



Selezionati i primi quattro finalisti de La Città della Pizza 2026.

Ora il tour dei migliori pizzaioli d'Italia si sposta a Milano

Maria Falcone di Pizzeria Maxim, Andrea Gambardella di Carlo Fiamma Pizza e Cantina, Francesco Pio Comune di Da Cesira Pizza e Cucina Sannita ex aequo con Emanuele Rossi di Der Keller, sono i vincitori della tappa di Roma.

Prossimo appuntamento lunedì 22 giugno presso il Pratesi Hotel Division di Milano per completare il team di pizzaioli che salirà sul palco della finale a Piazza di Siena, Roma

La grande partenza della Capitale ha visto la partecipazione di una nutrita selezione di pizzaioli provenienti da tutto il Lazio, Campania, Toscana, Puglia, Calabria fino al Veneto e alla Sardegna. Anche in questa occasione, tutti i pizzaioli in gara si sono battuti inizialmente sulle pizze tradizionali, Margherita o Marinara, preparate con le materie prime di altissima qualità presenti in dispensa: il Fior di latte **Sori**, il Pomodoro **Cirio Alta Cucina** e le Farine del **Molino Caputo**. A giudicarli, Luciano Pignataro e Luciana Squadrilli, accompagnati dai tecnici Marco Mazi, Angelo Mattia Tramontano e dall'esperto dell'olio evo Elia del Pizzo.

*“Abbiamo vissuto una grande energia in questa prima tappa - afferma **Emiliano de Venuti, ideatore de La Città della Pizza** - i pizzaioli sono arrivati da gran parte d'Italia portando tutta la loro passione e personalità e regalando emozioni uniche sia alla giuria che al pubblico. Un inizio entusiasmante che conferma quanto il mondo della pizza sia oggi più vivo e creativo che mai. Ora guardiamo con grande attesa alla prossima tappa certi che saprà regalare una competizione altrettanto intensa e ricca di sorprese, ultimo passo prima della finalissima di settembre”.*

La prima tappa di Roma presso il Pratesi Hotel Division in via J.F Kennedy 72, a Ciampino ha visto trionfare **Maria Falcone di Pizzeria Maxim** (Padova) con il suo cavallo di battaglia Broccolo 2.0 (crema di broccolo, fior di latte, broccoli, alici del Cantabrico, pomodori secchi, pecorino, olio evo), **Andrea Gambardella di Carlo Fiamma Pizza e Cantina** (Amalfi) con la sua Nerano (crema di zucchine, zucchine alla scapece, provolone, menta, ricotta). E ancora, a pari merito, hanno conquistato un posto in finale: **Francesco Pio Comune - Da Cesira Pizza e Cucina Sannita** (San Salvatore Telesino) con Genovese di Tonno (stracotto di cipolla di Montoro, fior di latte, filetto di tonno Antica Marineria, cipolla arrostita, basilico fresco, olio Evo del Sannio) ed **Emanuele Rossi di Der Keller** (Spigno Saturnia) con la pizza Zola (crema di zucca, gorgonzola di bufala, speck di anatra, basilico, olio evo).

in partnership with





Tutte le creazioni dei pizzaioli sono state abbinate alla famosa **Birra Belga Erdinger** importata da Petrella, uno dei più importanti selezionatori e distributori del territorio italiano.

L'eccellenza di questa prima tappa de La Città della Pizza, ha trovato la sua conferma anche nella presenza dell'**Acqua Orsini Black&Platinum** e nella mise en place di presentazione delle pizze alla giuria e al pubblico di operatori, firmata da **Pratesi Hotel Division** e dai suoi partner rigorosamente Made in Italy.

Grande successo anche questo anno per il **Social Table**, progetto realizzato in collaborazione con **Cirio Alta Cucina** che ha visto alternarsi tra i più importanti social creator del panorama food con interviste ai pizzaioli partecipanti e focus di prodotto. Il tutto con l'obiettivo di dare visibilità ai pizzaioli partecipanti e promuovere il loro talento ad un vasto pubblico di appassionati.

Ora il percorso de La Città della Pizza 2026 continua le selezioni di Milano in programma per lunedì 22 giugno, presso Pratesi Hotel Division in via Antonio Meucci. Anche qui si confermerà la modalità a due manche: la prima dedicata alla realizzazione delle pizze classiche, una a scelta tra margherita e marinara, e la seconda alla quale accederanno i primi 8 concorrenti con il punteggio più alto, dove i pizzaioli avranno carta bianca nel realizzare il proprio cavallo di battaglia. Al timone della giuria tecnica ci saranno sempre **Luciano Pignataro** e **Luciana Squadrilli**, autori storici de La Città della Pizza che in ogni fase decreteranno le creazioni migliori sulla base dei canoni previsti: aspetto, profumo, impasto, cottura, equilibrio, gusto complessivo e scelta del topping.

Non resta che attendere il 22 giugno per scoprire i nomi degli altri 3 finalisti che, insieme ai vincitori del challenge capitolino, avranno l'opportunità di partecipare al grande evento di Roma a Piazza di Siena e conquistare il titolo de La Città della Pizza con in palio un premio dal valore di 4.000,00 euro in prodotti e servizi delle aziende partner.

in partnership with

