Napoli Pizza Village, sorteggiate le 50 pizzerie partecipanti

Autore : Redazione

Data : 8 Maggio 2018

Sorteggiate ed assegnate le postazioni delle 50 pizzerie storiche protagoniste dal 1° al 10 giugno sul lungomare partenopeo

Riceviamo e pubblichiamo.

A cinque mesi esatti dalla proclamazione dell'UNESCO, che ha sancito l'Arte del Pizzaiolo un bene immateriale dell'Umanità, si torna a parlare di pizza in tutto il mondo con l'ottava edizione del Napoli Pizza Village e la 17.ma del "Campionato Mondiale del Pizzauiolo – Trofeo Caputo".

Oggi, 8 maggio, si è svolto il sorteggio per assegnare le posizioni delle 50 pizzerie storiche sul lungomare Caracciolo che parteciperanno alla manifestazione in programma dal 1° al 10 giugno, organizzata da Oramata Grandi Eventi.

Con un'estrazione trasmessa in diretta sui *social* del NPV dal Palazzo delle Arti di Napoli, alla presenza dei titolari delle pizzerie iscritte, sono state definite le posizioni durante l'evento.

Il primo forno, postazione nr. 01, dal lato di Piazza Vittoria, proprio sotto il palco dell'intrattenimento, è stato assegnato alla pizzeria storica Donna Sofia, mentre a chiudere la serie di forni a legna, che si snoda sul lungomare partenopeo per quasi un chilometro, sarà al 44° posto la pizzeria dei Fratelli Zombino dal lato di Mergellina.

Il 45° *stand*, dedicato alla pizza senza glutine ha una postazione centrale, alla rotonda Diaz per consentire ai celiaci di prendere la pizza e portarla al tavolo con gli amici nella altre pizzerie. Anche altri forni hanno una collocazione già definita funzionale al Villaggio - quelli del Pizza Kids, Pizza Class-Casa Rossopomodoro, area Ospitalità, Pizza d'Essai.

Tra le pizzerie figurano molti nomi celebri tra i quali: Concettina ai Tre Santi, Michele Condurro, Napoli 1820, Pellone, oltre a Sorbillo, campione del mondo 2016, cat. pizza classica, Vesi, Totò Sapore e quella di arte antica, ma appena aperta a Napoli di Vincenzo Capuano. Forni, ma anche friggitrici in alcuni stand come in quello delle Le figlie di Iorio della campionessa del mondo in carica, categoria pizza fritta, Teresa

Iorio che, unica donna presente al sorteggio, ha estratto i numeri delle postazioni.

I pizzaiuoli protagonisti di questa edizione presenteranno nei prossimi giorni le rispettive specialità che saranno aggiunte all'offerta *standard* degli organizzatori del Napoli Pizza Village.

Al "pacchetto" *ticket* a €12,00, che comprende anche bibita, gelato/dolce e caffè, infatti, il pubblico potrà scegliere come pizza tra la Margherita e la Marinara, oppure le specialità proposte dalle singole pizzerie presenti, che, come ogni anno, proporranno una nuova e originale pizza, creata per attirare il maggior numero di clienti ai propri tavoli.

Questo il risultato del sorteggio delle postazioni delle pizzerie al Napoli Pizza Village 2018:
1. Donna Sofia
2. Gigino e Figli
3. PalaPizza
4. 'O Sarracin
5. Fresco
6. Da Gennaro a Bagnoli
7. Vincenzo Capuano
8. Marigliano
9. Sorbillo
10. Mozzarella e Basilico
11. Michele Condurro
12. Mario alla Loggetta
13. Napoli 1820
14. Pizzeria del Popolo
15. Le Figlie di Iorio (forno e fritta)
16. Lucignolo Bella Pizza
17. Fiorenzano (solo pizza fritta)
18. Palazzo Petrucci
19. Angillotti
20. Zia Esterina Sorbillo (solo pizza fritta)
21. Bellini
22. Perna (forno e fritta)
23. Ciccio's Corner
24. Porzio (forno e fritta)
25. Nanà
26. Pellone
27. Napul'è
28. Concettina ai Tre Santi
29. La Nuova Italia
30. Totò Sapore
31. I Decumani
32. Vesi
33. Oliva
34. Fermento
35. Ferrillo
36. Pizzeria 33
37. Da Ciro
38. I Mascalzoni Latini
39. Vesuvio
40. Pizza e' coccos'
41. Lo sgonfiotto

42. Don Peppe Attilio
43. Albachiara Pummarò
44. Fratelli Zombino
45. Il Guappo Amoriello (senza glutine)