



Sesto Campionato Nazionale Pizza DOC lunedì 11 e martedì 12 novembre all'interno dell'area fieristica del “Consorzio di Bonifica del Sarno” a Nocera Inferiore (Sa).

Una kermesse che ogni anno si afferma sempre più globale e popolare: l'anno scorso ha registrato più di 350 pizzaioli e chef provenienti da tutta Italia, oltre 30 aziende settoriali che hanno esposto la propria attività ed i propri prodotti all'interno dell'area Expo. Il Campionato, infatti, non è solo una competizione, ma anche un momento di confronto e di networking tra i pizzaioli e le aziende.

L'evento si terrà **lunedì 11 e martedì 12 novembre al Consorzio di Bonifica del Sarno di Nocera Inferiore**, sito in **via Atzori**. Organizzata da **“E20 in - Giaccoli & partners” di Antonio Giaccoli**, la kermesse dedicata al mondo pizza è patrocinata 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.

Per i vincitori delle varie categorie della **sesta 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.

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.

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**.

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 Conduro** 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**; **Renato Grasso** dell'antica pizzeria **“Gorizia” di Napoli**; **Giovanni e Vincenzo Capasso** della pizzeria **“Capasso” di Napoli**.

Saranno presenti anche il foodblogger per eccellenza **Luciano Pignataro** e **Barbara Guerra**, un'autentica istituzione del mondo pizza, entrambi autori della guida **“50 Top Pizza”**. Presenti anche **Vincenzo Falcone** del fortunatissimo brand **“Delicious”**, testimonial del marketing e dei social applicati al mondo food.

Ci saranno anche gli amici del **Gruppo La Piccola Napoli – Paco Linus**, e tante altre associazioni di categorie invitate per l'evento.

Official Media Partner della manifestazione sarà **“La Buona Tavola”**, magazine diretto da **Renato Rocco**.

Per evitare di influenzare le votazioni, anche alla sesta 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, Cottura e Aspetto. Il voto sarà espresso in maniera elettronica.

Possono partecipare tutti i pizzaioli/le appartenenti a qualsiasi associazione, che abbiano compiuto 14 anni di età.

Ben 12 le categorie a cui possono iscriversi i partecipanti della sesta edizione del Campionato Nazionale Pizza DOC:

- **Pizza Classica**, ovvero la pizza specialità del concorrente;
- **Pizza Margherita DOC**, anche senza rispettare il disciplinare STG;
- **Pizza Gourmet**, usando anche impasti alternativi;
- **Pizza in Teglia**, divisa in "Teglia Classica", "Pizza in Pala" oppure "Pinsa Romana";
- **Pizza senza Glutine**;
- **Pizza Fritta**;
- **Pizza più larga**;
- **Free style**;
- **Pizza a due**;
- **Pizza dessert**;
- **Fritti**;
- **Categoria Juniores con il premio "Marco Agnello"**, riservata agli iscritti di età compresa tra i 14 ed i 21 anni, salvo esplicita richiesta del concorrente di partecipare anche alle categorie adulte.

Oltre ai premi di categoria, tanti altri sono quelli previsti dall'organizzazione. Il **Campione Nazionale Pizza DOC 2019** sarà eletto tra il primo classificato della pizza classica e pizza margherita, in funzione di chi ottiene il punteggio più alto. Poi saranno assegnati: il premio "**Pizza DOC in the World – Made In Nuceria**" riservato ai concorrenti provenienti dall'estero; "**Miglior Pizzaiola DOC 2019**"; il "**Premio Giudici di Forno**"; il premio "**Pizzaiolo Emergente 2019**"; il premio "**Miglior Pizzaiolo Giuria Popolare**"; il "**Premio FoodBlogger**".

Ancora pochi i posti disponibili per partecipare al sesto Campionato Nazionale Pizza DOC e scoprire chi sarà l'erede di Luigi Greco, vincitore della quinta edizione.

Per maggiori informazioni:

www.facebook.com/campionatopizzadoc

www.campionatonazionalepizzadoc.it

081.5141416 - 339.5688563

info@giaccoli.it

Contatti Ufficio Stampa

Aldo Padovano

333.2237732

ufficiostampa@campionatonazionalepizzadoc.it