

Eventi / Lucera

Il lucerino **Giangi De Masi** approda a Sanremo: le sue pizze delizieranno i cantanti del Festival

Giangi De Masi sarà l'unico a rappresentare la provincia di Foggia all'hospitality ufficiale che sorge a due passi dal Teatro Ariston

FT FoggiaToday
28 GENNAIO 2020 11:25



 Gianni De Masi

I più letti di oggi

-  **1** Weekend a Foggia: gli eventi di sabato 25 e domenica 26 gennaio 2020
-  **2** Lucera trasforma il Natale in una biblioteca: sindaco mette in vendita le 'mattonelle' dell'albero per realizzare librerie
-  **3** Al via il progetto made in Foggia "Quattro per quattro": un'orchestra italiana di musicisti under 35 si esibirà in 10 città della Corea
-  **4** Manfredonia si prepara per la sua festa più bella: prende il via il "Carnevale per tutti"

Case a FOGGIA



Foggia - Immacolata
Appartamento 5 locali
149.000 €
145 m²

Il lucerino **Giangi De Masi** sarà uno dei pizzaioli protagonisti di **Casa Sanremo** durante la settimana della 70esima edizione del Festival.

Sono soltanto una decina i professionisti selezionati da tutta Italia dall'Accademia Nazionale Pizza DOC per preparare le loro delizie nella pizzeria a cui accederanno cantanti, giornalisti, ospiti e addetti ai lavori della kermesse canora più famosa.

Giangi De Masi **sarà l'unico a rappresentare la provincia di Foggia** all'hospitality ufficiale che sorge a due passi dal Teatro Ariston; gli altri tre pugliesi del team sono i salentini Silvio Buttazzo, Ivan Forleo e Angelo Marotta.

“Porterò con me entusiasmo, esperienza ed eccellenze del nostro territorio - dichiara De Masi - utilizzando specialità dell'azienda 'Mangiati la Puglia è Buonassai', un bel bagaglio fatto di pomodori e conserve rigorosamente della nostra provincia, l'olio Oro del Gargano e i vini Santissimo Puglia di Apricena”.

Il pizzaiolo sarà impegnato al PalaFiori dal 2 al 9 febbraio anche in dimostrazioni e show cooking.

Giangi De Masi, 45 anni il prossimo maggio, un passato da dj, vocalist e musicista, è riuscito a trasformare in soli cinque anni **la sua passione per la pizza e il mondo della panificazione in un'attività di successo**. Nel suo curriculum ci sono diverse esperienze lavorative a Londra, Parigi, Spagna, Grecia e una recente consulenza a New York per una pizzeria di italiani emigrati, oltre a numerosi riconoscimenti.

“Penso che il sogno di tutti sia quello di avere una pizzeria propria - racconta - una storia che in realtà ho già vissuto per due anni proprio a Lucera con 'Gola', ma la prossima sarà caratterizzata da molte più novità che derivano dal mio approccio. Mi piace infatti 'giocare' con le farine, creare nuovi blend e studiare affinché la mia pizza sia sempre più fragrante e digeribile”.

Socio dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, una delle più importanti a livello internazionale, presente con i suoi maestri in tantissime città del mondo, **Giangi De Masi è l'unico Maestro pugliese dell'Accademia Maestri Pizzaioli Gourmet** creata a Napoli da Giuseppe Vesi. È anche istruttore di due scuole per pizzaioli e consulente tecnico per il mulino Cofelice di Matrice, vicino Campobasso, dove ha creato una sua linea di farine chiamata 'Le Farine Perbene', tratte rigorosamente da chicchi molisani macinati a pietra naturale con germe di grano vivo. Attualmente è istruttore di 'Pizza e Passione', scuola riconosciuta a livello europeo che si occupa di formare istruttori e nuovi giovani pizzaioli.



“Essere stato scelto per Casa Sanremo 2020 rappresenta per me una tappa importante del mio percorso - afferma - un traguardo di prestigio che mi darà certamente la possibilità di farmi conoscere da un grande pubblico e soprattutto di lavorare fianco a fianco con grandi professionisti provenienti da tutta Italia”.