

50 Top Pizza: Franco Pepe è per il secondo anno il numero 1



Franco Pepe si conferma il miglior pizzaiolo al mondo. Standing ovation e scroscio di applausi, ieri sera, all'evento dedicato alla premiazione del concorso on line "50 Top Pizza" giunto alla seconda edizione.



Le note di "Nessun dorma" hanno preceduto l'ingresso del re delle pizze e dei pizzaioli prima di raggiungere il palco del Teatro Mercadante di Napoli.



“Scortato” da Stefano e Francesca, i figli, e visibilmente emozionato, il patron di “Pepe in Grani” ha innanzitutto ringraziato il suo motivato staff senza il quale Caiazzo non sarebbe diventato il centro del mondo.

Una serata dinamica condotta da Paolo Notari di “Rai 1”.



Perfetti padroni di casa Barbara Guerra, Luciano Pignataro e Albert Sapere, le tre anime di “50 Top Pizza” che hanno accolto personalmente tutti i premiati.



Un plauso a Bruna Sapere che ha lavorato alacremente per il coordinamento del progetto.

Napoli ha confermato il ruolo di città cosmopolita e di capitale del mondo. C'erano davvero tutti i continenti per omaggiare la pizza. Quel nome intraducibile per cui gli italiani sono riconosciuti ovunque.



Nella top ten i pizzaioli campani l'hanno fatta da padrone conquistando otto posizioni. A interrompere la sequenza il quarto posto di Simone Padoan della pizzeria "I Tigli" di San Bonifacio e il settimo posto del romano Giancarlo Casa "La Gatta Mangiona". Secondo posto, invece, per Francesco Martucci (I Masanielli, Caserta); terzo posto per Ciro Salvo (50 Kalò, Napoli); bis per Enzo Coccia che conquista la quinta e l'ottava posizione rispettivamente con "Pizzeria La Notizia 94" e "Pizzeria La Notizia 53".



Gino Sorbillo ai Tribunali porta a casa il sesto posto. Al nono posto la Pizzeria Francesco e Salvatore Salvo di San Giorgio a Cremano. Decimo posto per Antonio Starita Pizzeria Materdei sempre a Napoli.

Una vera e propria festa durante la quale sono stati assegnati anche i premi speciali dei partner dell'iniziativa.

Dopo tutti insieme a celebrare: premiati e pubblico a colpi di bollicine (Consorzio di tutela della Doc Prosecco); birra artigianale (Birrificio Valsugana); mozzarella del Consorzio di tutela della mozzarella di bufala campana Dop; provolone del Consorzio Tutela Valpadana; pasta e fagioli con cozze realizzata da Pierpaolo Giorgio, chef di "SeaFront", il pasta bar di Giuseppe Di Martino, patron dell'omonimo pastificio di Gragnano; sottoli di D'Amico; acqua Panna e San Pellegrino; i dolci della Pasticceria Poppella di Napoli. Partner dell'evento sono stati inoltre l'industria conserviera "Solania"; "Olitalia"; "De Nigris".

Lo spettacolo più bello è stato assistere ai complimenti reciproci che hanno scambiato tra di loro i 50 top del mondo.