



**Primo appuntamento delle selezioni lunedì 4 maggio a Roma
presso Pratesi Hotel Division**

**Parte da Roma La Città della Pizza 2026:
al via la decima edizione del tour nazionale
dedicato ai talenti dell'arte bianca**

**Seconda tappa delle audition in programma lunedì 22 giugno a Milano
per decretare i finalisti che si incontreranno il 13 settembre 2026
alla finalissima di Piazza di Siena**

Si aprono le candidature per la nuova edizione de La Città della Pizza: il concorso nazionale che ogni anno celebra i migliori talenti del mondo dell'arte bianca quest'anno riparte dalla Capitale. Sono infatti Roma e Milano le tappe di selezione che riuniranno i partecipanti provenienti da tutto il Paese: primo appuntamento romano in programma per lunedì 4 maggio presso la **Pratesi Hotel Division** in via J.F Kennedy, 72 a Ciampino; seguirà poi lunedì 22 giugno la call milanese, ospiti della sede meneghina della Pratesi Hotel Division in via Antonio Meucci 4. Da queste due giornate verranno selezionati i finalisti che si sfideranno nella grande finale a Piazza di Siena, il 13 settembre in occasione della giornata conclusiva di Vinòforum 2026.

*“Essere giunti alla decima edizione è la conferma di un percorso solido: il contest si sta sempre più affermando come punto di riferimento per il mondo della pizza italiana - afferma **Emiliano de Venuti, ideatore de La Città della Pizza** - contribuendo a valorizzare professionisti emergenti e le grandi eccellenze del settore. La Città della Pizza nasce e continua ad essere un osservatorio sul presente e sul futuro del comparto che dà spazio ai nuovi talenti contribuendo così a raccontare l'evoluzione di un'arte che è uno dei simboli indiscussi del nostro Paese. Anche per questa edizione ci aspettiamo un livello altissimo: i pizzaioli, anno dopo anno, non hanno mai smesso di sorprenderci tanto nell'aspetto tecnico, ma soprattutto in termini di passione”.*

Da ben dieci anni il concorso porta alla scoperta dei professionisti che scriveranno le prossime pagine del comparto, attirando, in ogni edizione, centinaia di partecipanti pronti a farsi conoscere sia dagli esperti del settore, tra stampa e maestri pizzaioli, sia dal grande pubblico. In ogni tappa i pizzaioli si confronteranno in due manche: la prima dedicata ai grandi classici, ovvero alla preparazione di una pizza a scelta tra margherita e marinara che verrà realizzata con le materie prime di altissima qualità fornite dai partner dell'evento: **Farina Caputo, Fior di Latte Sorì Pomodoro Cirio Alta Cucina**. Gli 8 pizzaioli che riceveranno il punteggio più alto gareggeranno in una seconda prova, nel pomeriggio, dedicata al proprio cavallo di battaglia, dove potranno esprimere non solo le proprie doti tecniche, ma anche la propria creatività negli abbinamenti.

in partnership with





Aspetto, profumo, impasto, cottura, equilibrio, gusto complessivo e scelta del topping restano i criteri valutati dalla giuria tecnica guidata da **Luciano Pignataro** e **Luciana Squadrilli**, dal 2017 autori de La Città della Pizza. Ci sarà inoltre una particolare attenzione alla scelta anche dell'Extravergine utilizzato a completamento delle pizze.

I giurati decreteranno i 6 finalisti, i 3 che avranno totalizzato il punteggio più alto in ciascuna delle due giornate, i quali accederanno alla sfida conclusiva per 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.

Le candidature sono ufficialmente aperte e potranno essere inviate esclusivamente attraverso il sito www.lacittadellapizza.it compilando il relativo form di partecipazione.

in partnership with

