessandro Coppari, Mezzo Metro, categoria “All’Italiana” // Senigallia (AN)

Ivano Veccia, Qvinto, categoria “Napoletana” // Roma

Angelo Tantucci, Capriccio, categoria “All’Italiana” // Monsano (AN)

Errico Porzio, Pizzeria Porzio, categoria “Napoletana” // Napoli

Matteo Aloe, Berberè, categoria “All’Italiana” // Bologna

Valentino Tafuri, 3 Voglie, categoria “All’Italiana” // Battipaglia (SA)

Roberto Orrù, Sa Scolla, categoria “All’italiana” // Baradili (OR)

Salvatore Santucci, Ammaccàmm, categoria “Napoletana” // Pozzuoli (NA)

Mario Panatta e Sara Longo, Pizza Chef, categoria “Al taglio” // Roma

Isabella De Cham, Isabella De Cham Pizza Fritta, categoria “Fritta” // Napoli

Angelo Pezzella, Angelo Pezzella Pizzeria Con Cucina, categoria “Napoletana” // Roma

Francesco Di Ceglie, Il Monfortino, categoria “Napoletana” // Caserta

Diego Vitagliano e Sara Palmieri, 10 Diego Vitagliano, “Senza glutine” // Napoli

Alessio Mattaccini, Spiazzo, “Fritti all’Italiana” // Roma

Marco e Antonio Pellone, Ciro Pellone Pizzeria, “Fritti all’Italiana” // Napoli

Martino Bellincampi, Pastella, “Fritti all’Italiana” // Roma

**COLPO D’OCCHIO - LA CITTÀ DELLA PIZZA 2019**

LOCATION: Ragusa Off - Via Tuscolana, 179 - 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 - 23.00

Ingresso gratuito.

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