

A Casa Sanremo si celebra l'arte del pizzaiuolo, patrimonio dell'Umanità

Sei maestri pizzaioli, campani, giovani e molto social

Un Educational al giorno per scoprire le eccellenze del settore

Per la prima volta a Casa Sanremo, dal 4 al 10 febbraio, una **pizzeria napoletana aperta al pubblico delizierà gli ospiti durante tutta la settimana del Festival della Canzone Italiana.**

La verace pizza napoletana è sempre stata protagonista a Casa Sanremo, in uno spazio riservato ad artisti, giornalisti e addetti ai lavori. **La novità è che quest'anno si allestirà, al terzo livello della Casa, una pizzeria per accogliere le oltre 73000 persone** che affollano l'hospitality della kermesse sanremese.

Sono stati selezionati **6 maestri pizzaioli, tutti campani, talentuosi e molto social**; giovani hipster della farina capitanati da Angelo Pezzella, che si alterneranno ogni giorno ai banchi della pizzeria di Casa Sanremo, e all'interno del Roof, l'esclusivo ristorante riservato ai ospiti VIP di Casa Sanremo, in cui si esaltano le eccellenze gastronomiche italiane.

La pizzeria di Casa Sanremo sarà affiancata da **Molino Caputo, Olitalia, La Rosina, Schär**, ed altre eccellenze che nelle ultime ore si stanno proponendo per affiancare la pregevole iniziativa. Aziende che saranno protagoniste ogni giorno durante gli **Educational che si terranno nel Teatro Ivan Graziani**, dove il pubblico sanremese avrà la possibilità di conoscere "da vicino" le caratteristiche specifiche dei prodotti e delle attrezzature utilizzate dai maestri

pizzaioli, ed apprezzarne la qualità.

Non è semplice raccontare la lunga esperienza e bravura della **verace "orchestra" dei pizzaioli**, composta da: **Angelo Pezzella**, abbandonato il suo mestiere di incastonatore di brillanti per rincorrere il sogno di artista pizzaiuolo, è Medaglia d'Oro della Rossopomodoro Cup 2015 e proprietario della pizzeria sull'Appia Nuova a Roma che porta il suo nome; **Valentino Libro**, con una vocazione estera grazie anche alla sua felice esperienza in Turchia, proprietario del brand 33Libros con due pizzerie nelle province di Napoli e Caserta e Campione Mondiale stg 2014; **Salvatore Lionello**, con la sua pizzeria Da Lionello di prossima apertura a Succivo (CE), è tra i giovani pizzaioli della nouvelle vague della pizza napoletana contemporanea, famoso per la sua pizza #diversamentenapoletana e le collaborazioni televisive a TV 2000; **Pino Celio**, vincitore del Premio Pizza/Pala al Campionato Mondiale del Pizzaiolo 2016 e proprietario della pizzeria Lucignolo BellaPizza nel centro di Napoli, d'ispirazione moderna e newyorchese; **Vincenzo Capuano**, pizzaiolo napoletano da 3 generazioni e Campione Mondiale Pizza Napoletana per azienda, ha avviato più di 15 locali nel mondo per Rossopomodoro; **Gennaro Russo**, cresciuto con le mani in pasta nella storica pizzeria Dal Presidente nel centro storico di Napoli, è terzo posto al 32esimo Pizza Expo a Las Vegas.

Con lo straordinario talento dei sei maestri pizzaioli e la decennale esperienza di ospitalità di Casa Sanremo, si porterà al Festival tutto il fascino, la professionalità e l'arte del pizzaiuolo, patrimonio dell'Umanità.