



13|14|15 NOVEMBRE 2023

SALERNO - Capaccio Paestum

NEXT - Ex Tabacchificio Cafasso



WWW.CAMPIONATOMONDIALEPIZZADOC.IT



...la tv della gente  
fatta dalla gente...  
l'unica televisione di Nocera



P R O D.



tutta la musica LIVE in campania!







**ANTONIO GIACCOLI**  
Pres. Accademia Nazionale Pizza DOC





STILI DI VITA E TEMPO LIBERO > CUCINA E GASTRONOMIA

## A Paestum il Campionato mondiale della Pizza doc

*Tra i vincitori Diego Palladino di Napoli e Stefano De Martino di Castellammare di Stabia*



SOCIETÀ

Vicino ai templi di Capaccio - Paestum, in provincia di Salerno

# A tutta pizza! Al via la nona edizione del Campionato Mondiale

*Il Campione Mondiale Pizza DOC 2023 sarà scelto tra il primo classificato della pizza classica, della pizza margherita, della pizza contemporanea e della pizza a ruota di carro, in base al punteggio più alto. Spazio anche alla beneficenza*

06/11/2023



Ufficio Stampa | BTL Prod.

Una passata edizione del campionato Mondiale della Pizza



Condividi

**D**a lunedì 13 a mercoledì 15 novembre 2023 torna il Campionato Mondiale Pizza DOC. La nona edizione di uno degli eventi più importanti e sentiti del Mondo Pizza, si terrà all'interno degli spazi del NEXT - Nuova Esposizione Ex Tabacchificio di Capaccio e pochi metri dai templi di Capaccio.





6 / 85



## Campionato Mondiale Pizza Doc, 13-15 novembre - Next Nuova Esposizione Ex Tabacchificio di Capaccio - Paestum (Salerno)



Torna il **Campionato Mondiale Pizza Doc**. La kermesse si terrà a Capaccio (Paestum, Salerno) dal 13 al 15 novembre. Durante i tre giorni di competizioni, con concorrenti provenienti da ogni parte del mondo, ci sarà un'area *expo* con circa 40 aziende espositrici. Durante la manifestazione tornano anche i DOC Talk, gli approfondimenti legati al mondo pizza realizzati assieme ad ospiti d'eccezione.

Per info: [www.campionatomondialepizzadoc.it](http://www.campionatomondialepizzadoc.it)



6 / 85



19 GENNAIO 2023 | 19:32  
(©) RIPRODUZIONE RISERVATA

PER I NUOVI CLIENTI

**5%** di sconto\*sui corrispettivi fissi a consumo  
con **domiciliazione bancaria**

APPROFITTA

\*Valido fino al 31/12/2023 sui corrispettivi fissi a consumo per 12 mesi di domiciliazione bancaria. Offerta riservata ai clienti della banca di riferimento. Per info: [www.ing.it](http://www.ing.it)

Giubbotto da Uomo

**2,83€**Solo per i nuovi clienti dell'app  
Spedizione Gratuita

Spedizione Gratuita

TEMU



etesupermercati.it

dal 23 gennaio al 6 febbraio 2024



**OROGEL**  
MINESTRONE  
LEGGEREZZA  
750G

**1,59**



**GAROFALO**  
PASTA DI SEMOLA  
FORMATI CLASSICI  
VARIE TRAFILE  
1KG

**1,49**



**DASE'**  
OLIO DI GIRASOLE  
1L

**1,20**

R CONTENUTO PER GLI ABBONATI PREMIUM

f X e in o

# Campionato mondiale della pizza, vince lo stabiese Stefano De Martino

di Mariella Parmendola



*Alla manifestazione di Paestum oltre 500 concorrenti e partecipanti anche dall'estero*

17 NOVEMBRE 2023 ALLE 14:06

1 MINUTI DI LETTURA

**f** Il trofeo racconta tutto. E Stefano de Martino lo mostra con l'orgoglio di chi ha battuto tutti gli altri pizzaioli diventando campione mondiale. In cima alla sua coppa c'è la pala per informare, simbolo della cucina napoletana nel mondo. E' un giovane di Castellammare di Stabia l'autore della migliore pizza, secondo quanto stabilito nella competizione che si è svolta a Paestum questa settimana.

**X**  
**e**  
**in**  
**o**  
**o**

Scegli un abbonamento per continuare a leggere

TECNOMAT

**STRAORDINARI PREZZI STOCK!**  
IN QUANTITÀ LIMITATE

Dal 18 gennaio al 14 febbraio

Prezzi da 18,99€ a 19,99€ a settimana. Offerta a esaurimento scorte. Per le condizioni di vendita e la registrazione vai su tecnomat.it

Naviga tutti i contenuti del sito

0,25 € a settimana, per 3 mesi

Disdici quando vuoi

ATTIVA ORA

Naviga tutti i contenuti del sito e sfoglia il quotidiano online

3,99 € a settimana, per sempre

Disdici quando vuoi

ATTIVA ORA



re al suo impiego nei profumi  
ziano a lavorarlo in cucina

## Da sapere



### PAESTUM

## Torna il campionato mondiale Pizza Doc

Da lunedì 13 a mercoledì 15 novembre torna il Campionato Mondiale Pizza DOC. La nona edizione, uno degli eventi più importanti e sentiti del Mondo Pizza, si terrà all'interno degli spazi del NEXT - Nuova Esposizione Ex Tabacchificio. Organizzata da "Accademia Nazionale Pizza DOC" di Antonio Giaccoli, la nona kermesse dedicata al Mondo Pizza ha aperto ufficialmente le iscrizioni a pizzaioli italiani ed internazionali. Per partecipare basta andare sul sito del Campionato Mondiale Pizza DOC, selezionare la propria categoria di competizione. Ben 18 le categorie a cui possono iscriversi i partecipanti.



Eventi da raccontare

# Stefano De Martino vince il nono Campionato Mondiale Pizza DOC, l'edizione dei record. Il napoletano Diego Palladino è il miglior pizzaiolo italiano nel mondo



17/11/2023

1.4 MILA LETTURE



STEFANO DE MARTINO

**Stefano De Martino**, trentaquattrenne originario di Castellammare di Stabia e residente a Scafati, consulente e primo pizzaiolo della catena "Capri Blu", si è aggiudicato il **nono Campionato Mondiale Pizza DOC**.

"Sono felicissimo di aver ricevuto questo premio, ripaga gli sforzi e le rinunce di una vita. Una felicità troppo grande che non riesco neanche ad esprimere quello che provo" ha affermato Stefano De Martino, fresco Campione Mondiale Pizza DOC 2023.

**Diego Palladino**, napoletano ma residente a Londra, invece, si è aggiudicato il premio "Miglior Pizzaiolo Italiano nel Mondo" dedicato ai pizzaioli italiani all'estero.

Una vittoria ottenuta su poco più di 500 concorrenti provenienti da tutte le regioni d'Italia ma soprattutto da oltre 30 Paesi di tutto il Mondo. Tantissimi concorrenti, infatti, sono arrivati

Articoli recenti

Scegli un mese

Facebook



Impariamo a fare la gelatina di maiale con Carmen

Autori



7 Commenti





WINE  
mag

## Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza  
Sabato 27 Gennaio 2024 | aggiornato alle 20:08 | 102654 articoli pubblicati

CHECK-IN

APP DOWNLOAD  Metodo Classico.  
Emozione Contemporanea.I MAESTRI DEL DESSERT  
PRESENTANO  
La Nonna 4.0

cantina 17:46 Gelato e pasticceria da... Mastro Borsari al Sigeip di Rimini 17:17 Cirio nelle tv inglesi con lo chef James Martin 17:01 È morto Marco Bonjiov...

9ª EDIZIONE

HOME » HORECA E PROFESSIONISTI » PIZZAIOLI e PANIFICATORI

# Il napoletano Stefano De Martino è il campione mondiale "Pizza Doc 2023"

Una vittoria ottenuta su circa 500 concorrenti provenienti da tutte le regioni d'Italia e anche da oltre 30 Paesi di tutto il mondo come Argentina, Brasile, Perù, Emirati Arabi, Algeria ma soprattutto da tutta Europa

16 novembre 2023 | 11:09



Il trentaquattrenne originario di Castellammare di Stabia e residente a Scafati, Stefano De Martino, consulente e primo pizzaiolo della catena "Capri Blu", ha trionfato alla nona edizione del campionato mondiale "Pizza Doc". «Sono felicissimo di aver ricevuto questo premio, ripaga gli sforzi e le rinunce di una vita. Una felicità troppo grande che non riesco neanche ad esprimere quello che provo» ha commentato De Martino, fresco campione mondiale. Diego Palladino, napoletano ma residente a Londra, invece, si è aggiudicato il premio "Miglior pizzaiolo italiano nel mondo" dedicato ai pizzaioli italiani all'estero. Una vittoria ottenuta su poco più di 500 concorrenti provenienti da tutte le regioni d'Italia ma soprattutto da oltre 30 Paesi di tutto il mondo. Tantissimi concorrenti, infatti, sono arrivati dall'Argentina, Brasile, Perù, dal Centro America, dagli Emirati Arabi, dall'Algeria ma soprattutto da tutta Europa.



## Articoli più letti



1. Barolo e Barbaresco verso una profonda modifica dei disciplinari
2. Chef Rubio rischia grosso: fermato dalla Polizia con 5 litri di sangue in auto
3. Omicidio dello chef Alessio Madeddu: chiesti 27 anni di carcere per l'assassino

CLICCA PER I PRIMI DIECI

News dalle Aziende e dagli Enti

# Paestum, 13-15 novembre. Campionato Mondiale Pizza doc



1/11/2023

718 LETTURE



Da lunedì 13 a mercoledì 15 novembre 2023 torna il Campionato Mondiale Pizza DOC. La nona edizione del Campionato, uno degli eventi più importanti e sentiti del Mondo Pizza, si terrà all'interno degli spazi del NEXT – Nuova Esposizione Ex Tabacchificio, ovvero l'ex tabacchificio di Capasso a pochi passi dagli affascinanti templi di Capaccio – Paestum. Un'edizione importante, che rilancia definitivamente il settore in tutto il Mondo, supportata appieno dall'amministrazione comunale di Capaccio, dalla Provincia di Salerno e dalla Regione Campania.

Organizzata da "Accademia Nazionale Pizza DOC" di Antonio Giaccoli, la nona kermesse dedicata al Mondo Pizza ha aperto ufficialmente le iscrizioni a pizzaioli italiani ed internazionali. Per partecipare al Campionato, infatti, basta andare sul sito del Campionato Mondiale Pizza DOC, selezionare la propria

Articoli recenti

Scegli un mese

Facebook



Impariamo a fare la gelatina di maiale con Carmen Autuori



7 Comments





Quick links: [Nuove aperture](#) [Abbonati a Food Service](#) [Iscriviti alla Newsletter](#)



# PIZZA DOC WORLD CHAMPIONSHIP, SULLA MIGLIORE PIZZA GOURMET I TOPPING FIRMATI MENÙ

PRIMO PIANO

2 min.

14 Dicembre 2023



Le farciture, salse e creme dell'azienda di Medolla tra gli ingredienti che hanno ispirato i partecipanti della competizione



WINE  
mag

## Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza  
Sabato 27 Gennaio 2024 | aggiornato alle 10:30 | 102654 articoli pubblicati

GIEC

APP DOWNL

bindi  
MAESTRI DEL DESSERTI MAESTRI DEL DESSERT  
PRESENTANO  
La Nonna 4.0ROTARI  
ESPERIENZEMetodo Clas  
Emozione Conte

San Valentino in cantina 17:46 Gelato e pasticceria da... Mastro Borsci al Sigeo di Rimini 17:17 Cirio nelle tv inglesi con lo chef James Martin

IN FORNO

HOME » APPUNTAMENTI » MANIFESTAZIONI

Tutto pronto per il Campionato  
Mondiale Pizza Doc a Capaccio-  
Paestum

Il campionato avrà luogo al Next - Nuova Esposizione Ex Tabacchificio di Cafasso, vicino ai templi di Capaccio-Paestum, in provincia di Salerno. Montepremi di oltre 5mila euro in prodotti e servizi offerti dagli sponsor

06 novembre 2023 | 13:04



Tutto pronto per la nona edizione del Campionato Mondiale Pizza Doc, uno degli eventi più importanti nel mondo della pizza, che si terrà dal 13 al 15 novembre. Questo campionato avrà luogo al Next - Nuova Esposizione Ex Tabacchificio di Cafasso, vicino ai templi di Capaccio-Paestum, in provincia di Salerno. L'evento è sostenuto dall'amministrazione comunale di Capaccio, dalla Provincia di Salerno e dalla Regione Campania, contribuendo al rilancio del settore alimentare a livello globale.



Articoli più



1. Barolo e Barbaresco: profonda modifica disciplinari
2. Chef Rubio rischia fermato dalla Polizia: sangue in auto
3. Un casolare di campagna a Roma: è il Ristorante Boccea

CLICCA PE



Home > Notizie > Appuntamenti > Paestum: dal 13 al 15 novembre torna il Campionato Mondiale Pizza DOC

APPUNTAMENTI

## Paestum: dal 13 al 15 novembre torna il Campionato Mondiale Pizza DOC

di Nadia Tagliarola   9 Novembre 2023



### Al Next di Capaccio si torna a premiare la grande pizza con la nona edizione del Campionato Mondiale Pizza DOC.

Da lunedì 13 a mercoledì 15 novembre 2023 torna il Campionato Mondiale Pizza DOC che raggiunge, così, la sua nona edizione. Porte aperte a tutti: appassionati, curiosi ed esperti del settore sono attesi all'interno degli spazi del NEXT - Nuova Esposizione Ex Tabacchificio di Capasso, a pochi passi dagli affascinanti templi di Capaccio, a Paestum. Organizzata da "Accademia Nazionale Pizza DOC", da quest'anno saranno ammessi sia pizzaioli italiani che internazionali.

*"Un'edizione importante che rilancia l'intero settore food - ha affermato Antonio Giaccoli, presidente dell'Accademia Nazionale Pizza DOC - Ben 4 mila metri quadri di Area Expò con circa 40 aziende espositrici, oltre 10 forni accesi dalle prime ore del mattino, workshop tematici, approfondimenti e concorrenti provenienti da ogni parte del mondo".*

Con il supporto di Mulino Caputo, Letteria Sorrentina, il pomodoro San Marzano di Solania, i prodotti conservieri di Carbone Conserve, sarà un'edizione attenta all'ambiente con l'utilizzo di stoviglie e posate biodegradabili.



### Articoli più letti



TASTE '24: dal 3 al 5 febbraio alla "Fortezza dell'Enogastronomia" i colori...

di Sara De Ballo   26 Gennaio 2024



"In ROMANA we trust": Seu apre TAC, la pizzeria tutta Thin &...

di Sara De Ballo   23 Gennaio 2024



Molecola, la cucina molecolare incontra l'arte bianca nel cuore di Palermo

di Manuela Zanni   27 Gennaio 2024



Roof Garden Angiò, a Napoli lounge bar e ristorante con vista

di Nadia Tagliarola   22 Gennaio 2024







- HOME
- RISTONEWS
- MONDOPIZZA
- RISTORANTI
- MONDO PASTRY
- FOOD SERVICE
- BEVERAGE
- ATTREZZATURE
- EVENTI
- CONTATTI

HOME / MONDOPIZZA / PIZZANEWS

## Arriva la nona edizione del Campionato Mondiale Pizza DOC

La nona edizione del Campionato Mondiale Pizza DOC dal 13 al 15 novembre al NEXT di Capaccio – Paestum con votazioni digitali e concorrenti da tutto il Mondo





**Segui** 2990 persone stanno seguendo questo elemento, un amico



Click and read!

Dal 3 al 6

Marzo 2024

Complesso fieristico di Carrara

Da lunedì 13 a mercoledì 15 novembre 2023 torna il Campionato Mondiale Pizza DOC. La nona edizione del Campionato, uno degli eventi più importanti e sentiti del Mondo Pizza, si terrà all'interno degli spazi del NEXT – Nuova Esposizione Ex Tabacchificio di Cafasso a pochi passi dagli affascinanti templi di Capaccio – Paestum, in provincia di Salerno. Un'edizione importante, che rilancia definitivamente il settore food in tutto il Mondo, supportata appieno dall'amministrazione comunale di Capaccio, dalla Provincia di Salerno e dalla Regione Campania.

