



COMUNICATO STAMPA

I PIZZAIOLI, LE PIZZERIE E LE SPECIALITÀ

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

Vincenzo Capuano - Pizzaiolo: Vincenzo Capuano

Specialità Scala reale di mortadella e pistacchio: fior di latte, mortadella Fiorucci, pesto di pistacchio, granella di pistacchio, scaglie di pecorino romano DOP, 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

L'Antica pizzeria da Michele - Pizzaiolo: Antonio Falco

Specialità Hot summer: ombra di pomodoro giallo, spianata piccante Fiorucci, fior di latte, olio all'arancia di Sorrento, basilico.

MaryRose - Pizzaiolo: Jessica De Vivo

Specialità Mezza Luna fresca: in cottura mozzarella ed olio evo, a crudo mortadella Fiorucci, fonduta di formaggio, zest di limone, olio evo

Fresco - Pizzaiolo: Vincenzo Signoriello

Pizza Tricolore: provola, pomodorini freschi, peperoncini verdi, olio evo, basilico.

Pizzeria Salvo - Pizzaiolo: Salvatore Salvo

Specialità Parmigianissima: bianca con polpa di melanzana frita, fior di latte, provola, crema di pomodoro, scaglie di parmigiano Reggiano, olio evo.

Gino e Toto Sorbillo - Pizzaioli: Gino e Toto Sorbillo

Specialità Nonna Carolina: pomodorini freschi, provola affumicata, pesto di basilico, basilico.

Angillotti - Pizzaiolo: Roberto Angillotti

Specialità Nerano a modo nostro: crema di zucchine, fior di latte, parmigiano, stick di zucchine fritte, olio evo, basilico.

Antica pizzeria da Gennaro - Pizzaiolo: Fabio Cristiano

Specialità La Messicana: spianata piccante Fiorucci, provola, gorgonzola, olio evo, basilico.

I Damiano Pizza Concept - Pizzaiolo: Pasquale Damiano

Specialità Raggio di sole: pomodorini datterini siciliani gialli, spianata piccante Fiorucci, provola campana, olio evo, basilico.

Da Mario - Pizzaiolo: Mario Camardella

Specialità Da Mario: 1 trancio Margherita, 1 trancio pomodori datterini, rucola, scaglie di parmigiano, 1 trancio ricotta di bufala, provola, salame Fiorucci, pepe, olio evo, basilico.

Re Pazzo Pizza & Sfizi - Pizzaiolo: Roberto Esposito

Specialità Ass e Mazz: pomodorini freschi, salsiccia cotta a legna, fior di latte, olio evo, basilico.

Salvatore Zombino - Pizzaiolo: Salvatore Zombino

Specialità Rucolino: saltimbocca con prosciutto crudo, rucola, mozzarella, scaglie di grana, pomodorini pachino, olio evo e basilico.

UFFICIO STAMPA

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

E. mail - comunicazione@fabriziokuhne.com



Pizzeria Maruzzella - Pizzaiolo: Giuseppe Terracciano

Specialità La Ciurilla: riduzione di zucchine, fiori di zucca, mozzarella di bufala, guanciale, nocciole tostate di Giffoni, olio evo, basilico.

La Campagnola dei fratelli Grossi - Pizzaiolo: Ciro Grossi

Specialità Tarallosa: pomodorini datterini gialli, provola, salame Napoli, tarallo sbriciolato, olio evo, basilico.

Il Monfortino - Pizzaiolo: Francesco Di Ceglie

Specialità Fior di zucca: pomodorini, ricotta di fuscella, fiori di zucca, provola, olio evo, basilico.

Lucignolo Bella Pizza - Pizzaiolo: Pino Celio

Specialità Pizza ad Art: Fior di latte dei monti lattari, in uscita salsa di pomodoro giallo, salsa di pomodoro del piennolo, salsa di basilico vivo, fonduta di parmigiano reggiano 24 mesi, spianata dolce Fiorucci, olio evo, basilico.

Ferdinando Simeoli - Pizzaiolo: Ferdinando Simeoli

Specialità Fiorù: pizza frita e poi ripassata al forno con stracciata pugliese, vellutata di piselli, guanciale Fiorucci spadellato e aromatizzato al timo, chips di cipolla, olio evo, basilico fritto.

Diametro 3.0 - Pizzaiolo: Antonio Tancredi

Specialità Scarpariello 3.0: salsa allo scarpariello, bocconcini di bufala, crema di basilico, olio evo.

Donna Sofia ai Tribunali - Pizzaiolo: Sergio dell'Annunziata

Specialità Carrettiera moderna: carrettiera moderna: Crema di friarielli, salsiccia sbriciolata, provola di Agerola, stracciatella di bufala, parmigiano, olio evo, basilico.

Donna Carmela fratelli De Lucia - Pizzaiolo: Pasquale De Lucia

Specialità Franki: crema di pistacchio, provola, mortadella Fiorucci, provolone del Monaco, parmigiano, pecorino romano, granella di pistacchi, olio evo, basilico.

Guappo Amoriello senza glutine - Pizzaiolo: Marco Amoriello

Specialità Guappoesotic gluten free: habanero, mango, ananas, limone, pepe, paprika piccante, olio evo.

Olio e Basilico - Pizzaiolo: Giacomo Garau

Specialità Margherita secondo Giacomo: fior di latte, fonduta di parmigiano, in uscita pesto di pomodoro, pesto di basilico, polvere di basilico disidratato.

Farinati Pizza and More - Pizzaiolo: Renato Ruggiero

Specialità Sole d'estate: crema di pomodorini gialli, fior di latte, fiori di zucca, salame napoletano, olio evo, basilico.

Castellano le pizze di Luca - Pizzaiolo: Luca Castellano

Specialità Rutiello Nerano: crema di zucchine, provola, provolone del Monaco in uscita, olio evo, basilico.

Pizzeria Marotta - Pizzaiolo: Giovanni Riviero

Specialità Zio Totore: fior di latte, salsiccia sbriciolata, chips di patate al forno, in uscita crema di nduja calabrese oppure würstel, olio evo, basilico.

Anema&Pizza - Pizzaiolo: Luca Piscopo

Specialità Cacio e pepe: crema di cacio e pepe, provola, pancetta, pepe, olio evo.

UFFICIO STAMPA

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

E. mail - comunicazione@fabriziokuhne.com