Scritto da Stefania Vicentini
Venerdì 04 Settembre 2015 09:05 -

Napoli: Rossopomodoro Cup XIV Trofeo Caputo, il vincitore e' il pizzaiolo Angelo Pezzella del Ristorante di Roma di Largo Argentina

Al secondo posto nella competizione di Rossopomodoro troviamo Guido Avino, che sforna pizze a Pontecagnano (Salerno) e al terzo Paolo Pangia, dal ristorante di viale Sabotino a Milano. I pizzaioli sono arrivati a Napoli da tutta Italia, e anche da Usa, Brasile, Gran Bretagna e Arabia Saudita, per competere nella categoria S.T.G. (specialità tradizionale garantita) del Campionato del Mondo Napoli, 4 settembre 2015 – Angelo Pezzella ha vinto la seconda edizione della Rossopomodoro Cup. Il pizzaiolo del ristorante Rossopomodoro forse più famoso e frequentato di Roma, quello di Largo Argentina, si è aggiudicato la Gran Coppa Rossopomodoro, seguito da Guido Avino, anche lui sul podio al secondo posto, che sforna pizze nel 95° locale del marchio recentemente inaugurato a Pontecagnano (Salerno) e da Paolo Pangia, pizzaiolo di un altro celebre ristorante che tiene alto a Milano il nome del brand, quello di viale Sabotino.
Un podio dunque tutto napoletano, nonostante alla competizione abbiano preso parte una sessantina di pizzaioli di Rossopomodoro provenienti anche dagli Stati Uniti, dal Brasile, dall'Arabia Saudita, dalla Gran Bretagna, oltre che da tutto lo Stivale, Valle d'Aosta e Sicilia comprese.
Si è conclusa l'altra notte poco dopo le 2.30 la maratona che per due interi pomeriggi e serate ha visto gareggiare sul Lungomare di Napoli oltre 500 pizzaioli da tutto il mondo nel XIV Campionato del Mondo Trofeo Caputo, promosso dall'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e da Molino Caputo. I vincitori della Rossopomodoro Cup sono i pizzaioli del marchio che hanno totalizzato il miglior punteggio in una delle 8 categorie in gara, la S.T.G. (Specialità tradizionale garantita), cioè pizza marinara realizzata con pomodoro, aglio e origano o margherita condita con pomodoro San Marzano o dell'Agro Nocerino, fiordilatte (mozzarella vaccina), olio extra vergine d'oliva e basilico, pasta lievitata 8-12 ore.
"E' per noi un orgoglio avere sul podio un ragazzo come Angelo Pezzella che si è sempre distinto per la garbatezza e l'amore verso il proprio mestiere - commenta il Presidente di Rossopomodoro, Franco Manna -. E' lui l'autore delle decorazioni con cui sono state personalizzate tutte le pizze che hanno accompagnato i successi della raccolta di firme per fare inserire l'arte e la manualità dei pizzaioli napoletani nel patrimonio immateriale dell'umanità dell'Unesco. Angelo infatti non si tira mai indietro e si impegna con passione in ogni obiettivo che l'azienda si pone".
Stefania Vicentini
Ufficio Stampa Rossopomodoro
sv@dicomunicazione.it
mobile +39 3355613180
www.dicomunicazione.it