"Anche quest'anno il Campionato Mondiale Pizza DOC, uno degli eventi più importanti del settore, sceglie il NEXT. L'ex Tabacchificio di Cafasso, esempio concreto di rigenerazione urbana, si conferma, quindi, polo fieristico di riferimento regionale e non solo. Abbiamo deciso di sostenere questa manifestazione perché valorizza un prodotto importante del nostro patrimonio enogastronomico e si sposa con la nostra politica di differenziazione del turismo, in questo caso legato alle eccellenze del territorio" ha affermato **Franco Alfieri**, sindaco di Capaccio Paestum e presidente della Provincia di Salerno.

Organizzata da "Accademia Nazionale Pizza DOC", la kermesse dedicata al Mondo Pizza ha aperto le iscrizioni a pizzaioli italiani e internazionali. Le iscrizioni avvengono sul sito [www.campionatomondialepizzadoc.it](http://www.campionatomondialepizzadoc.it) fino al 5 novembre, ultima data utile per iscriversi e





FOOD, IN EVIDENZA, LA CUCINA DEL PRESIDENTE, NOTIZIE

# Stefano De Martino vince il nono Campionato Mondiale Pizza DOC, l'edizione dei record

PUBBLICATO IL 19 NOVEMBRE 2023 DA LUCA FRESOLONE



Stefano De Martino vince il nono Campionato Mondiale Pizza DOC, l'edizione dei record. Il napoletano Diego Palladino è il miglior pizzaiolo italiano nel mondo.

Stefano De Martino, trentaquattrenne originario di Castellammare di Stabia e residente a Scafati, consulente e primo pizzaiolo della catena "Capri Blu", si è aggiudicato il nono Campionato Mondiale Pizza DOC.

"Sono felicissimo di aver ricevuto questo premio, ripaga gli sforzi e le rinunce di una vita. Una felicità troppo grande che non riesco neanche ad esprimere quello che provo" ha affermato Stefano De Martino, fresco Campione Mondiale Pizza DOC 2023.

Diego Palladino, napoletano ma residente a Londra, invece, si è aggiudicato il premio "Miglior Pizzaiolo

Search...

10 COSA...

PREVIEW

1. **Ille Sera**  
Daniela P...
2. **It Must**  
ANOHNI...
3. **Spirit 2**  
Sampha
4. **Jasmine**  
Ado Park...
5. **Kandy**  
Fever Ray
6. **Virgo (f**  
Marshall M...

ARTICOLI

VEGANUAR...  
vegana a ge...

10 cose che...  
ascoltare ne...

CORRADO...  
ultimo libro "...  
guida emotiv...

ESTER VIO...  
scrittrice e c...  
disperazioni

## FOOD

16 Novembre 2023



## Campionato Mondiale Pizza DOC, vince il campano Stefano De Martino



Trentaquattrenne originario di Castellammare di Stabia e residente a Scafati, consulente e primo pizzaiolo della catena "Capri Blu", **Stefano De Martino si è aggiudicato il nono Campionato Mondiale Pizza DOC.**

**Diego Palladino**, napoletano ma residente a Londra, invece, vince il premio **"Miglior Pizzaiolo Italiano nel Mondo" dedicato ai pizzaioli italiani all'estero**. Una vittoria ottenuta su poco più di 500 concorrenti provenienti da tutte le regioni d'Italia ma soprattutto da oltre 30 Paesi di tutto il Mondo. Tantissimi concorrenti, infatti, sono arrivati dall'Argentina, Brasile, Perù, dal Centro America, dagli Emirati Arabi, dall'Algeria ma soprattutto da tutta Europa.

Organizzato da Accademia Nazionale Pizza DOC del presidente Antonio Giaccoli, il nono Campionato Mondiale Pizza DOC **si è tenuto da lunedì 13 e mercoledì 15 novembre** negli spazi del NEXT - Nuova Esposizione ex Tabacchificio, a Capaccio - Paestum.

### I VINCITORI DI TUTTE LE CATEGORIE:

**Campione Nazionale Pizza DOC 2023** - Pizza DOC in the World, Stefano De Martino, secondo Gerardo Esposito, Pasquale Damiano;

Iscriviti alla newsletter!




 Seleziona la tua professione...
 
 Leggi l'informativa della privacy e accetta i termini di servizio

[ARCHIVIO RIVISTE](#)



# Stefano De Martino è il Campione del Mondo Pizza DOC: trionfa su 500 concorrenti

Nov 17, 2023 - Redazione



Stefano De Martino è il Campione del Mondo Pizza DOC 2024



**CORSI DI LAUREA**  
**CORSI REGIONALI**  
**RECUPERO ANNI SCOLASTICI**

 **377 986 7133**

Via Salvatore Noto 44, Torre del Greco (NA)

Stefano De Martino è il vincitore del **Campionato Mondiale Pizza DOC 2024**, giunto alla nona edizione. Il napoletano Diego Palladino è invece il miglior pizzaiolo italiano nel mondo. Stefano De Martino, trentaquattrenne originario di Castellammare di Stabia e residente a Scafati, consulente e primo pizzaiolo della catena "Capri Blu", si è aggiudicato il nono Campionato Mondiale Pizza DOC.

**Banca di Credito Popolare**, da sempre al tuo fianco. Andiamo avanti nel segno della tradizione ma proiettati nel futuro, per creare valore in un percorso sostenibile.

**Scegli la nostra solidità, stiamo andando nella giusta direzione.**

## ULTIME NOTIZIE



### LE PROBABILI FORMAZIONI

Le probabili formazioni di Turriss-Messina: tanti dubbi per Menichini in attacco

di Michele Massa





Radio Base • 🔔

4 m • 🌐



# IX EDIZIONE Campionato Mondiale Pizza DOC

## Descrizione

ai microfoni di Radio Base il Presidente dell' Accademia Nazionale Pizza DOC Antonio Giaccoli

**IN DIRETTA**

👁️ 2



**Antonio Giaccoli**

Presidente dell' Accademia Nazionale Pizza DOC.





**GRAN MATTINO**  
ROSSELLA PISATURO



11:09

☎ 334 101 0200

**NEWS** azione, non ci sono state fornite informazioni sull'arrivo degli ultras tedeschi a Napoli"



**ANTONIO GIACCOLI**  
CAMPIONATO MONDIALE PIZZA DOC





RCS75...  
IL SUD CHE  
CI PIACE!



ASCOLTA

[HOME](#)
[RADIO ▾](#)
[PROGRAMMI ▾](#)
[RUBRICHE ▾](#)
[NEWS ▾](#)
[MEDIA ▾](#)
[ASCOLTA LA RADIO](#)
[RADIOVISIONE](#)
[APP](#)
[C](#)

[Home](#) > [Eventi](#) > [CAMPIONATO MONDIALE PIZZA DOC: LA FESTA DELLA PIZZA A PAESTUM](#)

EVENTI

## CAMPIONATO MONDIALE PIZZA DOC: LA FESTA DELLA PIZZA A PAESTUM

Il Campionato Mondiale Pizza DOC si svolgerà dal 13 al 15 novembre presso l'Area NEXT, Ex Tabacchificio a Capaccio Paestum

3 Novembre 2023

CALENDAR

L M

1 2

8 9

15 16

22 23

29 30

« Dic



MEDIA PARTNER



RCS75  
DIGITAL RADIO





## Capaccio Paestum: dal 13 al 15 novembre, 9<sup>a</sup> edizione Campionato Mondiale Pizza DOC

📅 Eventi    💬 Comments : 0    📍 Campionato Mondiale Pizza DOC

Da lunedì 13 a mercoledì 15 novembre 2023 ci sarà la nona edizione del Campionato Mondiale Pizza DOC, organizzata da "Accademia Nazionale Pizza DOC" e che si terrà all'interno degli spazi del NEXT – Nuova Esposizione Ex Tabacchificio di Cafasso a pochi passi dai templi di Capaccio – Paestum (SA).

Un'edizione importante, che rilancia definitivamente il settore food in tutto il Mondo, supportata appieno dall'amministrazione comunale di Capaccio, dalla Provincia di Salerno e dalla Regione Campania.

Le iscrizioni sono state aperte sia a pizzaioli italiani sia internazionali e si sono chiuse lunedì 6 novembre.

Per i vincitori delle varie categorie ci sarà in palio un montepremi di oltre 5000 euro in prodotti e servizi offerti dagli sponsor, mentre il vincitore assoluto diventerà **testimonial per un anno dell'Accademia Nazionale Pizza DOC** partecipando al prossimo "Master Istruttore", che si terrà il prossimo novembre.

Il campionato è reso possibile anche grazie al supporto di aziende leader del settore come **Mullino Caputo**, **Latteria Sorrentina**, **Carbone Conserve** e tante altre. Inoltre si utilizzeranno stoviglie e posate biodegradabili per la salvaguardia del pianeta; grande interesse anche per la tutela della salute e della Dieta Mediterranea grazie alla presenza del "Salone della Dieta Mediterranea".

Le voci e i volti del Campionato saranno **Rosella Pisaturo**, presentatrice di punta di "Casa Sanremo" e lo speaker radiofonico **Dino Della Porta**, per la parte tecnica ci sarà il ritorno di **Enzo Calabrese**.

Sono **18 le categorie** a cui i partecipanti potevano iscriversi, con **4 categorie TOP** dalle quali si decreterà il nome del **Campione Mondiale Pizza DOC 2023**, **8 categorie Special**, **2 categorie di gruppo** e **ben 4 categorie di abilità**. A partire dai 16 anni di età, tutti i pizzaioli possono iscriversi alle gare.

Segui il nostro sito di rubriche

Home ▸ Dall'Italia ▸ A Paestum la nona edizione del Campionato Mondiale Pizza DOC

Dall'Italia Salerno Agro Attualità Alimentazione Spettacolo

# A Paestum la nona edizione del Campionato Mondiale Pizza DOC

La nona edizione del Campionato Mondiale Pizza DOC. Dal 13 al 15 novembre al NEXT di Capaccio - Paestum

Da **Redazione** - 9 Novembre 2023



Nona campionato mondiale Pizza Doc

## DALL'ITALIA E DAL MONDO



**Meteo. L'anticiclone Zeus sottrae un mese all'inverno**

29 Gennaio 2024



**Sarno. Dante riscritto e tradotto: la sua universalità (video)**

28 Gennaio 2024



**Napoli. Al "Pascale" primo vaccino mRNA anti-melanoma**

27 Gennaio 2024



**Salernitano: decapitata e sassate la statuetta della Madonnina**

22 Gennaio 2024



**Napoli. L'ultimo saluto al drammaturgo Enzo Moscato**

15 Gennaio 2024



**Elezioni Europee. Candidature**





# Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY



Sabato 27 Gennaio 2024 - Aggiornato alle 10:54

ITALIA MONDO NON SOLO VINO NEWSLETTER LA CANTINA DI WINENEWS DICONO DI NOI WINENEWS TV

**NONINO**  
Ancora oggi  
1° Spirit italiano  
e unica Grappa

10 – 12 March 2024  
Düsseldorf, Germany

COMESILIANO VALDOBBIADENE  
PRODOTTO SUPERIOR ITALICO  
A chi sa cogliere  
emozioni vere  
Bevi responsabilmente

**Amarone**  
Opera Italia

WINE & DOC  
CONVEGNO  
D'AGRICOLTURA

*Sardegna  
in purezza* >>

NON SOLO VINO

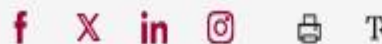
HOME | NON SOLO VINO | NON SOLO VINO

RICONOSCIMENTI

## È italiano il "re" della pizza: Stefano De Martino eletto "miglior pizzaiolo al mondo"

Ha sbaragliato oltre 500 concorrenti in arrivo da 30 Paesi per il "Campionato Mondiale Pizza Doc" 2023, edizione n. 9, a Paestum

PAESTUM, 19 NOVEMBRE 2023, ORE 17:00



Il pizzaiolo Stefano De Martino è originario di Castellammare di Stabia, in Campania





Redazione

16 novembre 2023 11:09



Si parla di

campionato mondiale pizza

pizza doc

Stefano De Martino

Sullo stesso argomento



SOCIAL

Il pizzaiolo famoso per la pizza "a canotto" apre nel centro di Napoli



SOCIAL

Vincenzo Capuano porta il "calzone" dalla Clerici: è boom di ascolti - VIDEO

SOCIAL

## Stefano De Martino vince il nono Campionato Mondiale Pizza DOC

Dalla pizza più veloce a quella più larga, classica o contemporanea, i vincitori di tutte le categorie



Ascolta questo articolo ora...



**P**iù di 500 concorrenti in gara provenienti da oltre 30 Paesi di tutto il Mondo - Argentina, Brasile, Perù, Centro America, Emirati Arabi, Algeria - e soprattutto da tutta Europa e da ogni regione d'Italia: edizione importante quella 2023, la nona, per il Campionato Mondiale Pizza Doc organizzata dall'Accademia Nazionale Pizza DOC presieduta da Antonio Giaccoli. La manifestazione si è tenuta negli spazi del NEXT - Nuova Esposizione ex Tabacchificio, a Capaccio - Paestum. "La nona edizione del Campionato Mondiale Pizza DOC è quella dei record. Un numero enorme di partecipanti, per le aziende in Expò e soprattutto per i visitatori. La soddisfazione più grande è stata questa", dice entusiasta Antonio Giaccoli.

### I vincitori

Campione Nazionale Pizza DOC 2023 - Pizza DOC in the World è Stefano De Martino, secondo posto per Gerardo Esposito e Pasquale Damiano che vive e lavora a Londra;

#### Le categorie:

- "Miglior pizzaiolo italiano nel Mondo", Diego Palladino;
- "Miglior Pizzaiola DOC 2023", Vanessa Savi
- Pizza Classica: primo posto per Grimaldi Nicola, secondo Elcino Vincenzo, terzo posto per Balbi Emanuele;
- Pizza Margherita DOC, primo posto Damiano Pasquale, secondo Palladino Diego, terzo Ferrarese Gabriele;
- Pizza Contemporanea, primo De Martino Stefano, secondo ex aequo Madys Wojciech e Palazzolo Salvatore, terzo posto per Ciaburri Giuseppe;

### I più letti

1. **SALUTE**  
Nuovo presidente per la Scuola di Medicina della Federico II
2. **SOCIAL**  
Morto improvvisamente il giornalista Renato Rocco
3. **PISCINOLA**  
La piscina Acquachiara apre gratis alla città
4. **SOCIAL**  
Ghali avvistato a Napoli con Talieno: "Sono giorni che ci parlo" FOTO
5. **SOCIAL**  
Presto a Napoli il topo più amato dai bambini italiani





## A Paestum al via il nono Campionato Mondiale Pizza DOC

 CorNaz

3 mesi fa



Dal 13 al 15 novembre a Paestum c'è il nono Campionato Mondiale Pizza DOC con tante novità ed ospiti d'eccezione



# Stefano De Martino vince il Campionato Mondiale Pizza DOC 2023



Crea il Campionato Mondiale Pizza DOC e per questa edizione 2023 sale sul podio Stefano De Martino vince mentre il napoletano Diego Pallechio è il miglior pizzaiolo italiano nel mondo. Vediamo com'è andata.

Stefano De Martino, trentaquattrenne originario di Castellammare di Stabia e residente a Scafati, consulente e primo pizzaiolo della catena "Cagni Blu", si è aggiudicato il nono Campionato Mondiale Pizza DOC. "Sono felicissimo di aver ricevuto questo premio, ripaga gli sforzi e le rinunce di una vita. Una felicità troppo grande che non posso neanche ad esprimere quello che provo" ha affermato Stefano De Martino, fresco Campione Mondiale Pizza DOC 2023.

Diego Pallechio, napoletano ma residente a Londra, invece, si è aggiudicato il premio "Miglior Pizzaiolo Italiano nel Mondo" dedicato ai pizzaioli italiani all'estero.

Una vittoria ottenuta su poco più di 200 concorrenti provenienti da tutte le regioni d'Italia ma soprattutto da oltre 30 Paesi di tutto il Mondo. Tantiissimi concorrenti, infatti, sono arrivati dall'Argentina, Svezia, Perù, dal Centro America, dagli Emirati Arabi, dall'Uganda ma soprattutto da tutta Europa.




