



COMUNICATO STAMPA – Gennaro Cirelli vince il VI Campionato Nazionale Pizza DOC

Gennaro Cirelli, ventisettenne di Ponticelli, popoloso quartiere della periferia est di Napoli, e titolare del panificio “**Dolce Pane**” del comune napoletano di **Sant’Anastasia**, si è aggiudicato il **VI Campionato Nazionale Pizza DOC**. “Dedico questa vittoria a mia moglie, alla mia futura figlia, a mio padre e mia madre che hanno sempre creduto in me. Grazie a tutti” ha affermato incredulo il Campione Nazionale Pizza Doc 2019. Una vittoria ottenuta su poco più di 350 concorrenti provenienti da tutte le regioni d’Italia ma anche da Austria, Francia, Inghilterra, Germania, Polonia, Ucraina, Croazia, Slovenia, Spagna e tanti altri Paesi d’Europa.

Questi i vincitori di tutte le categorie previste per la sesta edizione del Campionato Nazionale Pizza DOC:

- Pizza Margherita DOC, **Angelo Astorino** della omonima pizzeria di Rosarno, in provincia di Reggio Calabria;
- Pizza Classica, **Gennaro Cirelli**;
- Pizza in pala, **Cristian Tolu** della “Pizzeria Brown” di Flumini, in provincia di Cagliari;
- Pizza senza Glutine, **Alessandro Di Mauro** della pizzeria “Madison” di Nocera Inferiore, in provincia di Salerno;
- Pizza senza Glutine “Margherita”, **Rosa Anna Citro** della pizzeria “La pizza di Aniello Mansi” di Salerno;
- Pizza Larga, **Carianni Alberto** della “Il Pizzettaro” di Gliaca, in provincia di Messina;
- Pinsa Romana, **Giuseppe Gallo**;
- Pizza Fritta, **Marco Greco**;
- Categoria Juniores – Trofeo Marco Agnello, **Florindo Bonora** della pizzeria “Gusto over the sea” di Agropoli, in provincia di Salerno;
- Pizza a “DUE”, **Manolo Rallo** e **Arturo Fiorillo** della pizzeria “Tutù Pizza” di Montecorvino Pugliano, in provincia di Salerno;
- Pizza in teglia, **Ernesto Idetorno**;
- Pizza Gourmet, **Emanuele Diego Bergamo** della “Ginger – sushi – pizza - drink” di Catania;
- Pizza Dessert, **Pietro Musto** della “Musto’s pizzeria” di Sant’Antonio Abate, in provincia di Napoli;
- Trofeo Sapori di Napoli, **Valeria Landi** della “I Bornoni pizzeria” di Pontecagnano, in provincia di Salerno.

Ad aggiudicarsi l’opera unica “**Italiani nel Mondo - Made in Nuceria**”, realizzata dall’orafo nocerino **Michele Cicalese**, è stato il pugliese **Francesco Calò**, titolare della enopizzeria “**Via Toledo**” di **Vienna, in Austria**. Tanti anche i premi speciali conferiti da giornalisti, foodblogger, giudici e tecnici. Premio speciale “**Frittatina**” a **Marcello Fotia**, premio speciale “**Arancina**” ad **Andrea Di Martino**. Premio Giudici di Forno DOC ad **Alviano Rocco**. Premio Foodblogger DOC a

Emanuele Diego Bergamo. Premio Pizzaiola DOC 2019 a **Rebecca Montalbano.** Premio Pizzaiolo Contemporaneo DOC a **Vincenzo Iannucci.** Premio Pizza Innovativa DOC a **Fabio Cristiano.**

Con le premiazioni si conclude la sesta edizione della kermesse dedicata alla pizza, organizzata da **“E20 in - Giaccoli & partners”** di **Antonio Giaccoli**, patrocinato dalla **Regione Campania, Provincia di Salerno, Comune di Nocera Inferiore, da ConfCommercio Campania, Anicav** e da molteplici associazioni di pizzaioli di tutto il territorio nazionale.

