



Sorì e Ciro Salvo portano la buona pizza a Casa Sanremo 2026

Dal 22 al 28 febbraio, al Roof di Casa Sanremo Chateau d'Ax, la food area del Festival accoglie i latticini dell'azienda di Teano e le pizze di Ciro Salvo tra show cooking e degustazioni

Non solo musica sul palco dell'Ariston. In occasione della 76^a edizione del **Festival della Canzone Italiana**, anche l'enogastronomia trova spazio in uno dei luoghi più frequentati della settimana sanremese: il **Roof di Casa Sanremo Chateau d'Ax**, la food area curata dal Gambero Rosso, in programma **dal 22 al 28 febbraio** a pochi passi dal Teatro Ariston.

Tra i protagonisti dell'edizione 2026 figura [Sorì](#), l'azienda casearia di Teano, che farà il suo ingresso ufficiale negli spazi dedicati all'alta cucina e alla pizza.

Casa Sanremo, la food area del Festival

Il Roof di Casa Sanremo Chateau d'Ax è un temporary restaurant esclusivo dove chef, produttori e maestri pizzaioli si alternano tra show cooking, degustazioni e cene tematiche.

L'area sarà articolata in diversi spazi, tra cui il **Pizza Court**, pensato come palcoscenico dedicato ai protagonisti dell'arte bianca italiana. In questo contesto, Sorì sarà presente come partner tecnico e come presenza centrale nelle creazioni proposte durante la settimana del Festival.

Ciro Salvo apre il Pizza Court

Ad aprire il calendario degli appuntamenti sarà **Ciro Salvo**, nome famosissimo della scena contemporanea della pizza e brand ambassador del gruppo Sorì. Il 22 febbraio, giornata inaugurale, il pizzaiolo proporrà alcune delle sue preparazioni più rappresentative, valorizzando i latticini dell'azienda campana all'interno di impasti e topping.

La presenza di Salvo rafforza il **ruolo del Pizza Court** come spazio di confronto tra territori, tecniche e filiere produttive, in un contesto che intercetta un pubblico eterogeneo composto da addetti ai lavori, artisti e ospiti del Festival.

Sorì, cinque generazioni di caseificazione

Fondata nel 1868, Sorì rappresenta una realtà familiare giunta alla quinta generazione. Alla guida dell'azienda ci sono **Antonello e Gaetano Sorrentino**, che sottolineano il valore simbolico della partecipazione a Casa Sanremo:

«Entrare nel Roof di Casa Sanremo, accanto a grandi chef e ai migliori produttori di tutto il Paese è per noi un immenso riconoscimento del lavoro che portiamo avanti da cinque generazioni», affermano gli imprenditori.



Ciro Salvo tra i proprietari di Sorì, i fratelli Antonello e Gaetano Sorrentino (Foto © Ufficio stampa).

La presenza al Festival diventa così un'occasione per raccontare una filiera che parte dai campi e arriva ai laboratori caseari, fino alle cucine di chef e pizzaioli. I latticini Sorì saranno utilizzati anche dai **talent chef del Gambero Rosso**.

La partecipazione di Sorì e di **Ciro Salvo** al Roof di Casa Sanremo conferma come il Festival sia ormai anche una piattaforma di visibilità per il settore agroalimentare e per la pizza italiana, oggi riconosciuta come prodotto identitario e veicolo di cultura gastronomica.

In una settimana in cui l'attenzione mediatica è massima, la presenza di produttori e maestri pizzaioli contribuisce a raccontare un'Italia fatta di filiere, competenze e territori, in dialogo con il grande pubblico. Per maggiori informazioni sull'azienda Sorì: soritalia.com.

Data di creazione

18/02/2026

Autore

redazione