

La pizza DOC ed i sapori di Napoli al 70esimo Festival di Sanremo



I sapori e le eccellenze della tradizione napoletana saranno protagonisti alla 70esima edizione del Festival di Sanremo

Gli chef dell'azienda "Sapori di Napoli" assieme ai maestri pizzaioli della Accademia Nazionale Pizza DOC cureranno l'area food di Casa Sanremo – La casa del Festival, l'hospitality ufficiale della 70esima edizione del festival della canzone italiana.

"Siamo orgogliosi di poter portare al Festival della canzone italiane le eccellenze della nostra terra – ha dichiarato Antonio Giaccoli, patron dell'Accademia Nazionale Pizza DOC – Per me questa è la prima volta che sono a Sanremo e abbiamo deciso di regalarci un palcoscenico unico al mondo. Per me, il mio progetto e soprattutto la mia squadra di mastri pizzaioli sarà una bellissima vetrina".

Soddisfatto anche Gennaro Galeotafiore, alla sua seconda esperienza ai fornelli di Casa Sanremo. "Torno molto

volentieri a Sanremo dopo l'esperienza dello scorso anno. A differenza della scorsa edizione, però, riusciamo a portare tanto della tradizione culinaria della nostra regione. A Casa Sanremo ci saranno i fritti della tradizione napoletana, la pizza, le mozzarelle di bufala e tantissime altre eccellenze che ci inorgogliscono nel mondo. Grazie a Fofò Ferriere, vera anima dell'area food di Casa Sanremo, per averci dato nuovamente la possibilità di contribuire ad una manifestazione di altissimo livello".

Da domenica 2 a sabato 8 febbraio all'interno della kermesse ideata e realizzata dal Consorzio Gruppo Eventi del presidente Vincenzo Russolillo, ci saranno rappresentanti di spessore della tradizione culinaria napoletana conosciuti in Italia e all'estero, come:

- il team Campania composto dai docenti dell'Accademia Nazionale Pizza DOC, ovvero Fabio Di Giovanni, Antonio Fiorillo, Marco Iovane e Carlo Fiamma;
- il team di chef e pizzaioli "Sapori di Napoli" composto da Gaetano Carponi, Fabio Maddaluno, Lorenzo Natuzzi, Domenico Cascella, Giovanni Ostretico, Francesco De Nile, Giovanni Vezza, Francesco Pomettini, Michele Hakh, Mariagrazia e Francesco Galeotafiore, Carmine e Leonardo De Matteis, Giovanni Di Lauro, Gabriele De Stefano, Paolo Piatti, Andrea Colizza e Govorun Nina;
- i casertani Salvatore LionIELLO e Cosimo Chiodi;
- il napoletano Diego Tafone;
- il sanremese partenopeo Giovanni Senese;
- i salernitani Claudio Paduano e Vincenzo Rea;
- il cuneese Andrea Brunetti;
- il romano Daniele Papa;
- il torinese Domenico Massasso;
- il pugliese Fabrizio Lombardi;
- il team Puglia guidato da Silvio Buttazzo e composto da Angelo Marotta, Giangi De Masi e Ivan Forleo;
- il team Calabria e Sicilia del maestro Vincenzo Fotia, di cui fanno parte anche Alessandro Viscomi, Domenico Meleca, Michele Foriglio, Nicola Comisso, Giuseppe Marrapodi, Marcello Fotia, Juri Sciacca, Angelo Astorino, Fabio

Macchione, Rosy Cavallaro, Rocco Borzomì e Giuseppe Piccolo. Tantissime anche le aziende che accompagneranno “Sapori di Napoli” e l’Accademia Nazionale Pizza DOC alla 70esima edizione del festival della canzone italiana. Saranno presenti: la storica birra Stella Artois; le farine del Molino Spadoni; i pelati e le conserve di Solania; i salumi di Jomi spa; la tecnologia di SaCar Forni; la qualità dei Forni Reppuccia; i prodotti conservieri di CarboneConserve Vegetali; i prodotti caseari del Caseificio Orchidea e quello del caseificio Colonne; i vestitari tecnici di Workline “Divise & Divise”; i prodotti de L’Oceano Surgelati e di Surgel 3V.

Tutti i giorni alle 12 e alle 20 in diretta dal Palafiori di Sanremo ci sarà Dino Della Porta a raccontare sui canali social di YouFood Tv, media partner ufficiale di “Sapori di Napoli” e della Accademia Nazionale Pizza DOC, tutte le novità di Casa Sanremo.



Un’occasione importante per promuovere le eccellenze campane su un palcoscenico unico al mondo come quello del Festival di Sanremo.

Per maggiori informazioni:

www.facebook.com/AccademiaPizzaDoc

www.accademianazionalepizzadoc.it

Contatti: 081.5141416 – 339.5688563

info@giaccoli.it