



## LE PIZZERIE E LE SPECIALITÀ

Queste le dieci pizzerie presenti al Coca-Cola Pizza Village Milano 2023, con i maestri pizzaioli più noti d'Italia, che accenderanno per quattro giorni (dal 7 al 10 settembre) i forni a legna a *CityLife*, animando il villaggio con sapori partenopei e non solo.

I maestri pizzaioli produrranno, oltre alle classiche ed intramontabili pizze Margherita e Marinara, una pizza speciale quale biglietto da visita da presentare al grande pubblico. Ingredienti di qualità ed abbinamenti d'autore daranno vita a creazioni inedite e ricercate.

Il numero che precede il nome delle pizzerie rappresenta il posizionamento all'interno del villaggio.

- 1. Antica Pizzeria Da Gennaro / Tartarughe Ninja** – Maestro pizzaiolo: Fabio Cristiano  
**Specialità:** *Carrettiera*  
**Ingredienti:** salsiccia, friarielli ripassati in padella e provola
- 2. Fresco** – Maestro pizzaiolo: Giovanni Di Gregorio  
**Specialità:** *Lasagnetta al ragù*  
**Ingredienti:** fior di latte, ragù napoletano, ciuffetti di ricotta in veletta
- 3. Gino e Toto Sorbillo** – Maestri pizzaioli: Gino e Toto Sorbillo  
**Specialità:** *Latte+*  
**Ingredienti:** fior di latte, ricotta fresca, conciato romano, parmigiano, miele al tartufo
- 4. L'Antica Pizzeria da Michele** – Maestro pizzaiolo: Antonio Falco  
**Specialità:** *Amore estivo*  
**Ingredienti:** provola, lemon pepper, quintessenza di bergamotto, basilico
- 5. Vincenzo Capuano** – Maestro pizzaiolo: Vincenzo Capuano  
**Specialità:** *Ritorno a Napoli*  
**Ingredienti:** fior di latte campano, pepe macinato, prosciutto cotto, crochè di patate, olio evo e basilico
- 6. Ciro Cascella 3.0** – Maestro pizzaiolo: Ciro Cascella  
**Specialità:** *Oro del Sud*  
**Ingredienti:** fior di latte, doppio pomodorino rosso e giallo, sfilacci di cacioricotta a crudo
- 7. Biga** – Maestro pizzaiolo: Simone Nicolosi  
**Specialità:** *Provola e pepe secondo Biga*  
**Ingredienti:** provola affumicata a paglia, datterino rosso Strinato, 'Nduja presidio Slow Food, pecorino bolognese DOP, pepe nero fresco, basilico
- 8. Errico Porzio** – Maestro pizzaiolo: Errico Porzio  
**Specialità:** *Pizzimbocca*  
**Ingredienti:** metà Margherita, metà saltimbocca con l'Originale Salame di Milano Citterio, ciliegine di bufala e rucola
- 9. Verace Assaje - Di Stasio Raffaele** – Maestro pizzaiolo: Raffaele Di Stasio  
**Specialità:** *Zucchine e lime*  
**Ingredienti:** fior di latte, provola, zucchine alla scapece, crema di pecorino romano e lime in uscita
- 16. Area ospitalità by Bottega Giotta** – Maestro pizzaiolo: Gennaro Donnarumma

UFFICIO STAMPA

Fabrizio Kuhne cell. 339 83.83.413 - Brunella Bianchi cell. 331 26.30.029

E. mail - [comunicazione@fabriziokuhne.com](mailto:comunicazione@fabriziokuhne.com)



**Menù:** 5 pizze, oltre Margherita e Marinara, le specialità:

**Bottega Ghiotta** (bianca, provola, pomodoro datterino giallo, guanciale di Norciaolio Evo)

**Buonissima** (bianca, mortadella Citterio, burrata di Andria, granella di pistacchi, olio Evo)

**A cap nostr** (pomodoro, gorgonzola, provola, patate al forno, salame originale milanese Citterio, olio Evo)

**UFFICIO STAMPA**

Fabrizio Kuhne cell. 339 83.83.413 - Brunella Bianchi cell. 331 26.30.029

E. mail - [comunicazione@fabriziokuhne.com](mailto:comunicazione@fabriziokuhne.com)