Autore



Redazione

Articoli recenti

La Ricetta di Radio Food: spaghetti affricati con cozze e broccoli  
[Leggi tutto](#)

Merce universitaria sostenibile: la classifica degli atenei che si impegnano di più per il clima  
[Leggi tutto](#)

Una notizia curiosa: tutti i modi di fare un ragu  
[Leggi tutto](#)

Spiccioli, involtino e Nutella? I supermercati preferiti dagli italiani. Spesa online non decolla  
[Leggi tutto](#)

L'OPENUP: il nuovo incontro gratuito contro l'anemia e la malaria  
[Leggi tutto](#)

Trofeo Pizza Festival Marano: la Calabria alla conquista della città dei fiori  
[Leggi tutto](#)



Details

## La nona edizione del Campionato Mondiale Pizza DOC

**dal 13 al 15 novembre al NEXT di Capaccio – Paestum con votazioni digitali e concorrenti da tutto il Mondo**

**Da lunedì 13 a mercoledì 15 novembre 2023 torna il Campionato Mondiale Pizza DOC.** La nona edizione del Campionato, uno degli eventi più importanti e sentiti del Mondo Pizza, si terrà all'interno degli spazi del **NEXT – Nuova Esposizione Ex Tabacchificio di Cafasso** a pochi passi dagli affascinanti templi di **Capaccio – Paestum**, in provincia di **Salerno**. Un'edizione importante, che rilancia definitivamente il settore food in tutto il Mondo, supportata appieno **dall'amministrazione comunale di Capaccio, dalla Provincia di Salerno e dalla Regione Campania.**

"Anche quest'anno il Campionato Mondiale Pizza DOC, uno degli eventi più importanti del settore, sceglie il NEXT. L'ex Tabacchificio di Cafasso, esempio concreto di rigenerazione urbana, si conferma, quindi, polo fieristico di riferimento regionale e non solo. Abbiamo deciso di sostenere questa manifestazione perché valorizza un prodotto importante del nostro patrimonio enogastronomico e si sposa con la nostra politica di differenziazione del turismo, in questo caso legato alle eccellenze del territorio" ha affermato **Franco Alfieri**, sindaco di Capaccio Paestum e presidente della Provincia di Salerno.

Organizzata da "**Accademia Nazionale Pizza DOC**", la kermesse dedicata al Mondo Pizza ha aperto le iscrizioni a pizzaioli italiani e internazionali. Le iscrizioni avvengono sul sito [www.campionatomondialepizzadoc.it](http://www.campionatomondialepizzadoc.it) fino al 6 novembre, ultima data utile per iscriversi e partecipare al grande evento in una cornice di arte e cultura all'ombra dei **Templi di Paestum**, il sito archeologico considerato esempio unico dell'architettura della **Magna Grecia**.

Per i vincitori delle varie categorie della nona edizione del Campionato Mondiale Pizza DOC ci sarà in palio **un montepremi di oltre 5000 euro** in prodotti e servizi offerti dagli sponsor, mentre il vincitore assoluto diventerà **testimonial per un anno dell'Accademia Nazionale Pizza DOC**



## Campionato Pizza Doc 2023 a Paestum: 20 categorie in gara

*Dal 13 al 15 novembre 2023, presso il Next ex tabacchificio di Capaccio-Paestum, si svolgerà la nona edizione del Campionato Pizza Doc*

Mercoledì, 08 Novembre 2023 di [Scatti di Gusto](#)



Dal 13 al 15 novembre 2023, negli spazi del NEXT – Nuova Esposizione Ex Tabacchificio di Capaccio Paestum, si tiene la nona edizione del Campionato Mondiale Pizza Doc. Paestum si conferma quindi sempre più città della pizza dopo il successo della prima edizione del Fest di luglio.

La manifestazione, organizzata da Antonio Giaccolli, conta di una parte espositiva con 40 aziende del comparto e del campo di gara che vedrà i pizzaioli in competizione in 20 categorie.





Antonio Giaccoli

PRESIDENTE ACCADEMIA NAZIONALE PIZZA DOC

## PIZZA DOC 2023: il campionato mondiale della pizza a Paestum!



Foto Ema Live

324 iscritti

Iscriviti



0



Condividi

216 visualizzazioni 20 nov 2023 [#pizzalovers](#) [#foodlovers](#) [#Paestum](#)

📌 La settimana scorsa si è tenuto il PIZZA DOC 2023, ovvero il campionato mondiale della pizza a [#Paestum](#): evento che ha riunito aziende, amatori, food blogger, giornalisti, ma soprattutto pizzaioli da tutto il mondo!

Grazie al presidente Antonio Giaccoli che per il 9° anno consecutivo ha reso Paestum la capitale della pizza.

🏆 E siamo super felici per I Damiano Pizzeria per le sue numerose vittorie!

Complimenti a tutti i concorrenti e alle giurie che hanno reso possibile tutto questo e per chi si fosse perso l'assaggio... appuntamento al

CUCINA

# STEFANO DE MARTINO, IL PIZZAIOLO STABIESE DI CAPRIBLU NEOCAMPIONE DEL MONDO AL CAMPIONATO MONDIALE PIZZA DOC 2023

21/11/2023 - by Veronica Caprio

Letto: 233

SEGUICI SU FB



EDITORIALE

VEDI TUTTI >



Napoli esulta ancora

11/06/2023

Un 2023 ricco di emozioni forti per lo stabiese Stefano De Martino, maestro pizzaiolo neocampione del mondo al Campionato Pizza DOC 2023, conclusosi il 15 novembre al NEXT di Capaccio Paestum (SA). Il primo pizzaiolo e consulente della catena *Capri Blu* si è aggiudicato l'edizione numero nove del Campionato organizzato dall'Accademia Nazionale Pizza DOC di Antonio Giaccoli. Il trentaquattrenne De Martino, originario di Castellammare di Stabia, ha trionfato sia per la categoria Pizza Contemporanea, sia come campione assoluto nazionale e Pizza DOC in the World 2023. Una vittoria inaspettata e perciò ancora più







Cerca su cinque gusti

# Cinque Gusti

food magazine

HOME | COMUNICATI | MAGAZINE + | EVENTI | CUCINE DAL MONDO | CHI SIAMO | REDAZIONE | CONTATTI

Direttore editoriale [Marco Ilardi](#)

16 Novembre 2023

Articolo Scritto Da [Marco Ilardi](#)

## Stefano De Martino campione mondiale di pizza 2023



**Marco Ilardi**

Marco Ilardi è un imprenditore digitale, uno sviluppatore di app mobile, un autore, un podcaster e un consulente seo specializzato in SERP del marchio e knowledge panel di Google.

[Tutti gli articoli](#)

Di cosa parla questo articolo

No headings were found on this page.

**Stefano De Martino**, trentaquattrenne originario di Castellammare di Stabia e residente a Scafati, consulente e primo pizzaiolo della catena "Capri Blu", si è aggiudicato **il nono Campionato Mondiale Pizza DOC** al quale ha partecipato anche il nostro direttore [Marco Ilardi](#) in veste di giudice.

*"Sono felicissimo di aver ricevuto questo premio, ripaga gli sforzi e le rinunce di una vita. Una felicità troppo grande che non riesco neanche ad esprimere quella che provo"*

[Cuochipedia](#) enciclopedia degli chef

**Cuochipedia** è il primo social dedicato esclusivamente ai cuochi al pasticceri e ai pizzaioli per promuovere i propri prodotti

[Clicca qui per iscriverti](#)



Marco Ilardi direttore di Cinque gusti giudice dal 2021 dei campionati mondiali di pizza DOC

Home / I Buoni Eventi / Stefano De Martino vince il nono Campionato Mondiale Pizza DOC



## I BUONI EVENTI

### Stefano De Martino vince il nono Campionato Mondiale Pizza DOC

16 Novembre 2023 / Redazione La Buona Tavola

Stefano De Martino, trentaquattrenne originario di Castellammare di Stabia e residente a Scafati, consulente e primo pizzaiolo della catena "Capri Blu", si è aggiudicato il nono Campionato Mondiale Pizza DOC.

"Sono felicissimo di aver ricevuto questo premio, ripaga gli sforzi e le rinunce di una vita. Una felicità troppo grande che non riesco neanche ad esprimere quello che provo", ha affermato Stefano De Martino, fresco Campione Mondiale Pizza DOC 2023.

Diego Palladino, napoletano ma residente a Londra, invece, si è aggiudicato il premio "Miglior Pizzaiolo Italiano nel





Cerca su cinque gusti

# Cinque Gusti

food magazine

HOME | COMUNICATI | MAGAZINE + | EVENTI | CUCINE DAL MONDO | CHI SIAMO | REDAZIONE | CONTATTI

Direttore editoriale [Marco Ilardi](#)

7 Novembre 2023

Articolo Scritto Da [Marco Ilardi](#)

## Nona edizione del Campionato Mondiale Pizza DOC

**Marco Ilardi**

Marco Ilardi è un imprenditore digitale, uno sviluppatore di app mobile, un autore, un podcaster e un consulente seo specializzato in SERP del marchio e knowledge panel di Google.

[Tutti gli articoli](#)

Di cosa parla questo articolo

1. Categorie Top
2. Categorie Special
3. Categorie di gruppo

Da lunedì 13 a mercoledì 15 novembre 2023 torna il Campionato Mondiale Pizza DOC. La nona edizione del Campionato, uno degli eventi più importanti e sentiti del Mondo Pizza, si terrà all'interno degli spazi del **NEXT - Nuova Esposizione Ex Tabacchificio di Cafasso** a pochi passi dagli affascinanti templi di **Capaccio - Paestum**, in provincia di **Salerno**. Un'edizione importante, che rilancia definitivamente il settore food in tutto il Mondo, supportata appieno **dall'amministrazione comunale di Capaccio, dalla Provincia di Salerno e dalla Regione Campania**.

[Alessandro Servidio](#)

[Cuochipedia](#) enciclopedia degli chef

**Cuochipedia** è il primo social dedicato esclusivamente ai cuochi al pasticceri e ai pizzaioli per promuovere i propri prodotti

[Clicca qui per iscriverti](#)



Marco Ilardi direttore di Cinque gusti giudice dal 2021 dei campionati mondiali di pizza DOC

## Capaccio Paestum: al via 9<sup>a</sup> ediz. Campionato Mondiale Pizza DOC

Dentro Salerno 6 Novembre 2023 Vali del Picentini e Piana del Sele



Da lunedì 13 a mercoledì 15 novembre 2023 torna il Campionato Mondiale Pizza DOC. La nona edizione del Campionato, uno degli eventi più importanti e sentiti del Mondo Pizza, si terrà all'interno degli spazi del NEXT – Nuova Esposizione Ex Tabacchificio di Cafasso a pochi passi dagli affascinanti templi di Capaccio – Paestum, in provincia di Salerno. Un'edizione importante, che rilancia definitivamente il settore food in tutto il Mondo, supportata appieno dall'amministrazione comunale di Capaccio, dalla Provincia di Salerno e dalla Regione Campania.

"Anche quest'anno il Campionato Mondiale Pizza DOC, uno degli eventi più importanti del settore, sceglie il NEXT. L'ex Tabacchificio di Cafasso, esempio concreto di rigenerazione urbana, si conferma, quindi, polo fieristico di riferimento regionale e non solo. Abbiamo deciso di sostenere questa manifestazione perché valorizza un prodotto importante del nostro patrimonio enogastronomico e si sposa con la nostra politica di differenziazione del turismo, in questo caso legato alle eccellenze del territorio" ha affermato Franco Alfieri, sindaco di Capaccio Paestum e presidente della Provincia di Salerno.

Organizzata da "Accademia Nazionale Pizza DOC", la kermesse dedicata al Mondo Pizza ha aperto le iscrizioni a pizzaioli italiani e internazionali. Le iscrizioni avvengono sul sito [www.campionatomondialepizzadoc.it](http://www.campionatomondialepizzadoc.it) fino al 6 novembre, ultima data utile per iscriversi e partecipare al grande evento in una cornice di arte e cultura all'ombra dei Templi di Paestum, il sito archeologico considerato esempio unico dell'architettura della Magna Grecia.

Per i vincitori delle varie categorie della nona edizione del Campionato Mondiale Pizza DOC ci sarà in palio un montepremi di oltre 5000 euro in prodotti e servizi offerti dagli sponsor, mentre il vincitore assoluto diventerà testimonial per un anno dell'Accademia Nazionale Pizza DOC partecipando al prossimo "Master Istruttore", che si terrà a novembre prossimo.

Cerca nel sito

Scrivi qui







9ª edizione  
**Campionato Mondiale**  
**PIZZA DOC**

**EXP** PIZZA  
**PO** DOC

**13|14|15 NOVEMBRE 2023**  
SALERNO - Capaccio Paestum  
NEXT - Ex Tabacchificio Cafasso

[WWW.CAMPIONATOMONDIALEPIZZADOC.IT](http://WWW.CAMPIONATOMONDIALEPIZZADOC.IT)

## La nona edizione del Campionato Mondiale Pizza DOC dal 13 al 15 novembre al NEXT di Capaccio

di **Renata Savina**

ENOGASTRONOMIA 13 NOVEMBRE 2023

**D**a lunedì 13 a mercoledì 15 novembre 2023 torna il Campionato Mondiale Pizza DOC. La nona edizione del Campionato, uno degli eventi più importanti e sentiti del Mondo Pizza, si terrà all'interno degli spazi del NEXT – Nuova Esposizione Ex Tabacchificio di Cafasso a pochi passi dagli affascinanti templi di **Capaccio – Paestum**, in provincia di **Salerno**. Un'edizione importante, che rilancia definitivamente il settore food in tutto il Mondo, supportata appieno dall'amministrazione comunale di Capaccio, dalla Provincia di Salerno e dalla Regione Campania.

"Anche quest'anno il Campionato Mondiale Pizza DOC, uno degli eventi più importanti del settore, sceglie il NEXT. L'ex Tabacchificio di Cafasso, esempio concreto di rigenerazione urbana, si conferma, quindi, polo fieristico di riferimento regionale e non solo. Abbiamo deciso di sostenere questa manifestazione perché valorizza un prodotto importante del nostro patrimonio enogastronomico e si sposa con la nostra politica di differenziazione del turismo, in questo caso legato alle eccellenze del territorio" ha affermato **Franco Alfieri**, sindaco di Capaccio Paestum e presidente della Provincia di Salerno.

# Dal 13 al 15 novembre al NEXT di Capaccio la nona edizione del Campionato Mondiale Pizza DOC

Foodclub.it



Da lunedì 13 a mercoledì 15 novembre 2023 torna il Campionato Mondiale Pizza DOC. La nona edizione del Campionato, uno degli eventi più importanti e sentiti del Mondo Pizza, si terrà all'interno degli spazi del NEXT - Nuova Esposizione Ex Tabacchificio di Cafasso a pochi passi dagli affascinanti templi di Capaccio - Paestum, in provincia di Salerno. Un'edizione importante, che rilancia definitivamente il settore food in tutto il Mondo, supportata appieno dall'amministrazione comunale di Capaccio, dalla

Provincia di Salerno e dalla Regione Campania.

"Anche quest'anno il Campionato Mondiale Pizza DOC, uno degli eventi più importanti del settore, sceglie il NEXT. L'ex Tabacchificio di Cafasso, esempio concreto di rigenerazione urbana, si conferma, quindi, polo fieristico di riferimento regionale e non solo. Abbiamo deciso di sostenere questa manifestazione perché valorizza un prodotto importante del nostro patrimonio enogastronomico e si sposa con la nostra politica di differenziazione del turismo, in questo caso legato alle eccellenze del territorio" ha affermato Franco Alfieri, sindaco di Capaccio Paestum e presidente della Provincia di Salerno.

Organizzata da "Accademia Nazionale Pizza DOC", la kermesse dedicata al Mondo Pizza ha aperto le iscrizioni a pizzaioli italiani e internazionali. Le iscrizioni avvengono sul sito [www.campionatomondialepizzadoc.it](http://www.campionatomondialepizzadoc.it) fino al 6 novembre, ultima data utile per iscriversi e partecipare al grande evento in una cornice di arte e cultura all'ombra dei Templi di Paestum, il sito archeologico considerato esempio unico dell'architettura della Magna Grecia.

