



La pizza e le eccellenze campane protagoniste al VI Campionato Nazionale Pizza DOC

Presentato il **VI Campionato Nazionale Pizza DOC** ieri mattina, giovedì 7 novembre, al **Palazzo di Città di Nocera Inferiore**. Ora testa alla gara di **lunedì 11 e martedì 12 novembre all'area fieristica del Consorzio di Bonifica del Sarno a Nocera Inferiore (SA)**. Taglio del nastro previsto per le 11:30 di lunedì 11 novembre.

Oltre 300 pizzaioli provenienti da **tutta Italia**, ma anche da **Inghilterra, Croazia, Irlanda, Spagna, Germania, Austria, Slovenia**, si contenderanno il titolo di Campione Nazionale Pizza DOC 2019, ereditando "la pala" da **Luigi Greco**, vincitore della scorsa edizione. Oltre 2000 pizze saranno realizzate nella 2 giorni di eventi; 30 aziende settoriali saranno presenti nell'area fieristica con l'esposizione dei propri prodotti; attese circa 2500 persone durante l'evento; circa 150 tra giornalisti e foodblogger accreditati. Più di 100 giudici tra maestri pizzaioli, chef stellati ed esperti del settore valuteranno le pizze dei concorrenti.

Per i vincitori delle varie categorie del **VI Campionato Nazionale Pizza Doc** ci sarà in palio un **montepremi di 5000 euro** in prodotti e servizi offerti dagli sponsor. Ci saranno anche concorrenti dall'estero, che si contenderanno il titolo "**Pizza DOC in the World – Miglior Pizzaiolo Italiano nel Mondo**".

"Numeri importanti registrati quest'anno per un progetto che cresce anno dopo anno – ha affermato **Antonio Giacoli**, patron della kermesse dedicata al mondo pizza - Oltre 300 pizzaioli iscritti provenienti da tutta Italia ma anche da altri Paesi d'Europa. Tutto il settore pizza si incontrerà a Nocera Inferiore facendo della città e dell'intero comprensorio dell'Agro nocerino sarnese uno dei centri più importanti al mondo legati alla pizza". Soddisfazione anche per l'assessore alle politiche dello sviluppo del comune di Nocera Inferiore, **Antonio Franza**. "Evento importantissimo che contribuisce ad accendere i riflettori sulla nostra città e sull'intero territorio con ricadute mediatiche ed economiche di spessore".

Alla conferenza stampa di ieri mattina erano presenti tanti membri dello staff tecnico, partner ed il direttore tecnico **Marco Di Pasquale**, maestro pizzaiolo de "Il Giardino degli Dei" di Salerno, accompagnato da **Angioletto Tramontano** de "O'Sarracino", la pizzeria di Nocera Inferiore ritenuta una delle tre migliori pizzerie d'Italia secondo Trip Advisor. A moderare la conferenza stampa è stato il giornalista **Renato Rocco**.

L'evento che si terrà **lunedì 11 e martedì 12 novembre** è organizzato dalla società "**Giacoli & partners**", 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. Partner dell'evento saranno aziende leader del settore, tra le quali **Molino Caputo, Latteria Sorrentina, Pelati Ciao, Solania, Saponi di Napoli, D'Amico, Forni Reppuccia, Mecnosud, Perrella, Caldo Pellet, Carbone Conserve** e tante altre aziende che andranno a coprire l'area EXPO.

Presidente di giuria sarà **Barbara Guerra**, ideatrice e curatrice della guida **50 Top Pizza** e "**LSDM**". A presentare il VI 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". L'ultimo giorno di gara, sarà presente anche **Ilaria Cuomo**, giornalista e speaker radiofonica di "Radio Castelluccio".

Ospiti d'onore della kermesse saranno personalità di spicco dell'universo pizza come la "**Unione Pizzerie Storiche Napoletane "Le centenarie"**", con don **Antonio Starita**, che guida l'associazione; **Alessandro Condurro** della pizzeria "**Da Michele**" di Napoli; gli associati del **Gruppo La Piccola Napoli** guidati da **Paco Linus**; i pizzaioli della nuova generazione, come **Salvatore Lionello**, **Raffaele Bonetta**, **Vincenzo Capuano**, **Pier Daniele Seu**, **Lorenzo Sirabella** e tanti altri ospiti di spessore in via di definizione. Importante sarà anche la presenza di **Vincenzo Falcone**, tra i primi 5 foodblogger d'Italia e creatore del fortunatissimo food brand "Delicious", e di **Francesco Martucci**, al primo posto della guida "50 Top Pizza 2019" con la sua pizzeria "**I Masanielli**".

Spazio anche alla cultura e alla solidarietà. **Lunedì 11 novembre alle 17:30**, infatti, sarà presentato il libro "**Le ricette del Vesuvio**" scritto dalla giornalista **Nunzia Gargano** ed edito da "Edizione dell'Ippogrifo". Durante l'evento, invece, saranno raccolti fondi da destinare alla "**ARLI – Associazione Regionale Leucemie Infantili**", la Onlus scelta dall'organizzazione per aiutare e regalare un po' di gioia ai bambini.

Official Media Partner della manifestazione saranno: **Alice Tv**, che realizzerà una puntata ad hoc sulla sesta edizione del Campionato; **TeleNuova**; **YouFoodTv**; **Luciano Pignataro – Wine & Food Blog**, uno dei primi blog sul food creati in Italia, fondato dal giornalista del quotidiano "Il Mattino" **Luciano Pignataro**; **Radio Base**; **Di Testa e Di Gola**; **The Way Magazine**; **La Buona Tavola** di Renato Rocco; **Italia Football Club Tv**; **Calabria Food Porn**; **Pizza Napoletana**.

Per evitare di influenzare le votazioni, anche al VI 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 preparerà 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.

Ben 12 le categorie a cui possono iscriversi i partecipanti del VI 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.

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