

ROSSOPOMODORO

cucina e pizzeria napoletana

Comunicato Stampa

Rossopomodoro a Casa Sanremo con le pizze preparate dai Campioni Mondiali della pizza napoletana per la 67° edizione del Festival della Canzone Italiana

www.rossopomodoro.it

Ogni giorno pizza Margherita e Marinara con l'esclusivo impasto a doppia e lunga lievitazione e le Master Class del pomeriggio per imparare i segreti della pizza e della cucina partenopea direttamente dagli ambasciatori della buona cucina nel mondo.

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

Gli artisti, i giornalisti e gli addetti ai lavori ospiti del **Basilicata Roof** di Casa Sanremo potranno assaggiare le vere pizze napoletane e partecipare alle Masterclass tenute dai migliori esponenti della pizza e della cucina partenopea.

Rossopomodoro allestisce una **pizzeria** che suonerà le note più gustose dell'evento canoro dell'anno con il piatto simbolo dell'italianità per definizione, la pizza **Margherita** e la **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 globetrotter 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 esponente di spicco della *nouvelle vague* della pizza frita con la "**Femmena e Fritta**" al Rossopomodoro LAB di Napoli, allieranno 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**

Il Calendario dei pizzaioli a Casa Sanremo

Ogni giorno pizza Margherita e pizza Marinara preparata in diretta dai maestri pizzaioli napoletani che saranno ai banchi e al forno con questo calendario

Lunedì 6 febbraio	Davide Civitiello - Vincenzo Capuano /Angelo Pezzella
Martedì 7 febbraio	Davide Civitiello / Vincenzo Capuano /Angelo Pezzella
Mercoledì 8 febbraio	Vincenzo Capuano / Antonio Faccetti / Giannino Mazzola / Gennaro Piccolo
Giovedì 9 febbraio	Vincenzo Capuano / Antonio Faccetti Giannino Mazzola / Gennaro Piccolo/ Teresa Iorio
Venerdì 10 febbraio	Vincenzo Capuano / Gianni Scotto - Teresa Iorio /
Sabato 11 febbraio	Vincenzo Capuano / Gianni Scotto / Teresa Iorio

Il Calendario delle Masterclass di Rossopomodoro a Casa Sanremo

Ogni giorno, dalle 15:30 alle 16:30, due Masterclass per imparare i segreti della pizza napoletana e dei migliori piatti della cucina partenopea. Ecco il calendario delle lezioni di pizza e di cucina.

Lunedì 6 Febbraio

Davide Civitiello (Rossopomodoro LAB Napoli)

1 parte. L'impasto della verace pizza napoletana. I trucchi per farlo a casa

2 parte. La Pizza Pomodorosa per esaltare il gusto dei migliori pomodori

Martedì 7 Febbraio

Antonio Sorrentino e De Angelis

1 parte. Caprese di mare

Davide Civitiello con Angelo Pezzella (Rossopomodoro LAB Napoli, Rossopomodoro LAB Roma)

2 parte. La pizza napoletana con il cuore romano. L'impasto alla birra

Mercoledì 8 Febbraio

Antonio Sorrentino e De Angelis

1 parte. Spaghetti ai due pomodori per andare oltre il classico spaghetti e pomodori

Vincenzo Capuano (Rossopomodoro LAB Milano)

2 parte. La pizza napoletana con il cuore milanese: la pizza allo zafferano

Giovedì 9 Febbraio

Teresa Iorio (Rossopomodoro LAB Napoli)

1 parte. La pizza Verace con la mozzarella di bufala

Vincenzo Capuano con Antonio Faccetti, Giannino Mazzola, Gennaro Piccolo
2 parte. La pizza Don Vincenzo con il cornicione a “canotto” e il ripieno di ricotta

Venerdì 10 Febbraio

Vincenzo Capuano e Gianni Scotto (Rossopomodoro LAB Milano e Rossopomodoro Londra)

1 parte. La nuova farina tipo 1 per esaltare la Margherita con i pomodori gialli

2 parte. La nuova farina tipo 1 incontra la tradizione nella Marinara con il piennolo

Sabato 11 febbraio Vincenzo Capuano

1 parte. Il nuovo impasto con cuori di cereali: la pizza cacio limone e pepe

2 parte. Il nuovo impasto con cuori di cereali: la pizza con mozzarella di bufala e prosciutto crudo

Napoli, 1 febbraio 2017

UFFICIO STAMPA - Sebeto

Clelia Martino-

Napoli. Via Toledo- cell. [3492694580](tel:3492694580)- cleliamartino@rossopomodoro.it