Per i vincitori delle varie categorie della nona edizione del Campionato Mondiale Pizza DOC ci sarà in palio un montepremi di oltre 5000 euro in prodotti e servizi offerti dagli sponsor, mentre il vincitore assoluto diventerà testimonial per un anno dell'Accademia Nazionale Pizza DOC partecipando al prossimo "Master Istruttore", che si terrà a novembre prossimo.

"Un'edizione importante che rilancia l'intero settore food in un contesto favoloso come il Next, a pochi passi dai bellissimi templi dell'antica Paestum - ha affermato Antonio Giaccolli, presidente dell'Accademia Nazionale Pizza DOC - Ben 4 mila metri quadri di Area Expò con circa 40 aziende espositrici, oltre 10 forni accesi dalle prime ore del mattino, workshop tematici, approfondimenti e concorrenti provenienti da ogni parte del Mondo".

Il campionato è reso possibile anche grazie al supporto di aziende leader del settore come Mulino Caputo con le sue farine, i prodotti caseari di Latteria Sorrentina, il pomodoro San Marzano di Solania, i prodotti conservieri di Carbone Conserve, i forni elettrici di Sa.Car Forni, le impastatrici di Mecnosud, le attrezzature per la ristorazione della succursale austriaca dell'azienda Hendie e dai prodotti di eccellenza dell'azienda romagnola Menù srl. Grande sensibilità per l'ambiente con l'utilizzo di stoviglie e posate biodegradabili, scelta voluta dall'organizzazione per la salvaguardia del pianeta, oltre che ad un grande interesse per la tutela della salute e della Dieta Mediterranea grazie alla presenza del "Salone della Dieta



Home > ritrattiditerritorio > Tutto pronto per la IX edizione del Campionato Nazionale Pizza Doc

## Tutto pronto per la IX edizione del Campionato Nazionale Pizza Doc

ritrattiditerritorio ritrattiditerritorio · Novembre 3, 2023 · 0 commenti



Da lunedì 13 a mercoledì 15 novembre 2023 torna il Campionato Mondiale Pizza DOC. La nona edizione del Campionato, uno degli eventi più importanti e sentiti del Mondo Pizza, si terrà all'interno degli spazi del NEXT – Nuova Esposizione Ex Tabacchificio di Cafasso a pochi passi dagli affascinanti templi di Capaccio – Paestum, in provincia di Salerno. Un'edizione importante, che rilancia definitivamente il settore food in tutto il Mondo, supportata appieno dall'amministrazione comunale di Capaccio, dalla Provincia di Salerno e dalla Regione Campania.

“Anche quest'anno il Campionato Mondiale Pizza DOC, uno degli eventi più importanti del settore, sceglie il NEXT. L'ex Tabacchificio di Cafasso, esempio concreto di rigenerazione urbana, si conferma, quindi, polo fieristico di riferimento regionale e non solo. Abbiamo deciso di sostenere questa manifestazione perché valorizza un prodotto importante del nostro patrimonio enogastronomico e si sposa con la nostra politica di differenziazione del turismo, in questo caso legato alle eccellenze del territorio” ha affermato Franco Alfieri, sindaco di Capaccio Paestum e presidente della Provincia di Salerno.

Organizzata da “Accademia Nazionale Pizza DOC”, la kermesse dedicata al Mondo Pizza ha aperto le iscrizioni a pizzaioli italiani e internazionali. Le iscrizioni avvengono sul sito [www.campionatomondialepizzadoc.it](http://www.campionatomondialepizzadoc.it) fino al 6 novembre, ultima data utile per iscriversi e partecipare al grande evento in una cornice di arte e cultura all'ombra dei Templi di Paestum, il sito archeologico considerato esempio unico dell'architettura della Magna Grecia.





HOME / MONDOPIZZA / PIZZANEWS

ristonews.com Cerca

2990 persone stanno seguendo questo elemento. un amico



## Stefano De Martino vince il nono Campionato Mondiale Pizza DOC

*Il napoletano Diego Palladino è il miglior pizzaiolo italiano nel mondo*

Stefano De Martino, trentaquattrenne originario di Castellammare di Stabia e residente a Scafati, consulente e primo pizzaiolo della catena "Capri Blu", si è aggiudicato il nono Campionato Mondiale Pizza DOC.

"Sono felicissimo di aver ricevuto questo premio, ripaga gli sforzi e le rinunce di una vita. Una felicità troppo grande che non riesco neanche ad esprimere quello che provo" ha affermato Stefano De Martino, fresco Campione Mondiale Pizza DOC 2023.

Diego Palladino, napoletano ma residente a Londra, invece, si è aggiudicato il premio "Miglior Pizzaiolo Italiano nel Mondo" dedicato ai pizzaioli italiani all'estero.

Una vittoria ottenuta su poco più di 500 concorrenti provenienti da tutte le regioni d'Italia ma soprattutto da oltre 30 Paesi di tutto il Mondo. Tantissimi concorrenti, infatti, sono arrivati dall'Argentina, Brasile, Perù, dal Centro America, dagli Emirati Arabi, dall'Algeria ma soprattutto da tutta Europa.

Un'edizione importante supportata appieno dall'amministrazione comunale di Capaccio e dal sindaco Franco Alfieri, dalla Provincia di Salerno, dalla Regione Campania e da ANICAV.

Dal 3 al 6  
**Marzo 2024**  
 Complesso fieristico di Carrara





**ACCADEMIA NAZIONALE PIZZA DOC**

PRESENTA

# PIZZA DOC WORLD CHAMPIONSHIP

13|14|15 Novembre 2023 - NEXT Capaccio Paestum (SA)



## Lo stabiense Stefano De Martino vince il nono Campionato Mondiale Pizza DOC

Pubblicato da REDAZIONE COSTIERA MALFITANA il 14 NOVEMBRE 2023

**Stefano De Martino**, trentaquattrenne originario di Castellammare di Stabia e residente a Scafati, consulente e primo pizzaiolo della catena "Capri Blu", si è aggiudicato il **nono Campionato Mondiale Pizza DOC**.

"Sono felicissimo di aver ricevuto questo premio, ripaga gli sforzi e le rinunce di una vita. Una felicità troppo grande che non riesco neanche ad esprimere quello che provo" ha affermato Stefano De Martino, fresco Campione Mondiale Pizza DOC 2023.

**Diego Palladino**, napoletano ma residente a Londra, invece, si è aggiudicato il premio "Miglior Pizzaiolo Italiano nel Mondo" dedicato ai pizzaioli italiani all'estero.

Una vittoria ottenuta su poco più di 500 concorrenti provenienti da tutte le regioni d'Italia ma soprattutto da oltre 30 Paesi di tutto il Mondo. Tantissimi concorrenti, infatti, sono arrivati dall'Argentina, Brasile, Perù, dal Centro America, dagli Emirati Arabi, dall'Algeria ma soprattutto da tutta Europa.



GustoCampania



ione Mondiale Pizza DOC 2023

NOTIZIE E CURIOSITÀ - IN EVIDENZA

# Il napoletano Stefano De Martino è il Campione Mondiale Pizza DOC 2023

Di Redazione - ultimo aggiornamento Nov 16, 2023



ADV



- Pubblicità -



ULTIMI ARTICOLI

PrerAward 2023 "Laboratorio Folkloristico" di





## EVENTI

Home » Stefano De Martino vince il 9° Campionato Mondiale...



## Stefano De Martino vince il 9° Campionato Mondiale Pizza DOC

16/11/2023 15:00    Redazione Agenfood    EVENTI, NL

Tempo lettura: 5 minuti

(Agen Food) - Capaccio-Paestum (SA), 16 nov. - Stefano De Martino, trentaquattrenne originario di Castellammare di Stabia e residente a Scafati, consulente e primo pizzaiolo della catena "Capri Blu", si è aggiudicato il 9° Campionato Mondiale Pizza DOC.

"Sono felicissimo di aver ricevuto questo premio, ripaga gli sforzi e le rinunce di una vita. Una felicità troppo grande che non riesco neanche ad esprimere quello che provo" ha affermato Stefano De Martino, fresco Campione Mondiale Pizza DOC 2023.

Diego Palladino, napoletano ma residente a Londra, invece, si è aggiudicato il premio "Miglior Pizzaiolo Italiano nel Mondo" dedicato ai pizzaioli italiani all'estero.

Una vittoria ottenuta su poco più di 500 concorrenti provenienti da tutte le regioni d'Italia ma soprattutto da oltre 30 Paesi di tutto il Mondo. Tantissimi concorrenti, infatti, sono arrivati dall'Argentina, Brasile, Perù, dal Centro America, dagli Emirati Arabi, dall'Algeria ma soprattutto da tutta Europa.

Un'edizione importante supportata appieno dall'amministrazione comunale di Capaccio e dal sindaco Franco Alfieri, dalla Provincia di Salerno, dalla Regione Campania e da ANICAV.

### DALLE ISTITUZIONI



**Lollobrigida in Abruzzo: lavoriamo per Italia più competitiva**

25/01/2024 10:00



**Carboni: ok a fondo per danni da peronospora anche per le Marche**

25/01/2024 12:00



**Illeciti agroalimentari, Ministro: controlli severi e serve reddito**

25/01/2024 10:00



**Lollobrigida: in 6 mesi restituita all'Ippica la tutela dell'Arma**

25/01/2024 10:00



**TEA, Assementi: soddisfazione per il voto della Commissione ENVI**

25/01/2024 16:15



**World Water Forum 2027, Tiso (Confeuro): "Bene la candidatura di Roma"**

25/01/2024 12:15

### ULTIMI ARTICOLI LIVE

**09:30** **Sostenibilità e migrazione: proposta concreta a Fieragricola**

**07:01** **Docufilm "Chefs In Roma" di Cristiano Bucciero e Andrea Leonetti di Vagno**

**19:30** **Bolton nomina Roberto Leopardi nuovo Group CFO e General Manager**



## I BUONI EVENTI

### IX edizione del Campionato Mondiale Pizza DOC a Paestum Capaccio dal 13 al 15 novembre

3 Novembre 2023 / Redazione La Buona Tavola

Da lunedì 13 a mercoledì 15 novembre 2023 torna il Campionato Mondiale Pizza DOC. La nona edizione del Campionato, uno degli eventi più importanti e sentiti del Mondo Pizza, si terrà all'interno degli spazi del NEXT - Nuova Esposizione Ex Tabacchificio di Cafasso a pochi passi dagli affascinanti templi di Capaccio - Paestum, in provincia di Salerno.







Home ▸ Food ▸ Si è conclusa la nona edizione del Campionato Mondiale Pizza DOC

Food

# Si è conclusa la nona edizione del Campionato Mondiale Pizza DOC

Da Redazione ApeTime 17/11/2023



## Campionato Mondiale Pizza DOC da record: oltre 500 concorrenti 30 Paesi di tutto il Mondo

Stefano De Martino vince il nono Campionato Mondiale Pizza DOC. Il napoletano Diego Palladino è il miglior pizzaiolo italiano nel mondo.

Stefano De Martino, trentaquattrenne originario di Castellammare di Stabia e residente a Scafati, consulente e primo pizzaiolo della catena "Capri Blu", si è aggiudicato il nono



AZIENDE - PRODOTTI - SERVIZI



Aziende, Prodotti, Servizi  
Leone 1857 chiude il 2023 con un fatturato record



Aziende, Prodotti, Servizi  
Tra grandi classici e nuove tendenze: il Sigep di Fabbri 1905



Aziende, Prodotti, Servizi  
La "carta dei caffè" l'ultima novità di IMPERATOR per il SIGEP



Aziende, Prodotti, Servizi  
Il mondo Hausbrandt si presenta alla 45ª edizione di Sigep





Home > Appuntamenti > A Paestum la nona edizione del Campionato Mondiale Pizza Doc

Appuntamenti

## A Paestum la nona edizione del Campionato Mondiale Pizza Doc

13 Novembre 2023





# Stefano De Martino, uno stabiense sul tetto del mondo al Campionato Pizza DOC

Un 2023 ricco di emozioni forti per lo stabiense Stefano De Martino, maestro pizzaiolo neocampione del mondo al Campionato Pizza DOC 2023.

20/11/2023 → Categoria: Pizza



Redazione



Emiliano Cecchi

Co-founder Fooday.it, dal 1996 creo e gestisco progetti editoriali online.

cecchi@fooday.it



Un 2023 ricco di emozioni forti per lo stabiense Stefano De Martino, maestro pizzaiolo neocampione del mondo al Campionato Pizza DOC 2023, conclusosi il 15 novembre al NEXT di Capaccio Paestum (SA).

Il primo pizzaiolo e consulente della catena Capri Blu si è aggiudicato l'edizione numero nove del Campionato organizzato dall'Accademia Nazionale Pizza DOC di Antonio Giaccolli. Il trentaquattrenne De Martino, originario di Castellammare di Stabia, ha trionfato sia per la categoria Pizza Contemporanea, sia come campione assoluto nazionale e Pizza DOC in the World 2023. Una vittoria inaspettata e perciò ancora più bella, "considerando che ero arrivato in gara con la sola idea di divertirmi dopo un anno già foriero di soddisfazioni", spiega De Martino. Il nuovo campione si riferisce all'inserimento nella guida delle 250 Migliori Pizzerie del Mattino, a cura del giornalista e critico enogastronomico Luciano Pignataro, curatore di 50 Top Pizza.

La pizza che gli è valsa il successo in questa nona edizione del Campionato Pizza DOC è stata preparata con una crema di castagne del prete bollite con alloro, fiordilatte, porchetta d'Ariccia, maionese ai frutti di bosco e germogli freschi all'uscita dal forno. "Il mio impasto è frutto di tanto studio e sacrificio, numerose rinunce e dedizione, nonché di notti insonni e innumerevoli prove", assicura il neolaureato campione mondiale. "Per la pizza portata al Pizza Doc ho usato un blend di farine di tipo 0 con innesto di biga e poolish, che lascio solitamente fermentare a temperatura controllata per 24/48 ore - racconta - Poi si passa al rinfresco e all'idratazione finale

RUBRICHE





EVENTI

# E' stabiese il nuovo campione mondiale di pizza DOC: Stefano De Martino

11/2023

*Il trofeo mondiale vinto dal pizzaiolo Stefano De Martino*





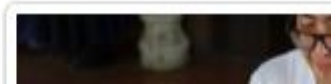
HOME > PRIMO PIANO > Campionato Mondiale Pizza DOC, vittoria dello stabiense Stefano De Martino

## Campionato Mondiale Pizza DOC, vittoria dello stabiense Stefano De Martino

19 Novembre 2023 Alfredo Di Costanzo Primo Piano, Attualità, Dall'Italia



LEGGI ANCHE



BLOG

## Castellammare: lo stabiense Stefano de Martino è il Campione Mondiale "Pizza DOC 2023"

written by Enogastronauta | 17 Novembre 2023



Castellammare: lo stabiense Stefano de Martino è il Campione Mondiale "Pizza DOC 2023" Stefano De...

### Castellammare: lo stabiense Stefano de Martino è il Campione Mondiale "Pizza DOC 2023"

**Stefano De Martino**, consulente e pizzaiolo di punta della catena **"Capri Blu"**, ha conquistato il titolo al nono **Campionato Mondiale Pizza DOC**. Originario di **Castellammare** di Stabia e residente a Scafati, De Martino, 34 anni, ha espresso la sua gioia per il riconoscimento che premia gli sforzi e le rinunce di una vita.

Il premio *"Miglior Pizzaiolo Italiano nel Mondo"*, dedicato ai pizzaioli italiani all'estero, è stato vinto da **Diego Palladino**, napoletano residente a Londra.

Il campionato ha visto la partecipazione di **oltre 500 concorrenti** provenienti da tutte le regioni d'Italia e da più di 30 Paesi in tutto il mondo, tra cui Argentina, Brasile, Perù, Centro America, Emirati Arabi, Algeria e tutta Europa. L'evento ha ricevuto il pieno sostegno dell'amministrazione comunale di Capaccio, del sindaco Franco Alfieri, della Provincia di Salerno, della Regione Campania e dell'ANICAV.

