



LE PIZZERIE E LE SPECIALITÀ

Queste le pizzerie presenti al Pizza Village Napoli 2023. Ogni pizzeria produrrà, oltre alle classiche ed intramontabili Margherita e Marinara, la propria pizza speciale vero biglietto da visita da presentare al grande pubblico. L'elenco delle pizzerie che segue non indica il posizionamento lungo il villaggio all'interno della Mostra d'Oltremare, che al contrario sarà determinato, attraverso sorteggio, il giorno 25 maggio nell'ambito della conferenza di presentazione dell'evento.

UFFICIO STAMPA

Fabrizio Kuhne - Brunella Bianchi

E. mail - comunicazione@fabriziokuhne.com

1. Antica Pizzeria Da Gennaro

Specialità: “A sapurit”

(Pomodoro gourmet, stracciatella di bufala, pesto di basilico, pecorino, olio di oliva, basilico)

2. Da Mario

Specialità: “Da Mario”

(1/3 ripieno, 1/3 doc – pomodorini rossi, rucola, crudo, scaglie di parmigiano –, 1/3 margherita)

3. Diametro

Specialità: “Ragutella”

(Fior di latte di Agerola, salsa di ragù napoletano con manzo e stracciatella di bufala)

4. Donna Carmela Fratelli De Lucia

Specialità: “Marinara variata”

(Alici di Cetara, pomodoro San Marzano, pomodorini del piennolo vesuviano, aglio di Cilento, origano paesano, olio evo)

5. Donna Sofia ai Tribunali

Specialità: “Sole di Napoli”

(Filetti di tonno in olio d’oliva, passata di pomodoro giallo, fior di latte di Agerola, basilico)

6. Errico Porzio

Specialità: “Poker estivo”

(1 parte margherita; 1 parte bianca con prosciutto crudo, rucola e scaglie; 1 pezzo ripieno fritto con ricotta, fior di latte; 1 pezzo ripieno al forno, ricotta e fior di latte)

7. Ferdinando Simeoli

Specialità: “Lardiata rivisitata”

(Pomodorini gialli e rossi saltati in padella con lardo di mangalica, salsiccia di maialino nero, stracciata di bufala, olio di Caiazzo, basilico)

8. Fermento

Specialità: “Avellinese”

(Panna, prosciutto cotto, crochè di patate, mozzarella, olio evo, basilico)

17. Napoli 1820

18. Olio e Pomodoro

Specialità: “Pizza Nerano”

(Fonduta di provolone del Monaco, chips e vellutata di zucchine, fior di latte)

9. Fresco

Specialità: “Lasagnetta al ragù”

(Fior di latte, ragù napoletano, ciuffetti di ricotta in veletta)

10. Gino e Toto Sorbillo

Specialità: “Super montanara frita al forno”

(Super montanara con pomodoro, mozzarella, parmigiano, ripassata in forno)

11. Ke Vuò

Specialità: “Ortolana 3.0”

(Vellutata di zucchine homemade, fior di latte di Agerola, polpettine di melanzane, chips di zucca, olio pregio evo, basilico)

12. La Ruota Pizza & Fritti

Specialità: “Parmigiana per tre”

(Ragù napoletano, parmigiana di melanzane, fior di latte, chips croccanti di parmigiano, basilico e olio evo)

13. L’Antica Pizzeria Da Michele

Specialità: “Pizza Margellina”

(Provola, pomodorini rossi semi dry, salsiccia alla birra, tarallo sbriciolato)

14. Lucignolo BellaPizza

Specialità: “Cacio e pepe”

(Cornicione ripieno di fonduta di cacio e pepe, al centro fior di latte di Agerola. All’uscita pancetta croccante e cialde di formaggio, olio evo, basilico, spolverata di parmigiano 24 mesi)

15. MaryRose

Specialità: “O Scudetto”

(Parmigiana di melanzane napoletana, fonduta di parmigiano reggiano 24 mesi di stagionatura, pesto di basilico, olio evo)

16. Morsi e Rimorsi

Specialità: “Omaggio a Sant’Angelo”

(Stracciata di bufala, mortadella, pesto di pistacchio, granella di pistacchio, basilico)

27. Pulcinella

Specialità: “Parmigiana Pulcinella”

(Provola, melanzane, macinato di bovino, patate al forno, formaggio, sale e pepe)



UFFICIO STAMPA

Fabrizio Kuhne - Brunella Bianchi

E. mail - comunicazione@fabriziokuhne.com