



## La Città della Pizza 2022: l'evento dedicato al simbolo del Made in Italy nel mondo

**A Roma la grande rassegna che vedrà oltre 90 pizze in degustazione create dai più importanti maestri pizzaioli italiani: corsi e laboratori, eventi speciali e tanto altro. Il 28 e 29 maggio al Parco di Tor di Quinto**



La Città della Pizza 2022: il 28 e il 29 maggio al Parco di Tor di Quinto a Roma (Foto © La Città della Pizza)

Il 28 e il 29 maggio gli amanti della **pizza** di tutta Italia si daranno appuntamento nella Capitale: torna a **Roma**, infatti, il format **La Città della Pizza**, edizione 2022, l'evento enogastronomico più importante dedicato alla regina della nostra gastronomia, celebrato quest'anno da sessanta importanti maestri pizzaioli per oltre 90 pizze in degustazione.

Alta e soffice piuttosto che snella e croccante, semplice e condita con pochi ingredienti ma anche, e perché no, originale e differente, dai sapori forti e decisi. Ce n'è per tutti i gusti, quando si parla di **pizza**, autentica icona a livello mondiale, celebrata in un'edizione che si preannuncia davvero speciale.

## **La Città della Pizza 2022: a Tor di Quinto l'Italia della Pizza sotto il cielo di Roma**

Per la prima volta, la manifestazione ideata da [Vinòforum](#), si svolgerà interamente *en plein air*, negli splendidi spazi del parco **Tor di Quinto** a Roma, a due passi dal famoso **Ponte Milvio**, tra il suggestivo laghetto e ben 12.000 mq di verde. **14 saranno le "case" de La Città della Pizza** che ospiteranno un turn over di oltre 28 maestri pizzaioli che proporranno le diverse categorie di pizza "Napoletana", "All'italiana", "A degustazione", "Romana", "Al taglio", "Fritta" e "Senza Glutine".

Anche per questa edizione non mancheranno i **"Fritti all'italiana"** rappresentati dall'immane supplì romano e dall'iconica frittatina di pasta napoletana firmata dal Pastificio artigianale **Gerardo di Nola**

## L'offerta beverage tra birra e vino

Ad un'esplosione di tradizione e sapori non poteva mancare una speciale offerta beverage, a partire dalla birra artigianale firmata **Baladin**, con diverse etichette da abbinare alle pizze e le bollicine italiane, con **Prosecco DOC**, in collaborazione con **Puntocuore**.

## Lo spazio dato alle aziende

Fondamentale anche lo spazio dedicato alle aziende di qualità produttrici di materie prime come farina, pomodoro, latticini e salumi, artigiani del gusto che realizzano ingredienti protagonisti delle migliori ricette di **pizza**.

A selezionare tutti i maestri de **La Città della Pizza**, provenienti da ogni angolo della Penisola, la squadra di autori composta da **Emiliano De Venuti**, ideatore dell'evento e CEO di Vinòforum e dai giornalisti ed esperti di pizza **Luciano Pignataro**, **Luciana Squadrilli** e **Tania Mauri**, oltre alle new entry **Alessandro Tartaglia** e **Simone Mascagni** fondatori di **Al.ta Cucina**, uno dei più importanti network italiani dedicati al mondo della cucina.



Degustazioni, corsi e laboratori per gli amanti della pizza – credits La Città della Pizza

## Dal progetto Pizza&Champagne ai laboratori per gli amanti della pizza

Degustazione a tutto tondo ma anche una rassegna ricca di corsi per appassionati, workshop per operatori e attività che coinvolgeranno decine e decine di grandi maestri pizzaioli che saliranno in cattedra per insegnare, confrontarsi e intrattenere il pubblico. Immane i laboratori per i bambini firmati da [AVPN – Associazione Verace Pizza Napoletana](#) in collaborazione con **OONI**, i forni dedicati ai pizalovers.

Per chi invece volesse vivere un'esperienza unica, ecco i pranzi e le cene in abbinamento allo **Champagne Ruinart Rosé**, il progetto **Pizza&Champagne**, con la collaborazione di **Molino Magri**, che accompagnerà gli ospiti in un percorso alla scoperta delle massime espressioni della pizza. Rinnovato lo spazio di **Stand Up Pizza**, dove il talento e la passione di 10 pizzaioli si sfideranno per avere la possibilità di vincere un posto in una delle case della prossima Città della Pizza.



60 pizzaioli per oltre 90 pizze in degustazione: il 28 e 29 maggio a Roma – credits La Città della Pizza

*«La Città della Pizza 2022 sarà un grande parco giochi dedicato alla pizza in tutte le sue sfaccettature – dichiara **Emiliano De Venuti**, ideatore de **La Città della Pizza** e CEO di **Vinòforum** – Siamo entusiasti di riaprire le porte di questa magica “città” in un nuovo spazio immerso nel verde e al centro di Roma. Non vediamo l’ora di accogliere pizzaioli e appassionati, perché ora più che mai la pizza, oltre ad essere un prodotto iconico, è un vettore di cultura, tradizioni e ricerca. Perfettamente in linea con i nostri*

---

*format da sempre in grado di coniugare l'aspetto intrattenimento a momenti educativi e di formazione»*

Tutti gli appuntamenti avranno accesso gratuito e saranno prenotabili direttamente sul luogo dell'evento ma per avere maggiori informazioni e l'elenco dei pizzaioli presenti, è possibile consultare il sito della manifestazione al link [www.lacittadellapizza.it](http://www.lacittadellapizza.it)

Appuntamento quindi il 28 e il 29 maggio presso il **Parco Tor di Quinto** in Via Fornaci di Tor di Quinto 10, per degustare l'Italia della pizza sotto il cielo stellato di **Roma**.

**Data di creazione**

05/05/2022

**Autore**

redazione