Type and hit

RE  
COR

M  
M  
G  
V  
S  
D

Visualizza map



# Campionato Pizza Doc, lo stabiese De Martino sul tetto del mondo

Publicato da Redazione il Novembre 17, 2023

Un 2023 ricco di emozioni forti per lo stabiese Stefano De Martino, maestro pizzaiolo neocampione del mondo al Campionato Pizza DOC 2023, conclusosi il 15 novembre al NEXT di Capaccio Paestum (SA). Il primo pizzaiolo e consulente della catena *Capri Blu* si è aggiudicato l'edizione numero nove del Campionato organizzato dall'Accademia Nazionale Pizza DOC di Antonio Giaccoli. Il trentaquattrenne De Martino, originario di Castellammare di Stabia, ha trionfato sia per la categoria Pizza Contemporanea, sia come campione assoluto nazionale e Pizza DOC in the World 2023. Una vittoria inaspettata e perciò ancora più bella, "considerando che ero arrivato in gara con la sola idea di divertirmi dopo un anno già foriero di soddisfazioni", spiega De Martino. Il nuovo campione si riferisce all'inserimento nella guida delle *250 Migliori Pizzerie del Mattino*, a cura del giornalista e critico enogastronomico Luciano Pignataro, curatore di 50 Top Pizza.



Cerca ...

## Archivi

Seleziona il mese

## Categorie

Seleziona una categoria

## Siti amici

**SU** | sindacato  
**GC** | unitario  
giornalisti  
campania

Federazione Nazionale Stampa Italiana | Il sind  
dei giorn  
italiani  
**FNSI**  
Ente di diritto del giornalismo italiano



# Un napoletano vince il nono Campionato Mondiale Pizza DOC

17 Novembre 2023

Federica Massari







PIZZERIE

## Stefano De Martino, uno stabiese sul tetto del mondo al Campionato Pizza DOC

Redazione 18 Novembre 2023

Un 2023 ricco di emozioni forti per lo stabiese Stefano De Martino, maestro pizzaiolo neocampione del mondo al Campionato Pizza DOC 2023, conclusosi il 15 novembre al NEXT di Capaccio Paestum (SA). Il primo pizzaiolo e consulente della catena *Capri Blu* si è aggiudicato l'edizione numero nove del Campionato organizzato dall'Accademia Nazionale Pizza DOC di Antonio Giaccoli.

Il trentaquattrenne De Martino, originario di Castellammare di Stabia, ha trionfato sia per la categoria Pizza Contemporanea, sia come campione assoluto nazionale e Pizza DOC in the World 2023. Una vittoria inaspettata e perciò ancora più bella, "considerando che ero arrivato in gara con la sola idea di divertirmi dopo un anno già foriero di soddisfazioni", spiega De Martino.

### Ultime Notizie



PIZZERIE

## Le pizze di Pannella incontrano la cucina dello chef Campagnola, ed è subito amore

28 Gennaio 2024 Redazione

Le pizze di Pannella incontrano la cucina dello chef Campagnola, ed è subito amore

Condividi



Pesca, Coldiretti: Regolamento UE penalizza operatori Campania

23 Gennaio 2024



Ambiente, non solo "contadini" a guardare dalla bellezza del

# FLASH STYLE MAGAZINE VIP

*Il nuovo stile d'informazione*



*by Natascia e Romina Malizia*

PROGETTO EDITORIALE E GRAFICO MA PRESS SRLS

## Stefano De Martino, uno stabiese sul tetto del mondo al Campionato Pizza DOC

Leave a Comment | Novembre 17, 2023 | Renato Aiello





**ATTENZIONE**

Tutto il materiale presente in questo articolo è coperto da Copyright Thewaymagazine.it a norma dell' art. 70 Legge 22 aprile 1941 n. 633. Le immagini presenti non sono salvate in locale ma sono Copyright del sito che le ospita.

## Stefano De Martino pizzaiolo DOC mondiale

ID Articolo: 12292244 [DAL WEB](#) venerdì 17 novembre 2023 [Thewaymagazine.it](#) 1252

[f FACEBOOK](#)
[t TWITTER](#)
[CREA PDF DELLA PAGINA](#)

Stefano De Martino vince il nono Campionato Mondiale Pizza DOC, l'edizione dei record. Il napoletano Diego Palladino è il miglior pizzaiolo italiano nel mondo. In un felice quanto fortunato caso di omonimia con un altro napoletano famoso dallo stesso nome, nel campo dello spettacolo, Stefano De Martino, trentaquattrenne originario di Castellammare di Stabia e residente [...] L'articolo Stefano De Martino pizzaiolo DOC mondiale proviene da The Way Magazine.

Testi ed immagini Copyright Thewaymagazine.it

[LEGGI SU THEWAYMAGAZINE.IT](#)
[SITI SCOMMESSE 2024](#)
**Nuovi Bookmakers**
[CASINÒ](#)
[SCOMMESSE](#)


**OROSCOPO: ACQUARIO**  
**LUNA CALANTE DA PIENA**

**PIÙ LETTI**

[#THEWAYMAGAZINE.IT](#)

TERME DI SLOVENIA, SCELTA  
D'AMORE...  
THEWAYMAGAZINE.IT

[#BESTENTERTAINMENT.IT](#)

TAO DEL GIORNO 29...  
BESTENTERTAINMENT.IT

[#BESTENTERTAINMENT.IT](#)

CHI È EMANUELA FULGORI?...

Home » Food » Stefano De Martino, uno stabiese sul tetto del mondo al Campionato Pizza DOC

# Stefano De Martino, uno stabiese sul tetto del mondo al Campionato Pizza DOC



Giuseppe De Carlo

17 novembre 2023 18:27



**Buone notizie per gli over 65: arriva il prestito "zero pensieri"**

Verifica subito se rientri

Agevolazioni per pensionati



**Debiti: ecco la legge per cancellarli che nessuno conosce**

Scopri subito se rientri

Leggi



**Le 10 auto più veloci del mondo**

Chazzelle.com

Contenuti Sponsorizzati da Taboola

## POTREBBERO INTERESSARTI

Presentazione del Calendario Sorbillo: si screditano anche le polemiche sulla pizza all'ananas

di Giuseppe De Carlo

Calendario Sorbillo

"Ieri, Oggi, Domani", l'iconica Trattoria Pizzeria di Pasquale Casillo, tra sapori e storia

di Giuseppe De Carlo

Tor

La Cantina dei Sapori di Sant'Angelo Le Fratte: un viaggio dei sapori lucani

di Giuseppe De Carlo

Cantina dei Sapori

Presentato il logo della nuova ricetta degli spaghetti per i ristoranti che la inseriranno nel menù del 2024

di Giuseppe De Carlo

Olio peperoncino e barbab

Antica Distilleria Petrone: sapori tipici e inconfondibili

di Giuseppe De Carlo

Antica Distilleria Petrone

Un 2023 ricco di emozioni forti per lo stabiese Stefano De Martino, maestro pizzaiolo neocampione del mondo al Campionato Pizza DOC 2023, conclusosi il 15 novembre al NEXT di Capaccio Paestum (SA). Il primo pizzaiolo e consulente della catena *Capri Blu* si è aggiudicato l'edizione numero nove del Campionato organizzato dall'Accademia Nazionale Pizza DOC di Antonio Giaccoli. Il trentaquattrenne De Martino, originario di Castellammare di Stabia, ha trionfato sia per la categoria Pizza Contemporanea, sia come campione assoluto nazionale e Pizza DOC in the World 2023. Una vittoria inaspettata e perciò ancora più bella, "considerando che ero arrivato in gara con la sola idea di divertirmi dopo un anno già fiero di soddisfazioni", spiega De Martino. Il nuovo campione si riferisce all'inserimento nella guida delle 250 Migliori Pizzerie del Mattino, a cura del giornalista e critico enogastronomico Luciano Pignataro, curatore di 50 Top Pizza. La pizza che gli è valsa il successo in questa nona edizione del Campionato Pizza DOC è stata preparata con una crema di castagne del prete bollite con alloro, fiordilatte, porchetta d'Ariccia, maionese ai frutti di bosco e germogli freschi all'uscita dal forno. "Il mio impasto è frutto di tanto studio e sacrificio, numerose rinunce e dedizione, nonché di notti insonni e innumerevoli prove", assicura il neolaureato campione mondiale. "Per la pizza portata al Pizza Doc ho usato un blend di farine di tipo 0 con innesto di biga e polish, che lascio solitamente fermentare a temperatura controllata per 24/48 ore - racconta -. Poi si passa al rinfresco





Home / Stefano De Martino, uno stabiese sul tetto del mondo al Campionato Pizza DOC



Cultura/Eventi

# Stefano De Martino, uno stabiese sul tetto del mondo al Campionato Pizza DOC

🕒 Novembre 17, 2023

Ti sei perso qualcosa



Un 2023 ricco di emozioni forti per lo stabiese Stefano De Martino, maestro pizzaiolo neocampione del mondo al Campionato Pizza DOC 2023, conclusosi il 15 novembre al NEXT di Capaccio Paestum (SA). Il primo pizzaiolo e consulente della catena Capri Blu si è aggiudicato l'edizione numero nove del Campionato organizzato dall'Accademia Nazionale Pizza DOC di Antonio Giaccolli. Il trentaquattrenne De Martino, originario di Castellammare di Stabia, ha trionfato sia per la categoria Pizza Contemporanea, sia come campione assoluto nazionale e Pizza DOC in the World 2023. Una vittoria inaspettata e perciò ancora più bella, "considerando che ero arrivato in gara con la sola idea di divertirmi dopo un anno già foriero di soddisfazioni", spiega De Martino. Il nuovo campione si riferisce all'inserimento nella guida delle 250 Migliori Pizzerie del Mattino, a cura del giornalista e critico enogastronomico Luciano Pignataro, curatore di 50 Top Pizza. La pizza che gli è valsa il successo in questa nona edizione del Campionato Pizza DOC è stata preparata con una crema di castagne del greto bollita con alloro, fiordilatte,

# Stefano De Martino, uno stabiese sul tetto del mondo al Campionato Pizza DOC

@anna.cali · Novembre 17, 2023 · 3:16 pm · Ti potrebbe interessare [La pizza](#)

Grazie per il tuo contributo!

Scegli tu! ▶



## Maschio a macchina Forma B M3

Esecuzione: Forma particolarmente robusta. Guida posteriore con scanalature di lubrific...

Hoffmann Group IT

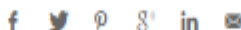
Click



COMUNICATI STAMPA CUCINA & SAPORI

# STEFANO DE MARTINO, UNO STABIESE SUL TETTO DEL MONDO AL CAMPIONATO PIZZA DOC 2023

RENATO AJELLO 2 MESI FA



## CERCA ARTICOLO...

Cerca ...

CERCA

## ITALIA

### CENTRO ITALIA



### NORD ITALIA





## Stefano De Martino, uno stabiese sul tetto del mondo al Campionato Pizza DOC 2023



Renato Aiello

[Comunicati Stampa](#)

[Food](#)

[🕒](#) Novembre 17, 2023

Un 2023 ricco di emozioni forti per lo stabiese Stefano De Martino, maestro pizzaiolo neocampione del mondo al Campionato Pizza DOC 2023, conclusosi il 15 novembre al NEXT di Capaccio Paestum (SA).

Il primo pizzaiolo e consulente della catena *Capri Blu* si è aggiudicato l'edizione numero nove del Campionato organizzato dall'Accademia Nazionale Pizza DOC di Antonio Giaccoli.

Il trentaquattrenne De Martino, originario di Castellammare di Stabia, ha trionfato sia per la categoria Pizza Contemporanea, sia







# AGROTODAY.IT

LA TUA VOCE CONTA



Amato Allestimenti Veicoli

CHI SIAMO AGRO Nocerino Sarnese CAMPANIA NAPOLI E PROVINCIA SALERNO E PROVINCIA CULTURA ECONOMIA POLITICA RUBRICHE

SPORT INNOVAZIONE E TECNOLOGIA VIDEO COOKIE POLICY (UE) CONTATTI



LIVE

Home / 2023 / Novembre / 17 / Stefano De Martino, uno stabiese sul tetto del mondo al Campionato Pizza DOC 2023

[Campagna](#) [Castellermare](#) [Comunicati](#) [Enogastronomia](#) [Eventi](#) [Salerno e provincia](#)

## Stefano De Martino, uno stabiese sul tetto del mondo al Campionato Pizza DOC 2023

RenaiE7 17 Novembre 2023



Un 2023 ricco di emozioni forti per lo stabiese [Stefano De Martino](#), maestro pizzaiolo neocampione del mondo al Campionato Pizza DOC 2023, conclusosi il 15 novembre al NEXT di Capaccio Paestum (SA).



rete nazionale extralberghiera

Associazione Bed & Breakfast  
Affittacamere Case

CERCA

CERCA

ARTICOLI RECENTI

Angri: don Enrico Smaldone, vita, opere e miracoli- testo di Maria Russi

Nocera Inferiore: 30 anni fa moriva Domenico Rea, il cantore di Noli. Il nostro ricordo

Lazio-Napoli 0-0: per Mazzarri e Sarri vale il "prima non prenderlo"

Da Forse Italia a Forza Italia, Gasparri benedice e va bene così

Serie D: riscatto per Paganese e San Marzano, solo pari per l'Angri

COMMENTI RECENTI

Nessun commento da mostrare.



Annuncio chiuso da Google

ATTUALITÀ

## Stefano De Martino sul tetto del mondo al Campionato Pizza doc

*Il primo pizzaiolo e consulente della catena Capri Blu si è aggiudicato l'edizione numero nove della rassegna*

Savibox

Attivazione Online

APRI »





# Castellammare: lo stabiесе Stefano de Martino è il Campione Mondiale "Pizza DOC 2023"

- CASTELLAMMARE: LO STABIESE STEFANO DE MARTINO È IL CAMPIONE MONDIALE "PIZZA DOC 2023"



ENOGASTRONAUTANEWS





## Stefano De Martino sul tetto del mondo al Campionato Pizza DOC

*Un 2023 ricco di emozioni forti per lo stabiese Stefano De Martino, maestro pizzaiolo neocampione del mondo al Campionato Pizza DOC 2023*

Capaccio, 17/11/2023 (informazione.it - comunicati stampa - cibi e bevande)

Un 2023 ricco di emozioni forti per lo stabiese Stefano De Martino, maestro pizzaiolo neocampione del mondo al Campionato Pizza DOC 2023, conclusosi il 15 novembre al NEXT di Capaccio Paestum (SA). Il primo pizzaiolo e consulente della catena *Capri Blusi* è aggiudicato l'edizione numero nove del Campionato organizzato dall'Accademia Nazionale Pizza DOC di Antonio Giaccoli.



**Perdi 5-10-20kg e +**

È semplice: ti viene consegnato a casa, mangia del buon cibo e perdi peso.

Mi Piace Così

[Preventivo >](#)

### DIGIUNO INTERMITTENTE PER SENIOR

ETA' 35-40	ETA' 40-45	ETA' 45-50	ETA' 50-55
<p>8:00 Pranzo a base di pasta di qualità e brodo di carne</p> <p>12:00 Pranzo a base di pasta di qualità e brodo di carne</p> <p>18:00 Cena a base di pasta di qualità e brodo di carne</p> <p>20:00 Cena a base di pasta di qualità e brodo di carne</p>	<p>8:00 Pranzo a base di pasta di qualità e brodo di carne</p> <p>12:00 Pranzo a base di pasta di qualità e brodo di carne</p> <p>18:00 Cena a base di pasta di qualità e brodo di carne</p> <p>20:00 Cena a base di pasta di qualità e brodo di carne</p>	<p>8:00 Pranzo a base di pasta di qualità e brodo di carne</p> <p>12:00 Pranzo a base di pasta di qualità e brodo di carne</p> <p>18:00 Cena a base di pasta di qualità e brodo di carne</p> <p>20:00 Cena a base di pasta di qualità e brodo di carne</p>	<p>8:00 Pranzo a base di pasta di qualità e brodo di carne</p> <p>12:00 Pranzo a base di pasta di qualità e brodo di carne</p> <p>18:00 Cena a base di pasta di qualità e brodo di carne</p> <p>20:00 Cena a base di pasta di qualità e brodo di carne</p>
ETA' 55-60	ETA' 60-65	ETA' 65-70	ETA' 70+
<p>8:00 Pranzo a base di pasta di qualità e brodo di carne</p> <p>12:00 Pranzo a base di pasta di qualità e brodo di carne</p> <p>18:00 Cena a base di pasta di qualità e brodo di carne</p> <p>20:00 Cena a base di pasta di qualità e brodo di carne</p>	<p>8:00 Pranzo a base di pasta di qualità e brodo di carne</p> <p>12:00 Pranzo a base di pasta di qualità e brodo di carne</p> <p>18:00 Cena a base di pasta di qualità e brodo di carne</p> <p>20:00 Cena a base di pasta di qualità e brodo di carne</p>	<p>8:00 Pranzo a base di pasta di qualità e brodo di carne</p> <p>12:00 Pranzo a base di pasta di qualità e brodo di carne</p> <p>18:00 Cena a base di pasta di qualità e brodo di carne</p> <p>20:00 Cena a base di pasta di qualità e brodo di carne</p>	<p>8:00 Pranzo a base di pasta di qualità e brodo di carne</p> <p>12:00 Pranzo a base di pasta di qualità e brodo di carne</p> <p>18:00 Cena a base di pasta di qualità e brodo di carne</p> <p>20:00 Cena a base di pasta di qualità e brodo di carne</p>

## Digiuno 5:2 per perdere peso

Completa il quiz e ottieni il tuo piano digiuno personalizzato nell'app FastEasy.

