

## Napoli incorona il nuovo Re della Pizza

*Lunedì 9 ottobre 2017 avrà luogo a Napoli la finale del Campionato della Pizza, appuntamento conclusivo di una lunga serie di golosi duelli che ha visto la tradizione campana sfidare i pizzaioli di tutta Italia*

*Un momento di confronto e dibattito tra i pizzaioli e gli addetti ai lavori, esperti e food lover napoletani che assaggeranno la pizza dei due finalisti, assieme a una serie di prodotti e specialità campane*



*Napoli, 9 ottobre 2017* – Chi conquisterà lo scettro di **miglior pizzaiolo d'Italia**? La risposta verrà svelata **lunedì 9 ottobre, a partire dalle ore 15:00**, durante la **finale del [Campionato della pizza 2017](#)**.

Per la speciale occasione, il **Circolo Rari Nantes di Napoli** ha messo a disposizione i suoi spazi per donare a questo evento un panorama mozzafiato con vista sul **Vesuvio**.

La redazione di [Dissapore](#), una tra le **voci virtuali più autorevoli nel mondo dell'informazione gastronomica 2.0** con un sito letto e navigato sia dai professionisti del settore alimentare che dai "gastrofissati", ha selezionato **32 pizzerie che rappresentano l'eccellenza dell'artigianalità della pizza: 16 pizzerie campane**, terra d'elezione di questo piatto, e **16 provenienti dal resto d'Italia**.

Tra gli **artigiani della pizza campana** selezionati, non potevano mancare: **Gino Sorbillo di Sorbillo ai Tribunali, Enzo Coccia de La Notizia, Franco Pepe di Pepe In Grani, Ciccio Vitiello di Casa Vitiello, Ciro Oliva di Concettina ai Tre Santi, Ciro Salvo di 50 Kalò**. Invece, tra quelli **non campani** il campionato ha coinvolto: **Saporè di Renato Bosco, Stefano Callegari di Tonda, Giorgio Caruso di Lievità, Gennaro Battiloro de La Kambusa, Edoardo Papa di In Fucina**.

Divisi in **due gruppi, Campania e Resto d'Italia**, i pizzaioli si sono confrontati tra loro con **sfide a eliminazione diretta** (chi vince passa, chi perde termina il proprio percorso) per decretare la pizzeria numero uno di ciascuna categoria.

Oltre alla sfida tra pizzerie, il Campionato ha generato in rete numerosi dibattiti animati su teorie, mode e tendenze che ruotano attorno all'universo della pizza: la vecchia scuola a ruota di carro, gli outsider casertani con la pizza "canotto", i pizzaioli gourmet lombardi, la nuova generazione di impasti, materie prime e condimenti esotici vs quelli tradizionali e molto altro ancora.

Molte di queste tematiche avranno modo di essere affrontate durante il **grande evento di chiusura** che, oltre alla sfida tra i finalisti, prevedrà **tavole rotonde, talk di approfondimento con i protagonisti più conosciuti del mondo della pizza, show cooking, degustazioni delle migliori materie prime made in Italy** grazie anche ai numerosi partner e sponsor della manifestazione (CLAI Salumi, Molino Dallagiovanna) e un **light dinner** in cui si potranno **gustare prodotti eccellenti, come il conciato Romano**.

**La finale di lunedì vedrà sfidarsi la migliore pizzeria campana contro la migliore del Resto d'Italia.** Nell'ultimo scontro si opporranno **I Masanielli di Caserta**, premiatissima pizzeria storica casertana fondata da **Francesco Martucci**, e **Pizzeria P di Lissone**, aperta di recente nel cuore della Brianza, da **Daniele Pozzi**, tre generazioni di panettieri alle spalle, e **Daniele Ferrara**, pizzaiolo da quasi vent'anni che sta riscuotendo un grande successo richiamando clienti anche dal capoluogo milanese.

