

www.contrastotv.it



HOME PRIMO PIANO CAMPANIA COMUNI LIFESTYLE EDITORIALE LIVE CONTATTI

Search



Grande successo a casa Sanremo per la pizza DOC ed i sapori di Napoli

Home / Campania / Grande successo a casa Sanremo per la pizza DOC ed i sapori di Napoli

11 Febbraio 2020

Napoli – Ultimo giorno di Festival e tempo di risultati anche per Casa Sanremo. Dal 2 febbraio ad oggi gli chef dell'azienda "Sapori di Napoli" ed i maestri pizzaioli della Accademia Nazionale Pizza DOC hanno deliziato tutti gli ospiti ed i curiosi presenti in questi giorni a Casa Sanremo – La casa del Festival, l'hospitality ufficiale della 70esima edizione del festival della canzone italiana.

Search



In questi giorni hanno provato le nostre pizze ed i nostri piatti tantissimi artisti, presentatori, cantanti, attori, come: il concorrente squalificato Morgan; Mirko Matteucci de "L'Altro Festival"; i conduttori Gigi e Ross; l'ospite internazionale Mika; Pinuccio di "Striscia la notizia"; gli youtubers Il Pancio ed Enzuccio; la cantante Irene Fornaciari; le conduttrici Roberta Capua e Maria Teresa Ruta; le soubrettes Maria Monsè e Sylvie Lubamba; il giornalista Tommaso Labate; le cantanti Luna Palumbo e Sonia Mosca, e tanti altri.

"Siamo orgogliosi di aver portato al Festival le eccellenze della nostra terra – ha dichiarato Antonio Giaccoli, patron dell'Accademia Nazionale Pizza DOC – Un'esperienza bellissima che speriamo di ripetere il prossimo anno, arricchendo ancora di più la squadra di grandi pizzaioli ma soprattutto migliorando sempre il nostro servizio. Ringrazio tutti i nostri partner, il patron Vincenzo Russolillo e soprattutto Gennaro Galeotafore, che mi ha accompagnato in questo bellissimo viaggio".

Soddisfatto anche Gennaro Galeotafore, alla sua seconda esperienza ai fornelli di Casa Sanremo. "Voglio fortemente ringraziare Fofò Ferriere, vera anima dell'area food di Casa Sanremo, per averci dato nuovamente la possibilità di contribuire ad una manifestazione di altissimo livello. Per me e per Antonio Giaccoli è stato bellissimo. I nostri ragazzi si sono fatti valere ai fornelli e ai forni. Grazie a tutte le aziende che ci hanno supportato in questi giorni. Da domani penseremo già al prossimo anno".



Key to Markets Veri Spread  
ECN
Ann. Fai trading con esecuzioni fulminee. Il 71% dei clienti perde soldi
KeytoMarkets
[Visita il sito](#)

Tanti i rappresentanti di spessore della tradizione culinaria napoletana conosciuti in Italia e all'estero benedetti da don Antonio Starita, che è venuto a trovarci in questi giorni, come:

il team Campania composto dai docenti dell'Accademia Nazionale Pizza DOC, ovvero Fabio Di Giovanni, Antonio Fiorillo, Marco Iovane e Carlo Fiamma;

il team di chef e pizzaioli "Sapori di Napoli" composto da Gaetano Carponi, Fabio Maddaluno, Lorenzo Natuzzi, Domenico Cascella, Giovanni Ostretico, Francesco De Nile, Giovanni Vezza, Francesco Pomettini, Michele Hakh, Mariagrazia e Francesco Galeotafore, Carmine e Leonardo De Matteis, Giovanni Di Lauro, Gabriele De Stefano, Paolo Piatti, Andrea Colizza e Govorun Nina;

i casertani Salvatore Lioniello e Cosimo Chiodi;

il napoletano Diego Tafone;

il sanremese partenopeo Giovanni Senese;

i salernitani Claudio Paduano e Vincenzo Rea;

il cuneese Andrea Brunetti;

il romano Daniele Papa;

il torinese Domenico Massasso, chef ufficiale del Torino Calcio;

il pugliese Fabrizio Lombardi;

il team Puglia guidato da Silvio Buttazzo e composto da Angelo Marotta, Giangi De Masi e Ivan Forleo;

il team Calabria e Sicilia del maestro Vincenzo Fotia, di cui fanno parte anche Alessandro Viscomi, Domenico Meleca, Michele Foriglio, Nicola Commisso, Giuseppe Marrapodi, Marcello Fotia, Juri Sciacca, Angelo Astorino, Fabio Macchione, Rosy Cavallaro, Rocco Borzomi e Giuseppe Piccolo.



Scuola di Recitazione



Ann. Ami il mondo del Cinema?
Vuoi Esprimere il tuo Talento?...

scuolamarfat.com

Apri

Tantissime anche le aziende che hanno supportato "Sapori di Napoli" e l'Accademia Nazionale Pizza DOC alla 70esima edizione del festival della canzone italiana, ovvero: la storica birra Stella Artois; le farine del Molino Spadoni; i pelati e le conserve di Solania; i salumi di Jomi spa; la tecnologia di SaCar Forni; la qualità dei Forni Reppuccia; i prodotti conservieri di Carbone Conserve Vegetali; i prodotti caseari del Caseificio Orchidea e quelli del caseificio Colonne; i vestiri tecnici di Workline "Divise & Divise"; i prodotti de L'Oceano Surgelati e di Surgel 3V.



Trucco in caso di flatulenza



Ann. Questo trucco incredibile vi aiuta ad eliminare del tutto la stipsi

BodyFocus

Apri

Un'esperienza bellissima su cui si è già al lavoro per il prossimo anno.