



Pizza Fest 2025 a Belluno: La Fenice celebra la pizza con maestri da tutta Italia

Il 10 settembre torna l'appuntamento ideato da Angelo Di Lieto con degustazioni, musica e abbinamenti con le birre artigianali di Birra Mastino

La città di **Belluno** si prepara ad accogliere la **terza edizione del Pizza Fest**, l'appuntamento ideato dal pizzaiolo **Angelo Di Lieto**, patron della **Pizzeria La Fenice** (Due Spicchi Gambero Rosso). **Mercoledì 10 settembre 2025**, a partire dalle ore 19.00, gli spazi del locale di via Ippolito Caffi si trasformeranno in un palcoscenico all'aperto dedicato al gusto e alla convivialità, con ingresso libero.

Pizza Fest 2025: il festival della convivialità

La manifestazione nasce dalla visione di **Di Lieto** e della moglie **Erika D'Amato** che portano avanti un'idea di pizza che fa incontrare le radici amalfitane con contaminazioni alpine. La sua celebre *Nuvola*, una pizza in pala soffice all'interno e croccante all'esterno, è il simbolo di un percorso fatto di sperimentazione sugli impasti e di attenzione alle materie prime.

Con **Pizza Fest**, il pizzaiolo ha voluto creare un momento di incontro aperto alla città, invitando colleghi di fama nazionale e trasformando per una sera La Fenice in un luogo di scambio e socialità.

Gli ospiti della terza edizione

Pizza Fest 2025 vedrà la partecipazione di importanti ospiti, a partire da **Mario Cipriano**, originario di Napoli e già premiato con i Tre Spicchi Gambero Rosso, oggi alla guida della **Pizzeria Cipriano** a Firenze. Le sue pizze, dall'impasto digeribile e dagli ingredienti pregiati, sposano la tradizione partenopea con materie prime e sensibilità toscane.

Sarà presente anche **Mattia Cicerone**, giovane lievitaista Due Spicchi Gambero Rosso, fondatore del **Roco's Lab** sul lago di Garda, una pizzeria che unisce estetica industriale e impasti a lievitazione spontanea, senza lieviti aggiunti. **Gianni Dodaj**, invece, porterà la sua abilità nella preparazione della **pizza in pala alla romana**, protagonista dei due locali che gestisce insieme alla sorella Giulia: la **Pizzeria e Focacceria Fantasy** (Due Rotelle Gambero Rosso) e il **Dodaj's Bakery Cafè** a San Donà di Piave

Gli abbinamenti con Birra Mastino

A conferma dell'abbinamento iconico pizza-birra, durante la serata si potranno degustare le creazioni dei pizzaioli e le birre artigianali del birrifico veronese **Birra Mastino** che proporrà un percorso di pairing studiato per esaltare le diverse interpretazioni.

Pizzeria La Fenice, cuore del festival

La Fenice rappresenta ormai un punto di riferimento per gli appassionati di pizza in Veneto e non solo. Fondata nel 2007 da Angelo Di Lieto, è rinata nel 2021 con una sede nel complesso di Palazzo Campedel, dove maioliche di Vietri e legno di montagna creano un'atmosfera accogliente e piacevole. Oggi la pizzeria può vantare i **Due Spicchi Gambero Rosso** e il titolo di **Pizzeria delle Venezie** conferito da Venezie a Tavola. Info: lafenicebelluno.it

Con musica dal vivo, degustazioni e momenti di festa, il **Pizza Fest 2025** promette una serata di incontro e sperimentazione, in cui la pizza diventa elemento di gusto e socialità.

Data di creazione

27/08/2025

Autore

redazione