

La settimana del Pizzafestival: le cose che mi piace ricordare



Flash mob a Piazza del Plebiscito
di Dora Sorrentino

La settimana dedicata ai festeggiamenti dei trent'anni dell'Associazione Verace Pizza Napoletana ha portato tante novità e tanti momenti emozionanti. A cominciare da "La Notizia" di Enzo Coccia, votata come [Best pizzeria affiliata all'Associazione](#), una grande emozione per il pizzaiolo napoletano premiato per la grande passione che nutre per il proprio lavoro. Il riconoscimento come Best Foto Pizza è stato assegnato a Massimo Grillo, amatore appassionato di pizza, per la foto "Una goccia di olio". Tra i premiati anche [Armando Messina Cacialli](#), come miglior fornaio, accompagnato dal papà Felice Messina.



Enzo Coccia riceve il premio come Best Pizzeria affiliata all'Avpn



Massimo Grillo, vincitore del concorso Best Foto Pizza

Bello vedere come una semplice partita di pallone abbia messo insieme in un pomeriggio tanti pizzaioli e addetti ai lavori, per una volta tutti uniti come tanti scugnizzi napoletani, in nome della pizza. Ma le belle novità si sono presentate proprio sul campo, sui banchi delle pizzerie. Attilio Bachetti, della storica pizzeria [“Da Attilio”](#) alla Pignasecca, durante la serata Pizza e Bollicine di Contadi Castaldi Franciacorta ha presentato la pizza “Zucca e Conciato”, con zucca, conciato romano della famiglia Lombardi, fior di latte e noci di Sorrento, ingredienti ben bilanciati, che hanno dato un sapore unico alla pizza.



Pizza zucca e conciato di Attilio Bachetti

Grande successo anche per la “Pizza della fratellanza” lanciata dai due pizzaioli Salvatore Santucci e Giovanni Improta, quest’ultimo della [pizzeria “Al 22”](#) sempre alla Pignasecca.



la pizza della fratellanza



Enrico Santucci e Massimo Di Porzio

La “Marghinara”, questo è il titolo della pizza che è un’unione tra due classici, la margherita e la marinara appunto. Per concludere in bellezza, il flash mob a Piazza del Plebiscito con la scritta “I love pizza” ripresa dal fotografo Vittorio Sciosia.