

Campionato Nazionale Pizza DOC: giovedì prossimo alle 11 presentazione ufficiale al Comune di Nocera Inferiore



La conferenza stampa di presentazione del VI Campionato Nazionale Pizza DOC si terrà giovedì 7 novembre alle ore 11.00 presso il Palazzo di Città di Nocera Inferiore, in piazza Armando Diaz, alla presenza del sindaco nocerino **Manlio Torquato** e dell'assessore alle politiche dello sviluppo **Antonio Franza**.

A moderare la conferenza stampa di presentazione sarà il giornalista **Renato Rocco**.

L'evento, invece, si terrà lunedì 11 e martedì 12 novembre al Consorzio di Bonifica del Sarno di Nocera Inferiore, sito in via Atzori. Organizzata dalla società "Giaccoli & partners", l'evento dedicato al mondo pizza è patrocinata 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.

Un evento che ogni anno si afferma sempre più globale e popolare. L'anno scorso il Campionato Nazionale Pizza DOC ha registrato: più di 350 pizzaioli concorrenti provenienti da tutta Italia con iscritti provenienti anche dall'Inghilterra, Irlanda, Spagna, Germania, Austria, Slovenia, Croazia ed altri Paesi europei ed extra continentali; oltre 30 aziende

settoriali che hanno esposto i propri prodotti all'interno dell'area Expo; circa 2500 presenze durante l'evento.

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"**.

Partner dell'evento saranno aziende leader del settore, tra le quali **Molino Caputo, Latteria Sorrentina, Pelati Ciao, Solania, D'Amico, Forni Reppuccia, Mecnosud, Perrella, Caldo Pellet, Carbone Conserve** e tante altre aziende che andranno a coprire l'area EXPO.

Più di 100 giudici tra maestri pizzaioli, chef stellati, esperti del settore, giornalisti e quest'anno anche tanti food blogger, tra i quali si segnala la presenza di **Vincenzo Falcone**, tra i primi 5 foodblogger d'Italia e creatore del fortunatissimo food brand **"Delicious"**. Presente anche **Francesco Martucci**, al primo posto della guida "50 Top Pizza 2019" con la sua pizzeria "I Masanielli".

Un parterre di giudici d'altissimo livello che siederà in giura per valutare le oltre 1500 pizze che saranno sfornate in due giorni di gara. Presidente di giuria sarà **Barbara Guerra**, ideatrice e curatrice della guida **50 Top Pizza** e **"LSDM"**. Direttore tecnico del progetto sarà **Marco Di Pasquale**, maestro pizzaiolo de "Il Giardino degli Dei" di Salerno. Testimonial d'eccezione sarà **Angioletto Tramontano** 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"**, 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** e tanti altri ospiti di spessore in via di definizione.

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 food blog 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.

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 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.

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 VI 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