

Appuntamenti

Presentata a Palermo la delegazione ufficiale dei pizzaioli de l’Arena del Gusto a Sanremo

di: Redazione

3 febbraio 2025



Per la prima volta nella sede del Gambero Rosso di Palermo, la squadra ufficiale dell’Arena del Gusto di Casa Sanremo 2025 è stata accolta al Molo Trapezoidale della Marina, capitanata dal maestro pizzaiolo Enzo Piedimonte e dal suo braccio destro Carmelo Pistritto. Saranno una trentina gli specialisti dell’arte bianca che partiranno dalla Sicilia alla volta della città dei fiori il prossimo 8 febbraio. Altri quindici – venti professionisti li raggiungeranno da altre zone dell’intera Penisola. A testimonianza di questo nuovo prezioso consolidamento, c’è l’ospitalità della Gambero Rosso Academy del capoluogo, la cui responsabile Chiara Pulizzotto è stata felice di abbracciare la causa di questi virtuosi maestri che nella maggior parte dei casi hanno ottenuto riconoscimenti di ogni tipo e possono convogliare più facilmente le loro energie verso una vetrina internazionale come Casa Sanremo.

Se l’anno scorso è stata realizzata una pizza “Amadeus”, quest’anno non potrà mancare assolutamente quella intitolata “Carlo Conti” e agli stessi cantanti in gara: da Fedez a Giorgia. I protagonisti di questa kermesse del cibo, collaterale alla musica, saranno accompagnati da alcuni partners : Molini di Caltanissetta, specializzati nella macinazione a pietra con il suo patron Marco Riggi, che oggi ha offerto le targhe nominali per ogni singolo partecipante, e che per l’evento fornirà la sua materia prima e “Divise & Divise” con il titolare Nicola Bello che ha donato le divise da chef in elegante tessuto e stile con i vari loghi ufficiali.

L’Arena del Gusto di “Casa Sanremo” ha tutto il prestigio di una rassegna che giunge in ogni casa e in ogni schermo: giovani e adulti si ritrovano a dialogare sui gusti musicali e canticchiare i brani della competizione e nel contempo gli chef fanno un’opera di divulgazione delle tipicità regionali con aziende dei loro territori, utilizzando il trampolino di lancio dei volti celebri.

Piedimonte sa essere sempre diverso e al passo coi tempi e in questo spirito si cala perfettamente la sua dote di imprimere un tocco di stravaganza, coniugato anche ad un altro premio ottenuto in queste giornate: i 3 Pennelli de L’Arcimboldo d’Oro nella Categoria di Artista Espressionista, ribadendo la sua prestazione già dall’anno scorso nella Guida (scatenando la coesione del Regno delle Due Sicilie) e non dimenticando i “2 Spicchi” Gambero Rosso, nelle due tornate 2023 e 2024. Suo anche il progetto del “Festival Pizza d’Autore” che andrà a capitanare per il terzo giro quest’anno, a Milazzo, sempre in primavera. Lo chef napoletano “riemerso dalle acque di Messina” da 17 anni afferisce alla classifica 50 Top Pizza Italia come Pizzeria Eccellente 2022 e ha il primato di essere unico maestro siciliano con la certificazione della pizza frita da parte dell’Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN).

L'Arena del Gusto vi porterà nelle fantasie gastronomiche degli interpreti di "Casa Sanremo 2025", smontando e rimontando la tradizione, prendendone in prestito dei pezzi e restituendo vita dal palato e dall'olfatto, con appagamento della pancia. Noi vi terremo aggiornati