

Gennaro Cirelli è il vincitore assoluto del VI Campionato Nazionale Pizza Doc a Nocera Inferiore



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 Borboni 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.