FastEasy

[Apri >](#)



**Renault Espace E-Tech full hybrid**

Renault



## Castellammare: lo stabiese Stefano de Martino è il Campione Mondiale "Pizza DOC 2023"

di Redazione - 17 Novembre 2023 - 13:40

Commenta Stampa Invia notizia 1 min

Più informazioni su

- campionato mondiale
- campione mondiale
- doc
- gioia
- pizza
- titolo
- campania
- castellammare di stabia



**SORRENTO**  
Via Degli Aranci, 157  
Tel. 081 8781454  
Aperto anche il giovedì pomeriggio

DA SEMPRE CON TE

Elisa di Positano  
*Boutique Restaurant*  
"The Best"

Michael Tech

- f
- [Twitter]
- in
- [Pinterest]

Castellammare: lo stabiese Stefano de Martino è il Campione Mondiale "Pizza DOC 2023"

Stefano De Martino, consulente e pizzaiolo di punta della catena "Capri Blu", ha conquistato il titolo al nono Campionato Mondiale Pizza DOC. Originario di Castellammare di Stabia e residente a Scafati, De Martino, 34 anni, ha espresso la sua gioia per il riconoscimento che premia gli sforzi e

PNmeteo

Previsioni

Positano



14°C 9°C

FOOD, LA CUCINA DEL PRESIDENTE E, NOTIZIE

## Arriva la nona edizione del Campionato Mondiale Pizza DOC dal 13 al 15 novembre

PUBBLICATO IL 5 NOVEMBRE 2023 DA LUCA FRESOLONE



La nona edizione del Campionato Mondiale Pizza DOC dal 13 al 15 novembre al NEXT di Capaccio – Paestum con votazioni digitali e concorrenti da tutto il Mondo

Da lunedì 13 a mercoledì 15 novembre 2023 torna il Campionato Mondiale Pizza DOC. La nona edizione del Campionato, uno degli eventi più importanti e sentiti del Mondo Pizza, si terrà all'interno degli spazi del NEXT – Nuova Esposizione Ex Tabacchificio di Cafasso a pochi passi dagli affascinanti tempi di Capaccio – Paestum, in provincia di Salerno. Un'edizione importante, che rilancia definitivamente il settore food in tutto il Mondo, supportata appieno dall'amministrazione comunale di Capaccio, dalla Provincia di Salerno e dalla Regione Campania.



"Anche quest'anno il Campionato Mondiale Pizza DOC, uno degli eventi più importanti del settore, sceglie il NEXT. L'ex Tabacchificio di Cafasso, esempio concreto di rigenerazione urbana, si conferma, quindi, polo fieristico di riferimento regionale e non solo. Abbiamo deciso di sostenere questa manifestazione perché valorizza un prodotto importante del nostro patrimonio enogastronomico e si sposa con la nostra politica di differenziazione del turismo, in questo caso legata alle eccellenze del territorio" ha affermato Franco Alfieri,

Search...





**10 cose**

**che v**

inny La E

Save...



PREVIEW

1	<p><b>He Sere</b> Dorotea Per...</p>	04:03
2	<p><b>It Must Change</b> ANCHISE, Antony...</p>	04:55
3	<p><b>Spirit 2.0</b> Serapha</p>	04:48
4	<p><b>Jasmine</b> Alo Perla</p>	03:39
5	<p><b>Kandy</b> Fleur Bay</p>	04:07
6	<p><b>Virgo (feat. Br...</b> Mehmet Sabagoc...</p>	02:38

### ARTICOLI RECENTI

VEGANUARY: Una ricetta vegana a gennaio

10 cose che vale la pena ascoltare nel 2023

CORRADO DE ROSA: il suo ultimo libro "A Salerno" è una guida emotiva alla città

ESTER VIOLA: Intervista alla scrittrice e consulente di disperazioni sentimentali

La pizza campione del mondo

CALMO: Primi freddi, un paio di cuffie e "Pezze di me"

"All you need is Panettone". Parola di Tommaso Foglia

Pizza DOC Awards 2023, lunedì 11 dicembre la terza edizione degli "Oscar" del Mondo Pizza presso il Salone Margherita di Napoli.

Re – UP, a Pompei si discute del benessere psicofisico dei





Non puoi giudicare se prima non assaggi!



Home > Magazine > Campionato Mondiale Pizza DOC 2023: Gusti Globali e Prestigiosi Riconoscimenti

Magazine

## CAMPIONATO MONDIALE PIZZA DOC 2023: GUSTI GLOBALI E PRESTIGIOSI RICONOSCIMENTI

written by Peperoncino Rosso | Novembre 18, 2023

RIMANI CONNESSO SEMPRE CON NOI!

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER



Categoria Pizza Gourmet si aggiudica il 2° posto Giuseppe D'Alessandro, Ispettore Qualificato della Guida Stellata Peperoncino Rosso.

Il Pizza DOC World Championship 2023, giunto alla sua nona edizione, si è concluso il 15 novembre all'Area NEXT, Ex Tabacchificio in Capaccio Paestum (SA). L'evento, che si è svolto nei giorni 13-14-15 novembre, ha visto la partecipazione di oltre 500 concorrenti provenienti da oltre 30 Paesi di tutto il mondo, confermandosi come una kermesse sempre più globale e popolare.



Espansione globale: Concorrenti da oltre 30 paesi



## Campionato Mondiale Pizza DOC 2023: tutto pronto a Paestum

Daniele Bartocci - 30 Agosto 2023 - Sport

Countdown scattato a Paestum per il Campionato Mondiale Pizza DOC edizione 2023. *Pizza DOC World Championship* si svolgerà il prossimo 13-14-15 Novembre presso la rinomata Area NEXT, ex Tabacchificio in Capaccio Paestum (SA). Una ricca e spettacolare kermesse che ogni anno diviene sempre più globale e competitiva. Concorrenti in arrivo da ogni angolo del pianeta, per un campionato al top che avrà come da tradizione una giuria specializzata "nascosta". Un'edizione 2023 che valorizza nel migliore dei

About Me



DANIELE BARTOCCI

DANIELE BARTOCCI GIORNAL

<https://biografieonline.it/biografia-daniele-bartocci/>



Seguimi



Post Recenti



Migliori pizzerie Versilia: Gennaro Battiloro ci svela i segreti

27 GENNAIO 2024 / 0 COMMENTI



MEMO CHERASSIO  
Sanremo 2024: al Palazzo di Viareggio 'i cantanti toscani Festival'

26 GENNAIO 2024 / 0 COMMENTI



Spring Race Party Ortisei 2024 tutto da vivere in Val di Fiemme

26 GENNAIO 2024 / 0 COMMENTI



Gillette e Parole O' Stili al calcio femminile: ecco 'S' ruolo'



Home / La Buona Lettura / Le Buone Storie / Carlo De Luca vince nella categoria Pizza a due al Campionato Mondiale Pizza DOC 2023



LE BUONE STORIE

## Carlo De Luca vince nella categoria Pizza a due al Campionato Mondiale Pizza DOC 2023

22 Novembre 2023 / Redazione La Buona Tavola

Un tandem vincente quello dei giovani pizzaioli Carlo De Luca e Michela Carbone all'ultimo Campionato Pizza DOC 2023, nella



Pizza DOC World Championship, il campionato mondiale della Pizza Doc, si è aperto all'ex tabacchificio di Paestum con centinaia di presenze. Fino al 15 novembre 2023 presso l'Area NEXT, la kermesse che ogni anno si afferma sempre più globale e popolare con concorrenti provenienti da tutto il mondo, ospiterà concorrenti e produttori di tutta la filiera legata alla pizza. Quest'anno, il presidente di Accademia Pizza DOC Antonio Giaccoli punta sempre più sulla globalità della manifestazione e sulla divulgazione.





Home > Turismo e Saperi > Carlo De Luca vince nella categoria Pizza a due al Campionato Mondiale...

Turismo e Saperi

## Carlo De Luca vince nella categoria Pizza a due al Campionato Mondiale Pizza DOC 2023

Di Redazione Gazzetta di Napoli - 22 Novembre 2023



Un tandem vincente quello dei giovani pizzaioli Carlo De Luca e Michela Carbone all'ultimo Campionato Pizza DOC 2023, nella categoria *Pizza a Due*. Il pizzaiolo della nota pizzeria di Palma Campania (NA) Oro Bianco ha trionfato in coppia il 15 novembre scorso con una pizza dalla doppia cottura, prima frita e poi al forno elettrico. Un topping composto da provola d'Agerola, scarola riccia croccante, una marmellata piccante di papavocelle in agrodolce, una maionese di olive nere, un pesto di capperi e noci con basilico e prezzemolo freschi, una grattugiata di limone e di pecorino romano, il tutto condito da olio EVO e decorato con fiori eduli.



SPONSOR

**MARKET IERVOLINO**  
constant - tutto - anni

**STILE E COMFORT  
A PREZZI IMBATTIBILI!**

INTIMO DONNA | UOMO | BEBÈ  
BIANCHERIA PER LA CASA

marketiervolino.it

 An advertisement for Market Iervolino featuring a grid of images showing women's underwear, men's t-shirts, baby clothes, and home linens.

**CALIANI**  
L'AMORE PER LA SPOLA

www.caliani.it

 An advertisement for Caliani featuring two women in elegant attire, with the brand name and website prominently displayed.

**immobili a Milano**

WWW.CHARMEHOME.IT

 An advertisement for immobili a Milano featuring a large, stylized 'CH' logo and the website address.

**SAPORI CONDIVISI**  
italian cooking

WWW.SAPORICONDIVISI.COM

 An advertisement for Sapori Condivisi featuring a bottle of olive oil, fresh tomatoes, and other ingredients, with the brand name and website.



HOME > NOTIZIE > È NAPOLETANO IL CAMPIONE... | 16 NOVEMBRE 2023

# È napoletano il Campione Mondiale Pizza DOC 2023



di [Redazione](#)



Stefano De Martino

Stefano De Martino vince il nono Campionato Mondiale Pizza DOC, l'edizione dei record. Il napoletano Diego Palladino è il miglior pizzaiolo italiano nel mondo.

Stefano De Martino, trentasettenne originario di Giugliano in Campania, è presidente di Grotti, un'azienda...



Da Lunedì 13 a mercoledì 15 novembre 2023 torna il Campionato Mondiale Pizza DOC con la partnership di [The Way Magazine](#). Arrivato alla sua nona edizione, quello che è uno dei più importanti eventi del settore, si terrà ancora una volta nello spazio Next a Cafasso, Paestum, in Provincia di Salerno.



La manifestazione organizzata da "Accademia Nazionale Pizza DOC" ha aperto le iscrizioni a tutti i pizzaioli italiani ed internazionali con più di 16 anni i vincitori delle varie categorie si porteranno a casa un premio del valore di 5000 euro in prodotti o servizi offerti dagli sponsor. Inoltre, il vincitore assoluto verrà ingaggiato come testimonial per l'Accademia.



### 18 categorie di gara

Il Campione Mondiale Pizza DOC 2023 verrà selezionato attraverso il miglior punteggio nelle 4 categorie Top, ovvero Pizza Classica, quindi la specialità del concorrente, Pizza Margherita, Pizza Contemporanea realizzata con tecniche d'impasto moderne e la nuova entrata di quest'anno Pizza a Ruota Carro che sarebbe un pizza napoletana di 35/40 cm di diametro.

Il Campione Nazionale Pizza DOC 2023, invece, sarà il pizzaiolo italiano che otterrà il punteggio più alto sempre nelle 4 categorie Top ma anche tra quelle special ovvero Pizza in Teglia, Pizza in Pala, Pinsa Romana, Pizza senza Glutine, Pizza Fritta, Fritti, Pizza Gourmet e Pizza del Cilento.

Oltre a questi due premi, ne verranno assegnati diversi come "Miglior Pizzaiola DOC 2023", il "Premio Giudici di Forno" consegnato dalla critica e molti altri ancora.

Ci saranno anche due categorie di gruppo ovvero Pizza in Team e Pizza in Due, mentre per i pizzaioli amatoriali è stato dedicato un contest speciale dove 50 finalisti, selezionati attraverso un voto online nei mesi precedenti alla manifestazione, sono stati invitati a sfidarsi durante l'ultimo giorno della manifestazione e verranno valutati dall'ideatore della pizza "diversamente napoletana" Salvatore Lioniello, dal sacerdote degli impasti Raffaele Bonetta, dal pizzaiolo tiktokker Enrico Porzio e da Alessandro Servidio, vincitore della scorsa edizione del Campionato Pizza DOC.





NOTIZIE

## Campionato Pizza Doc 2023 a Paestum

ernesto tarchi | Novembre 13, 2023

Dal 13 al 15 novembre 2023, gli amanti della pizza e i più illustri pizzaioli provenienti da tutto il mondo si riuniranno presso lo spazio del NEXT - Nuova Esposizione Ex Tabacchificio di Cafasso a Capaccio Paestum per partecipare alla nona edizione del Campionato Mondiale Pizza Doc.

Durante i tre giorni di gara, i partecipanti si sfideranno a colpi di impasti, ingredienti e abilità culinarie per conquistare il titolo di Campione Mondiale Pizza Doc. I concorrenti presenteranno le proprie creazioni ai giudici selezionati, che valuteranno la qualità degli impasti, la varietà degli ingredienti utilizzati e l'originalità delle ricette.

Ma il Campionato Mondiale Pizza Doc non è solo una competizione tra professionisti. Durante l'evento, il pubblico avrà l'opportunità di degustare diverse pizze provenienti da tutto il mondo, scoprendo così le diverse varianti e il gusto autentico delle pizze tradizionali.

Strategie

Vendere c

Vendere C





HOME > NOTIZIE > AL VIA IL NONO... | 4 NOVEMBRE 2023

## Al via il nono Campionato Mondiale Pizza DOC con tante novità ed ospiti d'eccezione

di [Redazione](#)



Nono Campionato Mondiale Pizza DOC



Da lunedì 13 a mercoledì 15 novembre 2023 torna il Campionato Mondiale Pizza DOC, uno degli eventi più importanti e sentiti del Mondo Pizza, si terrà all'interno degli spazi del NEXT - Nuova Esposizione Ex Tabacchificio di Cafasso a pochi passi dagli affascinanti templi di Capaccio - Paestum, in provincia di Salerno.

Organizzata da "[Accademia Nazionale Pizza DOC](#)", la kermesse dedicata al Mondo Pizza ha aperto le iscrizioni a pizzaioli italiani e internazionali. Le **iscrizioni** avvengono sul sito **fino al 6 novembre**, ultima data utile per iscriversi e partecipare al grande evento in una cornice di arte e cultura all'ombra dei **Templi di Paestum**, il sito archeologico considerato esempio unico dell'architettura della **Magna Grecia**.

Per i vincitori delle varie categorie ci sarà in palio un **montepremi di oltre 5000 euro** in prodotti e servizi offerti dagli sponsor, mentre il vincitore assoluto diventerà **testimonial per un anno dell'Accademia Nazionale Pizza DOC** partecipando al prossimo "Master Istruttore", che si terrà a novembre prossimo.

Voci e volti del Campionato saranno **Rossella Pisaturo**, presentatrice di punta di "[Casa Sanremo](#)" e speaker radiofonica, e lo speaker radiofonico **Dino Della Porta**. Ritorno importante per la parte tecnica sarà quello di **Enzo Calabrese**, il "Bruno Pizzul della Pizza".



