

# il SudOnline

news, inchieste, approfondimenti  
il sito che dà la sveglia al Mezzogiorno



IL NOSTRO SETTIMANALE

IL SudOnline  
magazine  
29 GENNAIO 2017

IL REPORTAGE  
L'ACCUSA DEL SALUMIERE  
ANTI-PIZZO: LO STATO MI  
HA LASCIATO SOLO



PRIMO PIANO SUD

HOME CHI SIAMO I FATTI E LE OPINIONI BLOG E RUBRICHE SERVIZI E NOTIZIE UTILI

CONTATTI

□ □ □ | fi

## preparate dai maestri pizzaioli campioni mondiali

□ redazione □ 3 febbraio 2017 □ 0 Comment

Shares

Il Rossopomodoro, la pizza napoletana nel mondo, arricchisce le giornate di casa più seguite dagli Italiani con le pizze preparate dai maestri pizzaioli vincitori dei trofei **Sanremo in occasione della 67° edizione del Festival della Canzone Italiana**, da venerdì 6 a sabato 11 febbraio.

Artisti, i giornalisti e gli addetti ai lavori ospiti del **Basilicata Roof** di Casa Sanremo hanno il piacere di assaggiare le vere pizze napoletane e partecipare alle Masterclass tenute dai migliori pizzaioli e cuochi della pizza e della cucina partenopea.

Il Rossopomodoro allestisce una **pizzeria** che suonerà le note più gustose dell'evento canoro con il piatto simbolo dell'italianità per definizione, la pizza **Margherita e Marinara con** gli ingredienti di eccellenza dell'agroalimentare del nostro Paese: **farina, pomodoro, mozzarella e olio extra vergine di oliva**.

Ogni giorno, ai banchi della pizzeria di Casa Sanremo si alterneranno i **Campioni del Mondo** della **Pizza Napoletana Trofeo Caputo** che arrivano direttamente dai **tre Rossopomodoro LAB di Napoli, Roma e Milano** e dai **Rossopomodoro d'Italia** e di **Gran Bretagna**. Saranno loro a coccolare con le pizze gli ospiti della lounge.

**Davide Civitiello**, Campione Mondiale 2013 e globe trotter della pizza napoletana, **Vincenzo Capuano**, Campione Mondiale Coppa Rossopomodoro e recordman a Expo Milano con 184 mila pizze sfornate, **Teresa Iorio**, prima donna napoletana Campionessa Mondiale nel 2015 ed

INTERNET  
SENZA LIMITI  
SOLO ONLINE  
PER I NUOVI CLIENTI  
A 22,90€/MESE



POPULAR LATEST COMMENTS TAGS



Pino Aprile: "Al Sud ora ci "Liberiamo" a una velocità sorprendente". L'anzetta? "Si sono accorti che era meridionale e hanno rimesso le cose a posto..."

31 gennaio 2015



Smacchia-Napoli, cose buone dal Sud. La Costiera fa impazzire gli inglesi, gli emiri mangiano siciliano

esponente di spicco della nouvelle vague della pizza frita con la “*Femmena e Fritta*” al Rossopomodoro LAB di Napoli, allietteranno i momenti di pausa degli ospiti con le loro creazioni insieme a **Angelo Pezzella**, vincitore della Coppa Mondiale Rossopomodoro di stanza al LAB “dei VIP” di Romalungotevere Viale Mazzini, **Antonio Faccetti**, **Giannino Mazzola**, **Gennaro Piccolo** e **Gianni Scotto** che porta le esperienze e i sapori piccanti di Rossopomodoro **Londra**.

Il gusto e i segreti della pizza saranno svelati anche in una **serie di Masterclass**, ogni pomeriggio dalle 15:30 alle 16:30, in uno spazio attrezzato in cui giornalisti e artisti potranno apprendere le tecniche per comprendere come si distingue una pizza fatta a regola d’arte e le tecniche per riprodurla nel forno di casa. E ci saranno anche gli executive chef di Rossopomodoro, **Antonio Sorrentino** e **Enzo De Angelis** a spiegare come creare i piatti più famosi della cucina partenopea.

A dirigere “l’orchestra” dei sapori e ad accogliere gli ospiti, gli artisti e gli amici della stampa ci sarà **Clelia Martino**, responsabile dell’evento e dell’organizzazione di questa speciale settimana del gusto a Casa Sanremo.

Rossopomodoro condisce la musica con i migliori sapori dell’Italia e vi invita a scoprire la tradizione e l’innovazione della vera pizza napoletana seguendo sui canali social l’hashtag **#graziedefiori**

9 novembre 2014



**Pubblica amministrazione, parte la petizione degli idonei al concorso: subito un posto**

7 gennaio 2015



**Incontri ufficiali, se lo sceicco è anche un “tour operator”...**

28 febbraio 2015



**Tangenziale di Napoli, ecco perchè dal 2001 il pedaggio non è più dovuto**

2 marzo 2015

Utilizzando il sito, accetti l'utilizzo dei cookie da parte nostra. maggiori informazioni

ACCETTO

Post Footer automatically generated by [wp-posturl plugin](#) for wordpress.

HOME CHI SIAMO I FATTI E LE OPINIONI BLOG E RUBRICHE SERVIZI E NOTIZIE UTILI CONTATTI

□ □ □ | fi

**SENZA LIMITI**  
**SOLO ONLINE**  
PER I NUOVI CLIENTI  
A 22,90€/MESE

Shares



HARE □ □ □ □ □

icoli Consigliati

Powered by SumoMe

Get the highest opt-ins possible with Welcome Mat  
*SumoMe*

45+ Ways to Attract Massive Social Shares: A Sumo-Sized Guide  
*SumoMe*

Boost Email Signups by 785% With 10-Minute Content Upgrades  
*SumoMe*

Il fancazzista  
[www.ilfancazzista.com](http://www.ilfancazzista.com)