



I PIZZAIOLI, LE PIZZERIE E LE SPECIALITÀ

Queste le pizzerie storiche presenti al *Coca-Cola Pizza Village Milano 2024*. Ogni pizzeria proporrà, oltre alle classiche ed intramontabili Margherita e Marinara, la propria pizza speciale:

L'Antica pizzeria da Michele - Pizzaiolo: Antonio Falco

Specialità Coast to coast: *Crema alla Nerano, fior di latte di Agerola, tonno di Cetara sott'olio, basilico.*

Biga - Pizzaiolo: Simone Nicolosi

Specialità Piggy blinder: *Porchetta artigianale D'Alterio, provola affumicata a paglia, chips di patata olandese, maionese al pepe di sichuan e lime, olio evo, rosmarino.*

Da Zero – Pizzaiolo: Mauro Fragella

Specialità Piennolo special: *Pomodorini del piennolo, provola, salsiccia piccante, olio evo, basilico.*

Errico Porzio - Pizzaiolo: Errico Porzio

Specialità Poker estiva: *1 trancio Margherita, 1 trancio rucola e prosciutto crudo Fiorucci, 1 trancio ripieno con ricotta, fior di latte e salame Fiorucci, 1 trancio fritto con ricotta, fior di latte. Grana padano, olio evo, basilico.*

Vincenzo Capuano - Pizzaiolo: Vincenzo Capuano

Specialità Provola e pepe campione del mondo: *Provola affumicata dei Monti, pomodoro schiacciato a mano, mix di pepe, pomodorini arrostiti conditi, olio evo, basilico.*

Ciro Cascella - Pizzaiolo: Ciro Cascella

Specialità Alternativa partenopea: *Friarielli, salame Napoli, provola, grana padano, tarallo sbriciolato, olio evo.*

Fresco - Pizzaiolo: Rodolfo Barone

Specialità Fresco Crispy: *Crema di patate, provola, salsicce sbriciolate, patatine crispy, olio evo, basilico.*

Modus – Pizzaiolo: Paolo De Simone

Specialità Menaica: *Pomodoro giallo, fior di latte, alici di Menaica, limone grattugiato, olio evo, basilico.*

SPECIAL POINT

NICKELODEON - PARAMOUNT

Lievità - Pizzaiolo: Giorgio Caruso

Specialità Pistacchio: *Pesto di pistacchi siciliani, fior di latte di Agerola, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, scorza di limone, olio evo nocellara monocultivar, basilico.*

AREA COCA-COLA pizza a Portafoglio

Raffaele Di Stasio – Pizza e cucina contemporanea - Pizzaiolo: Raffaele Di Stasio

Specialità Nerano R.D.S.: *Zucchine fritte alla menta, fior di latte, provola, crema di provolone del Monaco, crumble di pepe e basilico, parmigiano Reggiano, olio evo.*

HOSPITALITY

Bottega Ghiotta – Pizzaiolo Gennaro Donnarumma

Specialità Diavola: *Pomodoro, fior di latte, salame piccante, olio evo, basilico.*

Specialità Bottega ghiotta: *Pomodorini gialli, provola, guanciale, olio evo, basilico.*

UFFICIO STAMPA

Fabrizio Kuhne cell. 339 83.83.413 - Brunella Bianchi cell. 331 26.30.029

E. mail - comunicazione@fabriziokuhne.com