

Specialità regionali “PIZZA DA GUINNESS”

I maestri pizzaiuoli produrranno 100 metri di pizza margherita tipica della tradizione partenopea e 400 metri di pizza con ricette di 20 regioni usando ingredienti tipici dei vari territori.

1. **Abruzzo** – Con Ventricina
2. **Basilicata** – Lampascioni e Peperoni di Senise
3. **Calabria** – Con Nduja
4. **Campania** – Con Bufala e Friarielli
5. **Emilia** – Con Mortadella
6. **Friuli** – Con Montasio
7. **Lazio** – Con Carciofi e Guanciale
8. **Liguria** – Con Pesto Genovese
9. **Lombardia** – 4 Formaggi Con Formaggi Tipici Lombardi
10. **Marche** – Base Con Farina Di Farro
11. **Molise** – Con Caciocavallo di Agnone
12. **Piemonte** – Con Salsiccia e Peperoni
13. **Puglia** – Con Cipolla di Acquaviva e Burrata
14. **Sardegna** – Con Bottarga
15. **Sicilia** – Con Pachino e Tonno
16. **Toscana** – Con Finocchiona
17. **Trentino** – Con Speck
18. **Umbria** – Con Coglioni Di Mulo Di Norcia
19. **Valle D’Aosta** – Con Fontina e Lard D’arnad
20. **Veneto** – Con Radicchio

In collaborazione con

- Mulino Caputo
- Ciao Pomodori
- Olitalia
- Latterie Sorrentine
- D’amico
- Robo 1938
- Orto Ricci
- Forni Magliano
- Rossopomodoro