



14, 15 e 16 aprile il GARUM, Biblioteca e Museo della Cucina al Circo Massimo, ospita la nuova edizione del più grande concorso italiano sulla pizza

La Città della Pizza 2025: i maestri pizzaioli provenienti da tutto il territorio nazionale pronti a sfidarsi

3 giorni di audition sullo sfondo del Circo Massimo per selezionare i 9 pizzaioli che prenderanno parte alla finale del 14 settembre a Piazza di Siena, durante Vinòforum 2025

Roma, 10 aprile - Il concorso italiano che celebra i nuovi talenti della pizza di tutta Italia è alle porte. La Città della Pizza torna con una nuova formula: tre le giornate di selezione, tutte riunite nella Capitale, per nominare i 9 pizzaioli che prenderanno parte alla finale, in programma per domenica 14 settembre a Piazza di Siena, nell'ambito di Vinòforum 2025.

14, 15 e 16 aprile l'occasione per i pizzaioli provenienti da tutto il territorio nazionale per dimostrare il proprio talento e la propria passione davanti ad una giuria d'eccezione, il tutto nella splendida cornice del GARUM ai piedi del Circo Massimo.

*"Siamo pronti a dare il via alla nuova edizione de La Città della Pizza che quest'anno vedrà Roma protagonista sia delle qualificazioni che della finalissima – afferma **Emiliano de Venuti, ideatore de La Città della Pizza** – I suggestivi spazi del GARUM ospiteranno le selezioni che vedranno alternarsi decine di pizzaioli provenienti da ogni angolo d'Italia. Una location che rappresenterà una vetrina unica per mettere in luce i migliori talenti del nostro Paese. Un'edizione speciale che conferma il ruolo sempre più centrale di Roma nella promozione del patrimonio enogastronomico tricolore, frutto di una crescente sinergia con le istituzioni e i principali player del territorio. Sarà infatti Piazza di Siena, una degli spazi più esclusivi della Capitale, il teatro in cui i pizzaioli finalisti potranno dimostrare tutto il proprio talento, continuando a scrivere il successo della pizza italiana."*

Edizione numero nove per La Città della Pizza che in questi anni ha ospitato centinaia di pizzaioli provenienti da tutto lo Stivale e ha coinvolto migliaia di appassionati in una serie di eventi che hanno visto la pizza come protagonista assoluta. Ma ora è tempo di scoprire nuovi talenti: in ogni giornata di gara i candidati avranno a disposizione un forno professionale **Valoriani** per sfornare una pizza tradizionale, Margherita o Marinara, preparata utilizzando gli ingredienti di altissima qualità presenti in dispensa, quali le **Farine del Molino Casillo**, il **Pomodoro Cirio Alta Cucina**, il **Fior di latte Gioiella**. I primi 10 classificati, che avranno totalizzato il punteggio più alto, accederanno alla seconda fase, presentando il proprio cavallo di battaglia.

in partnership with





Ad assaggiare e giudicare le pizze in gara, **Luciano Pignataro**, Autore e Presidente di Giuria de La Città della Pizza, per la mattina del 14 aprile, affiancato da **Luca Tudda**, pizzaiolo verace AVPN, da **Ciccio Vitiello** di Cambia-Menti e da un tecnico esperto in farine e lievitazione promosso da Molino Casillo.

Aspetto, profumo, impasto, cottura, equilibrio, gusto complessivo e un'attenzione particolare all'utilizzo degli ingredienti e dell'olio extravergine di oliva: questi i criteri valutati dalla giuria, che il pomeriggio sarà implementata dallo chef **Alen Becic** del Direttivo APCI Lazio e da un esperto Unaprol/Evoo School.

Martedì 15, insieme a Luciano Pignataro e Luca Tudda, prenderà parte alla giuria **Alessio Muscas** di Fornace Stella&Muscas e, nel pomeriggio, **Stefano Bartolucci** Presidente APCI Lazio, insieme al tecnico dell'olio evo. Mercoledì 16, ultima giornata di selezioni, vedrà in giuria, a fianco del presidente, **Marco Quintili** de I Quintili e **Fortuna Pace** Responsabile Pizzerie AVPN che sarà presente anche nel pomeriggio insieme a **Fabrizia Ventura** Direttrice APCI Lazio. I giurati dovranno decretare i 9 vincitori, tre per ogni giornata, che accederanno alla finale per conquistare il titolo di miglior pizzaiolo di La Città della Pizza con in palio un premio del valore di 4.000,00 euro.

Tutte le creazioni dei pizzaioli saranno abbinata alla famosa birra d'abbazia **Leffe** nelle varianti Rouge, Blonde, Ritual, Triple, Ambree, alla spina e in bottiglia, assaporata rigorosamente nell'iconico calice.

L'eccellenza di questa edizione de La Città della Pizza, troverà la sua conferma anche nella presenza dell'**Acqua Orsini Black & Platinum** e nella mise en place di presentazione delle pizze ai presenti, firmata da **Pratesi Hotel Division** e dai suoi partner rigorosamente Made in Italy.

Dopo il successo della scorsa edizione, La Città della Pizza inaugurerà il nuovo **Social Table**, un progetto realizzato in collaborazione con **Molino Casillo** e **Cirio Alta Cucina**, che ospiterà alcuni tra i digital creator più seguiti del settore food, coinvolgendoli in interviste ai pizzaioli partecipanti e in assaggi di pizza live sulle principali piattaforme digital.

Grande attesa quindi per l'inizio della gara e, per chi vuole far conoscere il proprio talento, può ancora provare ad iscriversi tramite il form sul sito www.lacittadellapizza.it

in partnership with