## Vince nella categoria Pizza a due al Campionato Mondiale Pizza DOC 2023 CARLO DE LUCA

📅 22 Novembre 2023

### COMUNICATO STAMPA

Carlo De Luca vince nella categoria Pizza a due al Campionato Mondiale Pizza DOC 2023

*Un tandem vincente quello dei giovani pizzaioli Carlo De Luca e Michela Carbone all'ultimo Campionato Pizza DOC 2023, nella categoria Pizza a Due. Il pizzaiolo della nota pizzeria di Palma Campania (NA) Oro Bianco ha trionfato in coppia il 15 novembre scorso con una pizza dalla doppia cottura, prima frita e poi al forno elettrico. Un topping composto da provola d'Agerola, scarola riccia croccante, una marmellata piccante di papaccelle in agrodolce, una maionese di olive nere, un pesto di capperi e noci con basilico e prezzemolo freschi, una grattugiata di limone e di pecorino romano, il tutto condito da olio EVO e decorato con fiori eduli. Impasto diretto al 70% di idratazione, preparato con un blend di farine di tipo 0 e*

RICERCA NE

Cerca



ARTICOLI RE



Salerno"

📅 27 Gennaio



oggi con du  
venerdì coi

📅 27 Gennaio



e del rispet

📅 27 Gennaio



VIAGGIO NE

📅 27 Gennaio



# I fratelli Testa al Campionato Mondiale della Pizza Doc di Paestum: vincono per la sezione “pizza Classica”

📅 Novembre 22, 2023 | ⌚ 13:41 | 📍 Eventi



## Prende vita a Balocco la nuova Alfa Romeo Milano, debutto il 10 aprile

📅 Gennaio 25, 2024 | ⌚ 03:02  
📍 Italia - Mondo

I fratelli Vittorio e Tony Testa della pizzeria troinese “Pizza&Go” arrivano al trentunesimo posto al Campionato Mondiale della Pizza Doc 2023, che si è tenuto a Paestum, in Campania, dal 13 al 15 novembre.



EVENTI

# Campionato Mondiale Pizza DOC

Edizione NOVEMBRE 2020



La nona edizione del campionato mondiale Pizza DOC dal 13 al 15 novembre a Paestum di pizzaio - Paestum con votazioni digitali e concorrenti da tutto il mondo

Organizzata da "Accademia Nazionale Pizza DOC", la biennale dedicata al Mondo Pizza è pronta per accogliere i tanti pizzaioli italiani e internazionali che si sono iscritti.

Per i vincitori delle varie categorie della nona edizione del [Campionato Mondiale Pizza DOC](#) ci sarà in palio un montepremi di oltre 5000 euro in prodotti e servizi offerti dagli sponsor, mentre il vincitore assoluto diventerà testimonial per un anno dell'Accademia Nazionale Pizza DOC partecipando al prossimo "Master Istruttore", che si terrà a novembre prossimo.

"Un'edizione importante che rilancia l'intero settore food in un contesto favoloso come il Next, a pochi

passi dai bellissimi templi dell'antica Paestum - ha affermato **Antonio Giaccoli**, presidente dell'Accademia Nazionale Pizza DOC - Ben 4 mila metri quadri di Area Expo con circa 40 aziende espositori, oltre 10 forni accesi dalle prime ore del mattino, workshop tematici, approfondimenti e concorrenti provenienti da ogni parte del Mondo".







## Capaccio – Paestum (SA): dal 13 al 15 novembre al NEXT, la nona edizione del Campionato Mondiale Pizza DOC

0 NOV 8, 2023

R. e P.

Da lunedì 13 a mercoledì 15 novembre 2023 torna il Campionato Mondiale Pizza DOC. La nona edizione del Campionato, uno degli eventi più importanti e sentiti del Mondo Pizza, si terrà all'interno degli spazi del NEXT – Nuova Esposizione Ex Tabacchificio di Cafasso a pochi passi dagli affascinanti templi di Capaccio – Paestum, in provincia di Salerno. Un'edizione importante, che rilancia definitivamente il settore food in tutto il Mondo, supportata appieno dall'amministrazione comunale di Capaccio, dalla Provincia di Salerno e dalla Regione Campania.

"Anche quest'anno il Campionato Mondiale Pizza DOC, uno degli eventi più importanti del settore, sceglie il NEXT. L'ex Tabacchificio di Cafasso, esempio concreto di rigenerazione urbana, si conferma, quindi, polo fieristico di riferimento regionale e non solo. Abbiamo deciso di sostenere questa manifestazione perché valorizza un prodotto importante del nostro patrimonio enogastronomico e si sposa con la nostra politica di differenziazione del turismo, in questo caso legato alle eccellenze del territorio" ha affermato Franco Alfieri, sindaco di Capaccio Paestum e presidente della Provincia di Salerno.

Organizzata da "Accademia Nazionale Pizza DOC", la kermesse dedicata al Mondo Pizza ha aperto le iscrizioni a pizzaioli italiani e internazionali. Le iscrizioni avvengono sul sito [www.campionatomondialepizzadoc.it](http://www.campionatomondialepizzadoc.it) fino al 6 novembre, ultima data utile per iscriversi e partecipare al grande evento in una cornice di arte e cultura all'ombra dei Templi di Paestum, il sito archeologico considerato esempio unico dell'architettura della Magna Grecia.

Per i vincitori delle varie categorie della nona edizione del Campionato Mondiale Pizza DOC ci sarà in palio un montepremi di oltre 5000 euro in prodotti e servizi offerti dagli sponsor, mentre il vincitore assoluto diventerà testimonial per un anno dell'Accademia Nazionale Pizza DOC partecipando al prossimo "Master Istruttore", che si terrà a novembre prossimo.

"Un'edizione importante che rilancia l'intero settore food in un contesto favoloso come il Next, a pochi passi dai bellissimi templi dell'antica Paestum – ha affermato Antonio Giaccoli, presidente dell'Accademia Nazionale Pizza DOC – Ben 4 mila metri quadri di Area Expò con circa 40 aziende espositrici, oltre 10 forni accessi dalle prime ore del mattino, workshop tematici, approfondimenti e concorrenti provenienti da ogni parte del Mondo".

Il campionato è reso possibile anche grazie al supporto di aziende leader del settore come Mulino Caputo con le sue farine, i prodotti caseari di Latteria Sorrentina, il pomodoro San Marzano di Solania, i prodotti conservieri di Carbone Conserve, i forni elettrici di Sa.Car Forni, le impastatrici di Mecnosud, le attrezzature per la ristorazione della succursale austriaca dell'azienda Hende e dai prodotti di eccellenza dell'azienda romagnola Menù srl. Grande sensibilità per l'ambiente con l'utilizzo di stoviglie e posate biodegradabili, scelta voluta dall'organizzazione per la salvaguardia del pianeta, oltre che ad un grande interesse per la tutela della salute e della Dieta Mediterranea grazie alla presenza del "Salone della Dieta Mediterranea".

Voci e volti del Campionato saranno Rossella Pisaturo, presentatrice di punta di "Casa Sanremo" e speaker radiofonica, e lo speaker radiofonico Dino Della Porta. Ritorno importante per la parte tecnica sarà quello di Enzo Calabrese, il "Bruno Pizzu della Pizza".

Ben 18 le categorie a cui possono iscriversi i partecipanti della nona edizione del Campionato Mondiale Pizza DOC, con 4 categorie TOP dalle quali si decreterà il nome del Campione Mondiale Pizza DOC 2023, 8 categorie Special, 2 categorie di gruppo e ben 4 categorie di abilità. A partire dai 16 anni di età, tutti i pizzaioli possono iscriversi alle gare.



## CARLO DE LUCA VINCE NELLA CATEGORIA PIZZA A DUE AL CAMPIONATO MONDIALE PIZZA DOC 2023

Nov 22, 2023 | Senza categoria | 0 | ★★★★★



Un tandem vincente quello dei giovani pizzaioli Carlo De Luca e Michela Carbone all'ultimo Campionato Pizza DOC 2023, nella categoria Pizza a Due. Il pizzaiolo della nota pizzeria di Palma Campania (NA) On Pizzeria ha trionfato in coppia il 15 novembre scorso con una pizza dalle doppie



Casoria. Fondi p...  
contro il cancro,  
arance della sal...  
Gen 27, 2024 | cam



Casoria. Abbando...  
la strada, identifi...  
un uomo  
Gen 24, 2024 | cam



Afragola. I carab...  
droga e soldi in...  
delle Salicelle  
Gen 18, 2024 | cam



Tre minorenni ic...  
carabinieri a Cas...  
rapine avvenute...  
ottobre  
Gen 16, 2024 | cam



Casoria, festa di...  
edizione da reco...  
visitatori da tutt...  
Gen 16, 2024 | Arb...  
campania



Home > ritrattiditerritorio > Tutto pronto per la IX edizione del Campionato Nazionale Pizza Doc

## Tutto pronto per la IX edizione del Campionato Nazionale Pizza Doc

[ritrattiditerritorio](#) ritrattiditerritorio · Novembre 3, 2023 · 0 commenti



Da lunedì 13 a mercoledì 15 novembre 2023 torna il Campionato Mondiale Pizza DOC. La nona edizione del Campionato, uno degli eventi più importanti e sentiti del Mondo Pizza, si terrà all'interno degli spazi del NEXT – Nuova Esposizione Ex Tabacchificio di Cafasso a pochi passi dagli affascinanti templi di Capaccio – Paestum, in provincia di Salerno. Un'edizione importante, che rilancia definitivamente il settore food in tutto il Mondo, supportata appieno dall'amministrazione comunale di Capaccio, dalla Provincia di Salerno e dalla Regione Campania.

“Anche quest'anno il Campionato Mondiale Pizza DOC, uno degli eventi più importanti del settore, sceglie il NEXT. L'ex Tabacchificio di Cafasso, esempio concreto di rigenerazione urbana, si conferma, quindi, polo fieristico di riferimento regionale e non solo. Abbiamo deciso di sostenere questa manifestazione perché valorizza un prodotto importante del nostro patrimonio enogastronomico e si sposa con la nostra politica di differenziazione del turismo, in questo caso legato alle eccellenze del territorio” ha affermato Franco Alfieri, sindaco di Capaccio Paestum e presidente della Provincia di Salerno.

Organizzata da “Accademia Nazionale Pizza DOC”, la kermesse dedicata al Mondo Pizza ha aperto le iscrizioni a pizzaioli italiani e internazionali. Le iscrizioni avvengono sul sito [www.campionatomondialepizzadoc.it](http://www.campionatomondialepizzadoc.it) fino al 6 novembre, ultima data utile per iscriversi e partecipare al grande evento in una cornice di arte e cultura all'ombra dei Templi di Paestum, il sito archeologico considerato esempio unico dell'architettura della Magna Grecia.



Grazie per il tuo contributo!

Scegli tu! ▶

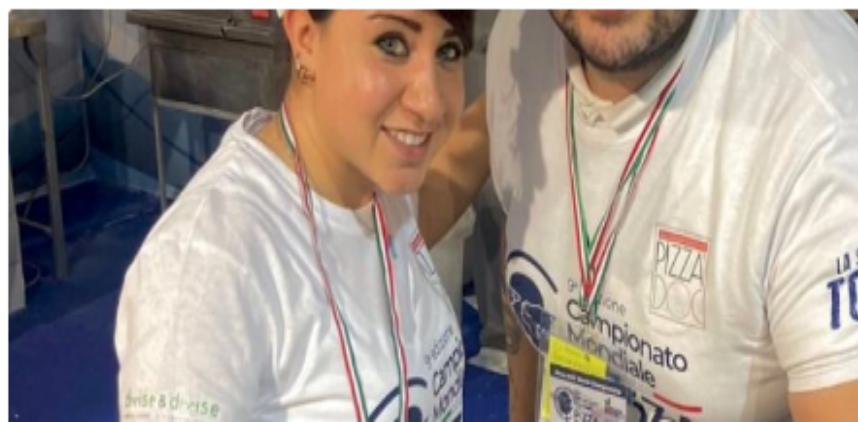
## Cibo e Alimentazione —

### Carlo De Luca vince nella categoria Pizza a due al Campionato Mondiale Pizza DOC 2023

Un tandem vincente quello dei giovani pizzaioli Carlo De Luca e Michela Carbone all'ultimo Campionato Pizza DOC 2023, nella categoria Pizza a Due.



immagine pubblicata da [Renail87](#)



pubblicato da  
Renail87

INFO SCHEDA

## Leggi anche —

**Lucy rosé: uno spumante metodo classico da uve Nero di Troia per brindare ai 20 anni dell'Azienda Agricola Mazzone**

Publicato il: 24-01-2024

Visto: 131 volte

**Croissant Day, da Citterio una ricetta sfiziosa e smart per una colazione all'insegna del salato**



ENOGASTRONOMIA | EVENTI | GALATINA

## Un salentino in giuria al Campionato Mondiale Pizza Doc

Lo chef Luca Sabetta alla IX edizione della rassegna che ha visto Stefano De Martino laurearsi Campione Nazionale Pizza DOC 2023 - Pizza DOC in the World.

20/11/2023 circa 2 minuti



**Asta Laboratorio artigianale e posti...**  
€ 30 000  
Richiedi visita

**Asta Complesso commerciale per studi...**  
€ 403 418  
Richiedi visita

**Asta Terreno di 169.338 mq**  
€ 103 140  
Richiedi visita

Quattrociotto, B

**La tua Banca, sempre più vicina.**

Banca Popolare Pugliese [bpp.it](http://bpp.it)

**COIN**

Copripiumino caldo cotone tartan

**COIN**

Copripiumino caldo cotone tartan

# Frittura, in Ciociaria il pizzaiolo Simone Taglienti è campione del mondo

DI REDAZIONE AREA C · 16 NOVEMBRE 2023







# positano news



Costiera Amalfitana Penisola Sorrentina News24 Sport Positano TV Food Eventi Segnala Notizia

ENOGASTRONAUTANEWS



Donazione

## Castellammare: lo stabiese Stefano de Martino è il Campione Mondiale "Pizza DOC 2023"

di Redazione - 17 Novembre 2023 - 13:40

Commenta Stampa Invia notizia 1 min

Più informazioni su

- 👁 campionato mondiale
- 👁 campione mondiale
- 👁 doc
- 👁 gioia
- 👁 pizza
- 📍 titolo
- 📍 campania
- 📍 castellammare di stabia



Ascolta questo articolo ora...



Castellammare: lo stabiese Stefano de Martino è il Campione Mondiale "Pizza DOC 2023"

Stefano De Martino, consulente e pizzaiolo di punta della catena "Capri Blu", ha conquistato il titolo al nono **Campionato Mondiale Pizza DOC**. Originario di **Castellammare di Stabia** e residente a Scafati, De Martino, 34 anni, ha espresso la sua gioia per il riconoscimento che premia gli sforzi e

PNmeteo

Previsioni

Positano



16°C 9°C

# ASSONAPOLI

NAPOLI, FARE VEDERE ASCOLTARE

HOME NOTIZIE SPETTACOLI CULTURA EVENTI IN GIRO ENOGASTRONOMIA CONTATTI



enogastronomia

## Carlo De Luca vince nella categoria Pizza a due al Campionato Mondiale Pizza DOC 2023

27 Novembre 2023



**Un tandem vincente quello dei giovani pizzaioli Carlo De Luca e Michela Carbone all'ultimo Campionato Pizza DOC 2023, nella categoria Pizza a Due.**

**Il pizzaiolo della nota pizzeria di Palma Campania (NA) Oro Bianco ha trionfato in coppia il 15 novembre scorso con una pizza dalla doppia cottura, prima frita e poi al forno elettrico.**

Un topping composto da provola d'Agerola, scarola ricia croccante, una marmellata piccante di papaccelle in agrodolce, una maionese di olive nere, un pesto di capperi e noci con basilico e prezzemolo freschi, una grattugiata di limone e di pecorino romano, il tutto condito da olio EVO e decorato con fiori eduli. Impasto diretto al 70% di idratazione, preparato con un blend di farine di tipo 0 e di tipo 1 del Mulino Colombo, lievitato per 24 ore a temperatura ambiente. Nel locale che gestisce insieme al fratello Carmine De Luca, Carlo predilige una pizza che si colloca a metà tra la classica e la contemporanea, con un cornicione medio, né

### Le nostre rubriche

cultura	1.235
enogastronomia	429
eventi	1.000
In giro	952
notizie	1.583
Senza categoria	261
spettacoli	2.451

### Articoli Recenti

**Teatro Instabile di Napoli, Sonia Sacroto presenta il suo libro "L'enigma del gatto" con la giornalista Roberta D'Agostino e Pina Standardo e la lettura di Gianni Sallustro**

27 Gennaio 2024

**50° Nauticaud – giovedì 1° febbraio la presentazione alla stampa**

27 Gennaio 2024

**Sottoscrizione del documento programmatico di ACCORDO ORGANIZZATIVO tra Unione Industriali Napoli e AFINA**

27 Gennaio 2024

**A NAPOLI IL SUONO E I SENSI DELLE OPERE DI RUGGERO CAPPUCCIO PER GLI INCONTRI SUL DIALETTO**

26 Gennaio 2024

**RUDE AWAKENING il singolo d'esordio di FABIO CICALA disponibile sulle maggiori piattaforme digitali**

26 Gennaio 2024



## ASSONAPOLI

Per maggiori informazioni scrivete a:

[assonapoliatssonapoli@gmail.com](mailto:assonapoliatssonapoli@gmail.com)

Oppure compila il form

Nome



# 7918 - Stefano De Martino è il Campione Mondiale Pizza DOC 2023

HORECA AUDIO NEWS - Le pillole quotidiane



🔗 Condividi

❤️ Like

📄 Download



Stefano De Martino, 34 anni originario di Castellammare di Stabia (NA) consulente e primo pizzaiolo della catena "Capri Blu" della provincia napoletana si è aggiudicato il nono Campionato Mondiale Pizza DOC.

