

Lo svizzero casertano Danny Aiezza vince il settimo Campionato Nazionale Pizza DOC. Franco Pepe, Gabriele Bonci e tanti altri esponenti del mondo pizza premiati con i Pizza DOC Awards



Danny Aiezza, trentunenne casertano di Vitulazio ma ormai residente a **Lugano, in Svizzera**, e titolare della pizzeria take away **Diametro 31**, si è aggiudicato **il VII Campionato Nazionale Pizza DOC**.

“Sono partito da Lugano senza aspettative, ma solo per il gusto di condividere esperienze e rapporti umani, non mi aspettavo assolutamente di poter vincere ed essere il primo in assoluto. Per me fare il pizzaiolo è tutto, è la mia comfort zone, la mia isola felice, l’unico posto dove mi trovo in armonia con me stesso.” Ha affermato il giovane pizzaiolo

Denny Aiezza, fresco campione dell'edizione 2021 del Campionato.



Alessandro Capozzi dall'Irlanda, invece, si è aggiudicato il premio **"Pizza DOC in the World – Miglior pizzaiolo italiano all'estero"**.

Una vittoria ottenuta su poco più di 300 concorrenti provenienti da tutte **le regioni d'Italia** ma anche **dal resto d'Europa**, dal **Sud America**, dallo **Sri-Lanka e dalle Hawaii**.

Novità assoluta di quest'anno è stata quella dei **"Pizza DOC Awards"**, i riconoscimenti consegnati alle personalità che si sono contraddistinte nel mondo pizza durante l'anno. Il galà è stato presentato dal **volto Rai Beppe Convertini**, accompagnato dalla giornalista e speaker radiofonica **Ilaria Cuomo**. Una serata durante la quale sono stati raccolti fondi per **"La stanza di Tobia"**, **"La stanza di Tobia"**, il progetto di beneficenza realizzato dalla **Accademia Nazionale Pizza DOC** in collaborazione con **l'ARLI – Associazione Regionale Leucemie Infantili** che mette a disposizione **gratuitamente un appartamento per le famiglie** dei piccoli pazienti ricoverati all'ospedale **"Santobono – Pausillipon" di Napoli**.



Tantissime le celebrità premiate con i “Pizza DOC Awards” come: il pizzaiolo casertano **Franco Pepe** ed il romano **Gabriele Bonci**; **Antonio Starita** della omonima pizzeria di Materdei a Napoli assieme ad **Alessandro Condurro** del gruppo “Da Michele in the world” e **Sergio Miccù** della “APN”; i pizzaioli della nuova generazione **Salvatore Lionello**, **Vincenzo Capuano**, **Raffaele Bonetta**, **Angioletto Tramontano**, **Alessandro Servidio** e **Carlo Di Cristo**; gli imprenditori e food influencer **Vincenzo Falcone** e **Gian Andrea Squadrilli**; i fenomeni social **Giuseppe Russo** de “Il mio viaggio a Napoli” ed il pizzaiolo tiktokker **Errico Porzio**; il giovane giornalista **Leonardo Ciccarelli** e gli autori della guida “50 Top Pizza” **Barbara Guerra**, **Albert Sapere** e **Luciano Pignataro**; l'imprenditore **Marco Infante**, storico nome della pasticceria partenopea.



“Ho partecipato con piacere a questa manifestazione

soprattutto per il suo scopo benefico a supporto del progetto “La stanza di Tobia”. La serata è stata anche un momento per celebrare il mondo pizza insieme alla nuova generazione di giovani pizzaioli e la rappresentanza de “Le Centenarie” e di chi ha mantenuto la tradizione della pizza napoletana. È stato un momento quindi per incontrare gli amanti della pizza insieme a tanti produttori. Infine ringrazio Antonio Giaccoli per il premio poiché averlo ricevuto nella mia regione e dall’associazione fatta da pizzaioli, è ancora più gratificante” ha dichiarato Franco Pepe, un’autentica istituzione nel mondo pizza anche per la sua innovazione, dopo aver ricevuto il premio

Organizzato da “**Accademia Nazionale Pizza DOC**” del presidente Antonio Giaccoli, il settimo Campionato Nazionale Pizza DOC si è tenuto lunedì 8 e martedì 9 novembre 2021 negli spazi del parco acquatico Isola Verde della Costa Sud di Salerno, sito in via Lago Trasimeno a Pontecagnano Faiano.



