

Ecco tutti i protagonisti, impegnati nelle “case” de “La Città della Pizza” 2019

Ciro Salvo, 50 Kalò, categoria “Napoletana” // Napoli

Pier Daniele Seu, Seu Pizza Illuminati, categoria “All’Italiana” // Roma

Giuseppe Pignalosa, Le Parule, categoria “Napoletana” // Ercolano (NA)

Davide Fiorentini, ‘O Fiore Mio, categoria “A degustazione” // Faenza (RA)

Rosario Ferraro, L’Antica Pizzeria da Michele, categoria “Napoletana” // Napoli

Carlo Sammarco, Carlo Sammarco Pizzeria 2.0, categoria “Napoletana” // Aversa (CE)

Filomena Palmieri, Pizzeria Da Filomena, categoria “Al Taglio” // Castrovillari (CS)

Mirko Rizzo e Jacopo Mercurio, 180g Pizzeria Romana, categoria “Romana” // Roma

Ciccio Vitiello, Casa Vitiello, categoria “Napoletana” // Tuoro (CE)

Giancarlo Casa, La Gatta Mangiona, categoria “All’Italiana” // Roma

Carmine Donzetti, Pizza & Fritti, categoria “Fritta” // Casandrino (NA)

Francesco Arnesano, Lievito, categoria “Al Taglio” // Roma

Lello Ravagnan, Grigoris, categoria “All’Italiana” // Mestre (VE)

Fabio e Michele Tramontano, Al ritrovo degli amici, categoria “Fritta” // Maddaloni (CE)

Tommaso Vatti, La Pergola, categoria “A degustazione” // Radicondoli (SI)

Marco Rufini, Casale Rufini, categoria "All'Italiana" // Galliciano nel Lazio (RM)

Vincenzo Esposito, Carmnella, categoria "Napoletana" // Napoli

Denis Lovatel, Da Ezio, categoria "A degustazione" // Alano di Piave (BL)

Sami El Sabawy, La Pianetta, categoria "Romana" // Fiumicino (RM)

Giuseppe Maglione, Daniele Gourmet, categoria "All'Italiana" // Avellino

Angelo Greco e Giuseppe Furfaro, Trianon, categoria "Napoletana" // Napoli

Alessandro Coppari, Mezzo Metro, categoria "All'Italiana" // Senigallia (AN)

Ivano Veccia, Qvinto, categoria "Napoletana" // Roma

Angelo Tantucci, Capriccio, categoria "All'Italiana" // Monsano (AN)

Errico Porzio, Pizzeria Porzio, categoria "Napoletana" // Napoli

Matteo Aloe, Berberè, categoria "All'Italiana" // Bologna

Valentino Tafuri, 3 Voglie, categoria "All'Italiana" // Battipaglia (SA)

Roberto Orrù, Sa Scolla, categoria "All'italiana" // Baradili (OR)

Salvatore Santucci, Ammaccàmm, categoria "Napoletana" // Pozzuoli (NA)

Mario Panatta e Sara Longo, Pizza Chef, categoria "Al taglio" // Roma

Isabella De Cham, Isabella De Cham Pizza Fritta, categoria "Fritta" // Napoli

Angelo Pezzella, Angelo Pezzella Pizzeria Con Cucina, categoria "Napoletana" // Roma

Diego Vitagliano e Sara Palmieri, 10 Diego Vitagliano, “Senza glutine” // Napoli

Alessio Mattaccini, Spiazzo, “Fritti all’Italiana” // Roma

Marco e Antonio Pellone - Ciro Pellone Pizzeria, “Fritti all’Italiana” // Napoli

Martino Bellincampi, Pastella, “Fritti all’Italiana” // Roma