“Voglio ringraziare tutto lo staff, capitanato dal direttore tecnico **Marco Di Pasquale.** Una grandissima partecipazione, tantissimi i partecipanti, anche dall’Europa, dall’Africa e dal resto del Mondo. Oltre 350 concorrenti che si sono sfidati in questi giorni. Siamo già pronti per rinnovare ulteriormente il format e per aprire le nostre porte anche al pubblico. Da oggi parte il Campionato nazionale Pizza DOC 2020” ha affermato soddisfatto **Antonio Giaccoli**, patron della kermesse.

“In questi due giorni abbiamo visto tantissimi giovani e meno giovani osare nella realizzazione delle proprie pizze. Una bella novità che permette a tanti giovani di poter guardare con serenità il proprio futuro professionale” ha affermato **Barbara Guerra**, curatrice della guida e classifica “50 Top Pizza” e presidente della giuria.

Grande soddisfazione anche per il direttore tecnico **Marco Di Pasquale**, maestro pizzaiolo della pizzeria “Il giardino degli Dei” di Salerno. “La mia, la nostra vittoria è aver aggregato pizzaioli, giudici e pubblico in uno dei posti meno conosciuti in Italia – ha affermato Di Pasquale – Un saluto particolare ad **Angioletto Tramontano della pizzeria “O’ Sarracino”** che ha contribuito alla creazione e allo sviluppo di questo campionato, al **Gruppo La Piccola Napoli** guidato da Paco Linus e a quanti si sono resi disponibili in questi giorni”. Nello staff anche pizzaioli di successo, come: il pluricampione del mondo della pizza senza glutine come **Gianluca Rea** della pizzeria “La botte” di Pagani(SA); **Marco Amoriello** della pizzeria “dal Guappo” di Benevento; **Fabio Di Giovanni** della pizzeria “In Voga” di Pontecagnano (SA). Bellissimi anche gli allestimenti realizzati dall’architetto **Salvatore Martorana**, che ha riprodotto un’autentica “festa di paese” giocando con le luminarie e gli strumenti da pizzaioli.

Presentatore della kermesse è stato **Enzo Calabrese**, il “Bruno Pizzul dei pizzaioli” ormai divenuto la voce ufficiale del Campionato Nazionale Pizza DOC, accompagnato dalla bella e brava **Ilaria Cuomo**, giornalista e speaker radiofonica di “Radio Castelluccio”. Media Partner della manifestazione sono stati: **Alice Tv; TeleNuova; YouFoodTv; Luciano Pignataro – Wine & Food Blog; Radio Base; Gastro Delirio; Di Testa e Di Gola; The Way Magazine; Agro24.it; La Buona Tavola; Italia Football Club Tv; Calabria Food Porn; Pizza Napoletana.** Una manifestazione che ha visto al Consorzio di Bonifica del Sarno a Nocera Inferiore la partecipazione di diversi attori del mondo pizza, come: **Molino Caputo, Latteria Sorrentina, Pelati Ciao, Solania, Sapori di Napoli, D’Amico, Forni Reppuccia, Mecnosud, Perrella, Caldo Pellet, Carbone Conserve** e tante altre aziende presenti nell’area EXPO.

Spazio anche alla cultura e alla solidarietà durante la manifestazione con la presentazione del libro **“Le ricette del Vesuvio”**, scritto dalla giornalista **Nunzia Gargano** ed edito da “Edizione dell’Ippogrifo”, e con la raccolta fondi per la **“ARLI – Associazione Regionale Leucemie Infantili”**, la Onlus scelta dall’organizzazione per aiutare e regalare un po’ di gioia ai bambini.

Ospiti d’eccezione e giudici della kermesse grandi personalità di spicco del mondo pizza, come: **don Antonio Starita**, presidente dell’unione delle pizzerie storiche di Napoli **“Le Centenarie”**; **Vincenzo Falcone**, titolare del fortunatissimo brand “Delicious” di Cava de’ Tirreni e uno tra i primi 5 foodblogger d’Italia; I fenomeni social **Giuseppe Di Napoli** della pescheria “Di Napoli” e **Assunta Pacifico** del ristorante napoletano “A figlia d’o marenaro”; pizzaioli famosissimi come **Salvatore Lionello, Raffaele Bonetta, Pier Daniele Seu, Lorenzo Sirabella**; il vincitore dell’edizione 2018 **Luigi Greco** e tanti altri maestri pizzaioli d’eccezione oltre a food blogger e tanti altri ospiti del mondo pizza.

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