

Dall'Irpinia a "La città della Pizza di Roma": il pizzachef Giuseppe Maglione protagonista tra i 39 migliori maestri pizzaioli d'Italia

Vesuvia", "Violetta" e "Irpina" sono le creazioni gourmet che Maglione proporrà al pubblico della capitale: attesi in migliaia per l'evento organizzato da Vinòforum in collaborazione con Ferrarelle.

Avellino, 12 Aprile – **Dall'Irpinia a Roma** per portare al pubblico della capitale la **pizza gourmet made in Avellino**: il pizzachef **Giuseppe Maglione** sarà protagonista domani a **"La Città della Pizza"** di Roma, il grande evento organizzato da **Vinòforum** in collaborazione con **Ferrarelle** che ogni anno seleziona i **migliori maestri pizzaioli d'Italia**.

Quest'anno tra i **39 protagonisti** c'è il pizzaiolo di "Daniele Gourmet" Giuseppe Maglione, che al pubblico del "Ragusa Off" di Piazza Ragusa porterà tre delle sue creazioni gourmet: **"Vesuvia"** (pacchetelle di pomodoro del Piennolo del Vesuvio Dop, fiordilatte, ricotta di Agerola, olio evo Dop e basilico), **"Violetta"** (patata viola, provola affumicata di Agerola, speck, caciocavallo irpino, pomodorino del Piennolo confit, olio evo Dop e basilico) e **"Irpina"** (cipolla grigliata ramata di Montoro, pancetta irpina croccante, fiordilatte, castagna Igp di Montella, patata di Trevico allardiata con lardo irpino, olio evo Dop e basilico).

I maestri pizzaioli presenti, tra cui Maglione, sono stati selezionati dal **team di autori** composto da **Emiliano De Venuti**, ideatore e CEO di Vinòforum, dal maestro pizzaiolo **Stefano Callegari** e dai giornalisti **Luciano Pignataro**, **Tania Mauri** e **Luciana Squadrilli**. Sono **migliaia i visitatori attesi** nei tre giorni de “La Città della Pizza”, in cui i 39 maestri pizzaioli proporranno, in un’area di seimila metri quadri, circa cento tipi diversi di pizza. **Dall’Irpinia Giuseppe Maglione porterà nella Capitale la sua filosofia gourmet**, da interprete moderno di una pizza di territorio, che si caratterizza per un evidente ossequio alla tradizione ma che viene contagiata dalla contemporaneità e dalla creatività, con materie prime di altissima qualità.