Le due pizzerie si confronteranno nella **realizzazione di tre pizze**: la più classica **Margherita**, una **mystery pizza "Dissapore"**, preparata con ingredienti selezionati dalla redazione, e, infine, il **cavallo di battaglia**, ovvero una pizza a scelta del finalista che mirerà a conquistare i giudici.

A decretare il vincitore assoluto, una **giuria di esperti** comandata da **due ospiti speciali: Rosanna Marziale, chef stellata originaria di Caserta**, autrice di libri di successo a tema food e ora in tv come giudice del programma Chopped Italia, in onda su Food Network, e **Anna Paola Merone**, valente penna del **Corriere del Mezzogiorno** che da sempre racconta i principali eventi food italiani.

Il **premio**, una piccola scultura realizzata a mano per l'occasione dall'artista napoletano **Riccardo Ruggiano**, in collaborazione con **La Fondazione San Gennaro**.

Questa è stata inoltre la prima edizione a vedere un **coinvolgimento diretto dei lettori della pagina Facebook di Dissapore e delle community virtuali dei pizzaioli stessi**, raggiungendo più di 3 milioni di contatti su Facebook.

Ogni duello tra pizzerie è stato pubblicato sul social network e gli utenti hanno potuto scegliere tra i due concorrenti attraverso commenti, reactions e condivisioni. Un **campionato "social"** parallelo che ha portato all'istituzione di un **premio speciale** che verrà consegnato, il giorno della finale, alla **pizzeria più mediatica della rete**, quella con la community più appassionata e attiva.

Tra i **partner presenti per le degustazioni: Acqua Pazza Gourmet, Birra Artigianale Gloria Mundi, Caseificio Il Casolare, Le Campestre – Il Conciato Romano, Il Giardino Di Ginevra, Azienda Agricola Sapori Vesuviani, Volpara Vini**.

**Partner tecnici: Stefano Ferrara Forni e Moretti Forni.**

**Contatti:****Manuela Paglia – Resp. Comunicazione Netaddiction****Tel. 335 5475075*****Dissapore.com - niente di sacro tranne il cibo***

*1 milione e 700 utenti unici mensili, 21.430.000 visite annue e 35.00.000 pagine viste con un tempo medio sulla pagina di oltre 4 minuti (Dati Google Analytics Aprile 2017). Oggi in Italia Dissapore.com è tra le voci più autorevoli nel mondo dell'informazione gastronomica 2.0, letto e navigato sia dai professionisti del settore alimentare e che dai "gastrofissati", sempre più numerosi in Italia. Ha rivoluzionato il modo di scrivere di cibo, andando oltre le apparenze, smitizzando i luoghi comuni, con il vantaggio di rimanere indipendenti. Con l'ingresso in società dell'editore NetAddiction, Dissapore.com intraprende una nuova sfida, confermando l'attitudine al cambiamento e all'innovazione nel modo di raccontare il cibo.*

**Netaddiction** è un editore italiano nativo digitale che da diciassette anni produce contenuti editoriali per il Web attraverso diverse testate verticali a target intrattenimento (Multiplayer.it, Movieplayer.it, iFood.it, Dissapore.com) e lifestyle (Bigodino.it, LegaNerd.com). Dal 2015 l'editore è entrato in società per la gestione del network HD, cui fanno riferimento il popolare sito di informazione di tecnologia ed elettronica di consumo, HDBLOG.it e il più giovane HDMOTORI.it, verticale sull'automotive. Nel luglio del 2016, Netaddiction ha ampliato la sua offerta editoriale video grazie alla partnership societaria con la casa di produzione video partenopea, Casa Surace S.r.l. Netaddiction ha una concessionaria pubblicitaria interna che la rappresenta sul mercato dell'advertising online. Il gruppo editoriale raggiunge mensilmente oltre 17 milioni di utenti unici (fonte Google Analytics) e circa il 24% degli utenti attivi su Internet in Italia (font: Total Digital Audience – Comscore Marzo 2017). Web: Netaddiction.it