“La settima edizione è stato il risultato di quello che abbiamo fatto per anni nel mondo pizza. Non volevo deludere le aspettative a riguardo e credo di esserci riuscito sia per il numero di partecipanti che per quello dei visitatori. La soddisfazione più grande è stata questa, esserci riuscito – ha affermato entusiasta il patron Antonio Giaccoli – Non

immaginavano dopo 2 anni di fermo di portare tante persone a mettersi in gioco. Vedere persone partecipare da tanti Paesi esteri rappresenta il fatto che stiamo lavorando bene. L'Accademia ed il Campionato Nazionale Pizza DOC contribuiscono a valorizzare il Made in Italy ed il ruolo del pizzaiolo nel mondo. Novità assoluta di quest'anno è sicuramente il Pizza DOC Awards, nato dall'idea di premiare le eccellenze del mondo pizza dal punto di vista imprenditoriale ed artigianale, ma anche comunicativo e tecnologico.”



Partner dell'evento sono state aziende leader del settore, ovvero: Molino Caputo, Latteria Sorrentina, Parmacotto, Gruppo San Pellegrino, Jamonita, Sapori di Napoli, Workline – Divise & Divise, Mecnosud, Caldo Pellet, Carbone Conserve, Sacar Forni, Forni Reppuccia, Cantine Mediterranee e tante altre aziende presenti nell'area EXPO allestita per l'occasione.

Questi i vincitori di tutte le categorie previste per la settima edizione del Campionato Nazionale Pizza DOC:

Pizza Doc In The World: 1° **Alessandro Capozzi**, Irlanda; 2° **Carmine De Michele**, Austria; 3° **Daniele Branca**, Brasile;

Vincitore assoluto Campionato Nazionale Pizza DOC 2021: 1° **Danny Aiezza**, 2° **Christian Aprile**, 3° **Fabio Strazzella**;

Pizza Classica: 1° **Danny Aiezza**; 2° **Carmine De Michele**; 3° **Francesco Curatolo**;

Pizza Margherita: 1° **Fabio Strazzella**; 2° **Gabriele Ferrarese**;

3° **Giuseppe Truglio;**

Pizza contemporanea: 1° **Christian Aprile;** 2° **Domenico Mazzone;** 3° **Tony Morder;**

Pizza in pala: 1° **Fabio Strazzella;** 2° **Irene Longo;** 3° **Armando Lerro;**

Pizza in teglia: 1° **Alessio Ciccio Rossi ;** 2° **Gabriele Napolitano ;** 3° **Ernesto Iantorno;**

Pinsa Romana: 1° **Francesca De Marco ;** 2° **Giuseppe Gallo;** 3° **Giovanni Nanni;**

Pizza fritta: 1° **Gaetano Boccia;** 2° **Gennaro Barca;** 3° **Vincenzo Mansi;**

Fritti: 1° **Gabriele Napolitano;** 2° **Rosario Cesarano ;** 3° **Francesco Salzano;**

Pizza Gourmet: 1° **Gennaro Barca;** 2° **Emanuele Diego Bergamo;** 3° **Massimo Sassone;**

Pizza Dessert: 1° **Massimo Sassone;** 2° **Franco Lopez;** 3° **Maria Rosario Florio;**

Categoria Juniores: 1° **Francesco Luvara;** 2° **Vincenzo Rago;** 3° **Martina Patron;**

Pizza senza glutine: 1° **Floris Christian Manolace;** 2° **Mario Matarazzo;** 3° **Alfonso Pariello;**

Pizza freestyle: Ex Aequo **Vincenzo Mansi e Nicola Matarazzo;** 2° **Rocco Armandi;**

Pizza più larga: 1° **Francesco Mosca;** 2° ex aequo **Serena Abate e Fabio Strazzella;** 3° ex aequo **Antonio Vrenna e Andrea Cianti;**

Pizza più veloce: 1° **Francesco Mosca;** 2° **Vito La Firenze;** 3° **Fabio Strazzella.**

Presidente di giuria è stata la giornalista **Antonella Amodio**, che ha curato i rapporti e soprattutto guidato le votazioni di oltre 140 tra giornalisti di settore e foodblogger.

“E’ stato un Campionato davvero speciale, dopo pandemia una manifestazione del genere ha rappresentato un’incredibile ventata di ripresa. Si respirava un clima entusiasmo, sia da pizzaioli giovani che meno giovani, ma anche da parte dei giudici, infatti non ho percepito affatto chiusura, anzi c’è stata una volontà di confrontarsi, di capire. C’è stato sicuramente un salto di qualità incredibile” Antonella Amodio, vero punto di riferimento per l’informazione food&beverage.

Una kermesse enorme che ha rilanciato il settore del mondo pizza dopo 2 anni di pandemia Covid-19 e che permetterà al vincitore Danny Aiezza di guardare al futuro con un entusiasmo maggiore ma soprattutto con il titolo di vincitore assoluto del VII Campionato Nazionale Pizza DOC.