

3° Trofeo Nazionale Pizza Eccellenze d'Italia
Rende 26 e 27 Settembre
Sede Scuola Nazionale di Pizza – API Calabria

Il 25 e 26 settembre si avvia a Rende presso la sede della Scuola Nazionale di Pizza dell'API Calabria, negli spazi interni ed esterni di via Marco Polo 52) la 3° edizione del "Trofeo Nazionale Pizza Eccellenze d'Italia", grande occasione di gara e confronto tra pizzaioli calabresi e di varie regioni italiane, ed ufficialmente prevista all'interno del "Settembre Rendese". Il tutto col prestigioso Patrocinio della Regione Calabria ed il sostegno di primarie aziende nazionali e territoriali, tra attrezzature, materie prime e prodotti per farcitura e bevande di ottima qualità. Due giornate intense e ricche di tante novità, col contorno di espositori del settore, degustazioni al pubblico ospite, brevi corsi di aggiornamento didattico, incontri con personaggi del settore ed animazione con musica e spettacoli di rilievo, grazie all'organizzazione curata da Fabio Pugliese con la sua "Pugliese Servizi IT&Marketing" insieme al lavoro fondamentale di tutta l'équipe dell'API Calabria e col sostegno, quale media partner, di RLB Radioattiva e Quicosenza.it.

Queste le categorie dei vari premi previsti ai primi 3 classificati :

- Premio Pizza Classica Tonda
- Premio Pizza in Teglia
- Premio Pizza Alla Pala
- Premio Pizza napoletana STG
- Premio speciale Pizza Calabria Piccante
- Premio speciale La Pizza in Rosa a cura di API Donna

I vincitori del Trofeo nella serata del 26 settembre saranno premiati dal Presidente e Governatore della Calabria On. Gerardo Mario Oliverio, oltre alla presenza dell'On. Dorina Bianchi Sottosegretario Beni e Attività Culturali e Turismo, insieme ad altri illustri ospiti tra cui il Presidente dell'API Nazionale Angelo Iezzi.

Sono previste tre giurie, tutte di riconosciuto valore, di cui una di controllo ai forni con 2 Giudici pizzaioli e tecnici, e due Giurie del Gusto di 5 componenti ciascuna, tra noti esperti del settore, giornalisti prevalentemente enogastronomici, chef di fama, operatori-produttori del settore e consumatori-degustatori di particolare esperienza.

Dunque, un Trofeo aperto a tutti ma che tende a valorizzare la figura del pizzaiolo sempre più rilevante nel patrimonio professionistico italiano tra sapienza di pura artigianalità e moderna competenza pur nel rispetto dell'antica tradizione italiana del Mondo Pizza.

Come da sempre nella genuina filosofia dell'API (Associazione Pizzerie Italiane) e dei suoi protagonisti e Maestri pizzaioli calabresi, tra cui Marcello Lamberti, Vice Presidente Nazionale, Pietro Tangari Consigliere nazionale, Tony Sergione delegato API Calabria ed il Maestro Mauro Mazzotta. Una grande occasione di festa con e per la Pizza, prodotto gastronomico italiano riconosciuto in tutto il mondo, e quanto prima sulla strada nel diventare patrimonio culturale immateriale dell'Unesco.

API Calabria - Scuola Nazionale di Pizza - Rende - Katia Ritacco - tel.3342676260
Ufficio Stampa - Bruno Sganga - tel. 3669387085 - brunosganga@alice.it