

Campionato Nazionale Pizza DOC Lunedì la partenza ufficiale

di Redazione Cronache

Alle 12:30 di lunedì ci sarà il taglio del nastro e la partenza ufficiale della quinta edizione del Campionato Nazionale Pizza DOC presso il Consorzio di Bonifica del Sarno di Nocera Inferiore, sito in via Atozio 225. L'evento è organizzato da "E20 in – Giaccoli & partners" Antonio Giaccoli ed è patrocinato dal comune di Nocera Inferiore e dai Giovani Imprenditori ConfCommercio Salerno.

Partner dell'evento saranno aziende leader del settore, ovvero: Molino Caputo, Pelati Ciao, Solania, Forni Reppuccia, Mecnosud, Latteria Sorrentina, Caldo Pellet, Carbone Conserve, Mecnosud, Lamberti food, e tante altre aziende che andranno a coprire l'area EXPO. Circa 5000 mq di area Expo allestiti per oltre 30 aziende del "Mondo Pizza". Official Media Partner della manifestazione sarà "La Buona Tavola", magazine diretto da Renato Rocco. Altro Media Partner è la webtv Agro24.it . "Un'importante iniziativa che vedrà a Nocera tantissimi pizzaioli da tutta Italia e dal resto del mondo – ha affermato Antonio Franza, assessore alle attività produttive del comune di Nocera Inferiore – Il nostro in bocca al lupo come amministrazione comunale a tutti i concorrenti e rinnoviamo i complimenti ad Antonio Giaccoli per la magnifica organizzazione". "Siamo felici di aver portato a Nocera Inferiore un evento così importante per l'Agro nocerino sarnese ma anche per l'intero territorio regionale – ha affermato il patron della kermesse Antonio Giaccoli – Quest' è solo l'inizio. Stiamo facendo passi da gigante all'interno del mondo pizza. Stiamo diventando punto di riferimento per giovani, aziende, grandi maestri pizzaioli offrendo a tutti la possibilità di ritagliarsi il proprio spazio nell'universo

pizza. Ringrazio l'amministrazione comunale di Nocera Inferiore, il sindaco Manlio Torquato e l'assessore Antonio Franza per aver sostenuto fin dal principio il nostro progetto". Un evento che guarda anche alla solidarietà attraverso il sostegno alla "Lega Italiana Fibrosi Cistica Onlus". Una raccolta fondi promossa dall'associazione "Gruppo La Piccola Napoli". Oltre 300 pizzaioli italiani iscritti. Non mancano concorrenti provenienti dal resto d'Europa e dall'America che si contenderanno anche il premio speciale "Italiani nel Mondo – Made in Nuceria" realizzato dall'orafo nocerino Michele Cicalese. Per i vincitori delle varie categorie della quinta edizione del Campionato Nazionale Pizza Doc ci sarà in palio un montepremi di 5000 euro in prodotti e servizi offerti dagli sponsor mentre il vincitore diventerà testimonial per un anno di una delle aziende partner del progetto. Direttore tecnico del progetto sarà Marco Di Pasquale, maestro pizzaiolo de "Il Giardino degli Dei" di Salerno. Testimonial d'eccezione sarà Angioletto Tramontano, mastro pizzaiolo de "O'Sarracino" di Nocera Inferiore, una delle tre migliori pizzerie d'Italia secondo Trip Advisor. Ci saranno anche gli amici dell'associazione Gruppo La Piccola Napoli – Paco Linus, e tante altre associazioni di categorie invitate per l'evento.

Presidente di giuria sarà la dottoressa Barbara Guerra, curatrice della classifica e guida "50 Top Pizza". Più di 100 tra maestri pizzaioli e chef che si accomoderanno in giuria per valutare le oltre 1500 pizze sfornate in due giorni di gara.

Per evitare di influenzare le votazioni, anche alla quinta edizione del Campionato Nazionale Pizza DOC i giudici non vedranno chi elabora il prodotto prima di aver votato la pizza. Al via del direttore di gara, il pizzaiolo avrà a disposizione 5 minuti per preparare la sua pizza, dopodiché essa verrà mostrata alla giuria da nostri collaboratori. I giudici assegneranno un punteggio da 30 a 100, basando la loro valutazione su due principi: Gusto e Cottura. Otto le categorie a disposizione dei concorrenti: Pizza Margherita

DOC; Pizza Classica, ovvero la pizza specialità del concorrente; Pizza in pala, in teglia e/o "romana"; Pizza senza Glutine; Pizza più larga; Free style; Pizza Fritta; Categoria Juniores – Trofeo Marco Agnello, riservata ai ragazzi fino ai 21 anni, con gara solo su margherita e classica. A tutti i partecipanti sarà conferito un attestato di partecipazione ed un kit di partecipazione, con prodotti tipici e gadgets.

A presentare il quinto Campionato Nazionale Pizza DOC sarà anche quest'anno Enzo Calabrese, considerato il "Bruno Pizzul dei pizzaioli", da sempre voce ufficiale del "Mondiale dei pizzaioli" di Napoli e del "Trofeo Caputo".

Ospiti d'onore della kermesse saranno personalità di spicco dell'universo pizza come la "Unione Pizzerie Storiche Napoletane "Le centenarie", ovvero: don Antonio Starita, che guida l'associazione; Alessandro Condurro della pizzeria "Da Michele" di Napoli; Giorgio Moffa della pizzeria "Ciro" di Gaeta ed unico erede maschio della famiglia Leone della pizzeria "Trianon" di Napoli; Gennaro Luciano della "Antica Pizzeria Port'Alba" di Napoli; Enrico ed Alberto Lombardi dell'antica pizzeria "Lombardi 1892" di Napoli; Salvatore Grasso dell'antica pizzeria "Gorizia" di Napoli; Giovanni e Vincenzo Capasso della pizzeria "Capasso" di Napoli;