



Arriva il podcast che dà voce ai protagonisti della pizza

Si chiama “Intelligenza Artigianale” il nuovo progetto firmato Sorì. Undici episodi per raccontare l’anima autentica della pizza, con storie e i volti che animano una filiera fatta di passione e lavoro

Ci sono prodotti che raccontano più di un sapore, che custodiscono storie, evocano legami, si fanno simbolo di appartenenza e tradizione. La pizza è uno di questi.

Ed è proprio intorno a questo valore che nasce **“Intelligenza Artigianale”**, il nuovo podcast firmato **Sorì**, la storica azienda casearia campana.

Undici episodi per undici ritratti, disponibili su **Spotify**, in un racconto corale che mette al centro l’umanità, le emozioni e il vissuto dei pizzaioli. Un progetto che invita a riascoltare la pizza, non solo a mangiarla, e che merita di essere ascoltato perché mostra come dietro un disco di pasta e pomodoro ci sia, prima di tutto, una persona.

Un viaggio tra emozioni e ricordi

Il podcast sulla pizza “**Intelligenza Artigianale**” di **Sorì** è un percorso fatto di storie vere, memorie d'infanzia, ispirazioni familiari e sogni da inseguire.

Un salto nell'universo della pizza che comincia con **Franco Pepe**, nome iconico nel panorama internazionale, e prosegue con altre voci rappresentative del settore: **Antonio Visentin** e **Giammarco Ambrifi**, **Federico Visinoni**, **Mauro Espedito**, **Giacomo Garau**, **Luigi Santagata** e **Marco Pece**, **Emanuele Del Prete**, **Cosimo Chiodi**, **Fabio Cristiano**, **Marco** e **Luca Coppola**, **Michele Fuccio**.

Storie che si aprono su esperienze personali, affetti, scelte di vita, legate da un filo rosso che unisce tutti. Una parola sola, ripetuta spesso e con intensità: famiglia.

Intelligenza artigianale: il podcast sulla pizza firmato Sorì

Un progetto nato da un'idea precisa: dare voce alle persone prima ancora che ai professionisti.

Per **Sorì**, raccontare la pizza significava raccontare chi la vive ogni giorno, con il proprio vissuto, i propri affetti, la propria visione. Come raccontano **Antonello** e **Gaetano Sorrentino**, alla guida dell'azienda:

«Abbiamo voluto esplorare il mondo della pizza partendo dall'anima e lo abbiamo fatto dando voce ai grandi professionisti di questo mondo. Tra racconti commoventi e momenti divertenti, ogni pizzaiolo ci ha aperto sempre più prospettive sul ruolo del proprio mestiere e, più in generale, della pizza nella nostra società. Tra di loro c'è chi ha iniziato da piccolo, chi ha scoperto questo mondo e ha deciso di cambiare vita, chi ha trovato nella nonna, nella mamma o nella propria compagna un faro che continua a ispirare il suo percorso, dimostrando come la figura femminile sia centrale anche in questo ambito: ognuno di loro ci ha lasciato un pezzo di sé, confermando quanto la pizza sia un prodotto universale, capace di unire e parlare a tutti»



Franco Pepe è il protagonista del primo episodio di *Intelligenza Artigianale* (Foto © Ufficio Stampa).

Dietro ogni forno, una comunità

A condurre le interviste è **Stefano Carboni**, comunicatore enogastronomico e docente universitario, che attraverso le sue domande fa emergere la profonda connessione tra la pizza e la comunità. La pizzeria non è quindi solo un luogo di consumo, ma uno spazio sociale.

«Molti dei pizzaioli, ad oggi vere e proprie icone del settore hanno saputo crescere mantenendo ben salde le proprie radici al punto di diventare importanti figure di riferimento per la propria comunità – sottolinea **Luigi Vitale**, coordinatore marketing di Sorì – Sono l'esempio perfetto di quanto la pizzeria non sia mai stata solo un tempio del gusto ma un luogo d'incontro, nato per stare insieme, conoscersi e condividere. Con **Intelligenza Artigianale** abbiamo voluto dar voce alla dimensione umana del pizzaiolo per mostrare come questa figura sia l'espressione di valori profondi»

L'anima della pizza in una narrazione collettiva

A rendere ancora più completo il podcast sulla pizza “**Intelligenza Artigianale**” c'è anche il contributo di chi lavora dietro le quinte: dai reparti produttivi al marketing, dalla logistica al controllo qualità.

Per **Sorì**, realtà casearia con 150 anni di storia (ne avevamo parlato [qui](#)), è un modo per rafforzare quel senso di intelligenza artigianale che anima ogni fase della propria filiera.

Un affresco corale che mostra quanto il valore della pizza vada oltre la gastronomia, diventando un gesto d'amore, un simbolo vivo della nostra cultura.

Ascolta gli episodi su **Spotify** – www.spotify.it

Data di creazione

07/06/2025

Autore

redazione