[leggi meno](#)

🕒 2 mesi fa [#audio](#), [#awayfromhome](#), [#beverage](#), [#food](#), [#foodservice](#), [#horeca](#), [#horecanews](#), [#news](#), [#notizie](#), [#notizieaudio](#), [#outofhome](#)

0 COMMENTI



[Accedi per scrivere un messaggio](#)

Questo episodio non ha ancora messaggi. Scrivi tu qualcosa per primo!

PER I CREATOR

PER ASCOLTATORI E ADVERTISER

SCEGLI UNA LINGUA

La nostra piattaforma

Esplora podcast



La stampa è l'artiglieria della libertà

UTENTI

Politica Cronaca Comuni Attualità Cultura Sports Magazine Comunicati Rubriche Sittiusnews24.it



MAGAZINE

## Capaccio Paestum, Carlo De Luca vince nella categoria Pizza a due al Campionato Mondiale Pizza DOC 2023

22  
Nov 2023



**558 LA VILLETTA**  
Via San Giovanni di Cavali 51  
80031 SCISCLANO (NA)  
PIRANNE PIRAN ALLEN 3828533863 - [www.na.piranne.com](http://www.na.piranne.com)

NEWS CONSIGLIATE



Registra l'inglese nel cervello senza alcun apprendimento

Di notte, metteste il rotolo sotto il sedile: ecco perché

Non si devono mangiare questi alimenti: possibile cancro

Date un'occhiata alla proprietà che Elly Schlein chiama casa

Pesi 96 kg? Sarai 56kg! Mangia questo prima di andare a letto.

Se mangiate zenzero ogni giorno per 1 mese, ecco cosa accadrà

CONTENUTO SPONSORIZZATO



ULTIMISSIME



**Campania, anagrafe canina: la Regione fa dietro front dopo le proteste degli ambientalisti. Confermata la Giornata di mobilitazione per il 31 gennaio**

21 Gennaio 2024



**Napoli, al Vomero ancora un sabato da traffico infernale. Capodanno (Valori Collinari): "L'attuale dispositivo è superato e obsoleto"**

21 Gennaio 2024



**Pomigliano d'Arco, la protesta di Rinascita contro le bandiere israeliane esposte sulla Casa Comunale: "Abbiamo sempre giurato mai più"**

21 Gennaio 2024



**Benevento, abusi sessuali sulla figlia minorenni della compagna: arrestato 44enne**

21 Gennaio 2024



**Napoli, manifestazione pro-Palestina: "Giornata della Memoria tradita"**

21 Gennaio 2024



**Sanità, Ficco (Saves): "Bene congresso Cimo e confronto con ministro Schillaci"**

21 Gennaio 2024



**Giornata della Memoria, Tajani: "L'antisemitismo e Hamas sono le nuove SS"**

21 Gennaio 2024



ATTUALITÀ

# Capaccio Paestum, al Next grande successo per la nona edizione del Campionato Mondiale Pizza Doc: sul podio anche un agropolese

Ilviana Scocozza · 2 mesi fa



**Il Mondo Eté**

Scopri le 4 insegne del mondo eté: Eté, Eté prime, Grandeté, Eté smarty

**Il mondo eté: 4 insegne per soddisfare i tuoi bisogni di spesa**

È Stefano De Martino il vincitore assoluto dell'edizione 2023. "O vinci o impari" lo slogan di quest'anno. Grande successo per la nona edizione del Campionato Mondiale Pizza Doc. Per Pizza del Cilento, sul podio anche un pizzaiolo di Agropoli, Roberto Tarallo che si aggiudica il terzo posto. Al secondo posto, ex aequo, Lerro Armando con la sua "Arte Bianca della pizza" e Russo Pioarmando. Il mondo della pizza si è ritrovato a Paestum in una tre giorni completamente dedicata alla pizza classica, pizza margherita, pizza contemporanea e pizza a ruota di carro. **Giuria Nascosta, con i giudici che non hanno visto chi materialmente ha preparato le pizze e valutazione basata su tre principi:** Gusto, Cottura, Aspetto. Presidente di Giuria Antonella Amodio. Vincitore assoluto della nona edizione Stefano De Martino.

Una tre giorni avvincente

**FISIOMEDICA S.p.A.**  
CENTRO MEDICO E RIABILITAZIONE

DOTT. SAIRIA SCETTINO  
999 547 8433333  
Via Nervi 11 Agropoli

LA SALUTE AL CENTRO

**CONTOVERO SANTA GIULIA**

DEMOLIZIONE VEICOLI FUORI USO

Via S.S. 18 km 03+0.80 - 84025 Eboli (SA)  
Tel. 0828 601590



# AGROTODAY.IT

LA TUA VOCE CONTA



DOLCI CAREZZE-NOCERA INFERIORE

CHI SIAMO AGRO NOCERINO SARNESE CAMPANIA NAPOLI E PROVINCIA SALERNO E PROVINCIA CULTURA ECONOMIA POLITICA RUBRICHE  
SPORT INNOVAZIONE E TECNOLOGIA VIDEO COOKIE POLICY (UE) CONTATTI

Home / 2023 / Novembre / 17 / Stefano De Martino, uno stabiense sul tetto del mondo al Campionato Pizza DOC 2023

Campania Castellammare Comenicali Enogastronomia Eventi Salerno e provincia

## Stefano De Martino, uno stabiense sul tetto del mondo al Campionato Pizza DOC 2023

Renail87 17 Novembre 2023



Un 2023 ricco di emozioni forti per lo stabiense [Stefano De Martino](#), maestro pizzaiolo neocampione del mondo al Campionato Pizza DOC 2023, conclusosi il 15 novembre al NEXT di Capaccio Paestum (SA).

Il primo pizzaiolo e consulente della catena *Capri Blu* si è aggiudicato l'edizione numero nove del Campionato organizzato dall'Accademia



rete nazionale extralbergiera

Associazione Bed & Breakfast  
Affittacamere Case

CERCA

CERCA

ARTICOLI RECENTI

Prima Categoria, pokerissimo Rocchese con primato ritrovato

Nocera Inferiore: Giornata della Memoria al Liceo Scientifico "N. Sensale" - a cura di Assunta Tortora

Eccellenza, girone B: la Sarnese riprova ad allungare

Nancy Coppola in concerto al Teatro Palapartenope di Napoli il 22 Marzo

Scafati: Fondi Fua, via libera dalla Giunta Aliberti per i servizi essenziali da finanziare

COMMENTI RECENTI

Nessun commento da mostrare.



7 Novembre 2023

Articolo Scritto Da [Marco Ilardi](#)

## Nona edizione del Campionato Mondiale Pizza DOC

**Marco Ilardi**

Marco Ilardi è un imprenditore digitale, uno sviluppatore di app mobile, un autore, un podcaster e un consulente seo specializzato in SERP del marchio e knowledge panel di Google.

[Tutti gli articoli](#)

Di cosa parla questo articolo

1. Categorie Top
2. Categorie Special
3. Categorie di gruppo

**Da lunedì 13 a mercoledì 15 novembre 2023 torna il Campionato Mondiale Pizza DOC.** La nona edizione del Campionato, uno degli eventi più importanti e sentiti del Mondo Pizza, si terrà all'interno degli spazi del **NEXT - Nuova Esposizione Ex Tabacchificio di Cafasso** a pochi passi dagli affascinanti templi di **Capaccio - Paestum**, in provincia di **Salerno**. Un'edizione importante, che rilancia definitivamente il settore food in tutto il Mondo, supportata appieno **dall'amministrazione comunale di Capaccio, dalla Provincia di Salerno e dalla Regione Campania.**

[Alessandro Servidio](#)  
Campione Assoluto Pizza DOC

"Anche quest'anno il Campionato Mondiale

[Cuochipedia](#) enciclopedia degli chef

**Cuochipedia** è il primo social dedicato esclusivamente ai cuochi ai pasticceri e ai pizzaioli per promuovere i propri prodotti

[Clicca qui per iscriverti](#)



Marco Ilardi direttore di Cinque gusti giudice dal 2021 dei campionati mondiali di pizza DOC





ALIMENTAZIONE

## Carlo De Luca vince nella categoria Pizza a due al Campionato Mondiale Pizza DOC 2023





## Sapore d'Irpinia

A cura di Rosa Iandlorio



L'Irpinia è una terra di sapori autentici, custode antica di vini pregiati e specialità gastronomiche ricche di gusto. Un luogo incantevole dove sedersi in silenzio per ammirare la sua anima più vera. L'anima di una terra dove per secoli la natura ha scandito i ritmi del tempo, lasciandoci in eredità un patrimonio agroalimentare immenso. È tempo di partire buongustai per riscoprire insieme questo 'Sapore d'Irpinia'



Rosa Iandlorio  
Giornalista

17 novembre 2023 13:50



Si parla di

Pizza  
pizzeria

Sullo stesso argomento



SAPORE D'IRPINIA  
Migliori Pasticcerie d'Italia: Dolciarte conquista le Tre Torte



SAPORE D'IRPINIA  
Guida Michelin, Maeba si conferma tra le eccellenze della ristorazione italiana



SAPORE D'IRPINIA  
Guida Michelin, nuovo trionfo di Oasis: arriva la 'Stella Verde'

SAPORE D'IRPINIA VALLATA

# Campionato Mondiale Pizza Doc, cinque medaglie per i fratelli Strazzella

Un'altra soddisfazione per la pizzeria Manhattan di Vallata che si aggiudica il podio in ben cinque categorie



Ascolta questo articolo ora...



Pioggia di medaglie a Vallata. Il comune Irpino, ancora una volta, sale sul podio del Campionato Mondiale della Pizza Doc grazie al talento dei fratelli Strazzella.

Titolari della pizzeria Manhattan, Fabio e Diego amano mettersi continuamente in gioco e, dopo il trionfo nel 2021, sono tornati al Campionato Mondiale PIZZA Doc per sfidare oltre 500 concorrenti provenienti da tutti il mondo e da ogni regione d'Italia.

L'esperienza e i segreti dell'arte bianca sono stati sicuramente d'aiuto ai due pizzaioli che, quest'anno si sono aggiudicati 5 medaglie in cinque categorie distinte: Pizza in Teglia, Pinsa Romana, Pizza più Veloce, Pizza più Larga e infine, Pizza a Squadre con il team La Longobarda.

Una riconferma per Fabio e Diego che, già in un altro campionato Mondiale, quello del Pizzaiuolo, avevano portato a casa 8 coppe. Vittorie che per la famiglia Strazzella non sono mai un punto di arrivo, ma piuttosto motivo di ispirazione per guardare verso nuovi obiettivi nel segno della ricerca, dell'impegno e del proprio territorio.

### I più letti

- SAPORE D'IRPINIA  
Coppa del Mondo del Panettone: due irpini accedono alla finalissima
- SAPORE D'IRPINIA  
Carmasciano e Bifulco, le 'stelle' del gusto al Taste di Firenze
- SAPORE D'IRPINIA  
A Teora si rinnova il rito delle Tomacelle, antiche polpette a base di frattaglie di maiale

## Il Mondo Eté

Scopri le 4 insegne del mondo eté.



Scopri di più

Scopri i vantaggi della pubblicità per le piccole imprese su [avellinotoday.it](https://avellinotoday.it)

SCOPRI DI PIÙ

# Campionato Mondiale Pizza DOC

Quando: 15/11/2023

Dove: Campania / Salerno

Attenzione: questa è la scheda di un'edizione passata. Cerca sul sito o verifica coi riferimenti riportati nel testo se esiste un'edizione in programma per quest'anno.

Da lunedì 13 a mercoledì 15 novembre 2023 torna il **Campionato Mondiale Pizza DOC**. La nona edizione del Campionato, uno degli eventi più importanti e sentiti del **Mondo Pizza**, si terrà all'interno degli spazi del **NEXT – Nuova Esposizione Ex Tabacchificio di Cafasso** a pochi passi dagli affascinanti templi di Capaccio – Paestum, in provincia di **Salerno**. Un'edizione importante, che rilancia definitivamente il settore food in tutto il Mondo, supportata appieno dall'amministrazione comunale di Capaccio, dalla Provincia di Salerno e dalla Regione Campania.

*"Anche quest'anno il Campionato Mondiale Pizza DOC, uno degli eventi più importanti del settore, sceglie il NEXT. L'ex Tabacchificio di Cafasso, esempio concreto di rigenerazione urbana, si conferma, quindi, polo fieristico di riferimento regionale e non solo. Abbiamo deciso di sostenere questa manifestazione perché valorizza un prodotto importante del nostro patrimonio enogastronomico e si sposa con la nostra politica di differenziazione del turismo, in questo caso legato alle eccellenze del territorio"* ha affermato **Franco Alfieri**, sindaco di **Capaccio Paestum** e presidente della Provincia di Salerno.

Organizzata da **"Accademia Nazionale Pizza DOC"**, la kermesse dedicata al Mondo Pizza ha aperto le iscrizioni a pizzaioli italiani e internazionali. Le iscrizioni avvengono sul sito

[www.campionatomondialepizzadoc.it](http://www.campionatomondialepizzadoc.it) fino al **6 novembre**, ultima data utile per iscriversi e partecipare al grande evento in una cornice di arte e cultura all'ombra dei Templi di Paestum, il **sito archeologico** considerato esempio unico dell'architettura della **Magna Grecia**...

[leggi tutto»](#)

Resta aggiornato su eventi e s  
scaricando l'app di

Itinerari nell'Arte e Itinerari nel G

itinerapp

appuntamento

DISPONIBILE SU  
Google Play

Scarica su  
App Store

Altri eventi nel periodo

	FEDERAZIONE ITALIANA AVATORI SPORT PER TUTTI APS - ETS Associazione di Promozione Sociale	Scandalo nel Flegreo Lazio dal 1910 cultura politica di Roberto 11/10/20
EVENTO IN ATTUAZIONE DEGLI SCOPPI ISTITUZIONALI FIAPS		
10ª edizione <b>Marcia del Radicchio</b> Evento Ludico Motorio Sabato 27 Gennaio		

VENETO

**10ª Marcia del Radicchio**

Casaleone, Piastra Polivalente

27/01/2024



Dispenser Bevande 4L Multifunzione - Ideale per Feste, Riunioni - Adatto per...

19,00 €







© Foto di Susa Marotta da Pixabay



ASSAGGI & GUSTI EVENTI & INIZIATIVE MANIFESTAZIONI

## E' STEFANO DE MARTINO IL NUOVO CAMPIONE DEL MONDO DELLA PIZZA DOC!

Harry di Prisco 19/11/2023 Antonio Giaccolò, Campionato mondiale Pizza DOC, Stefano De Martino

L'Accademia Nazionale Pizza DOC proclama i vincitori del campionato mondiale



Il pizzaiolo di Castellammare di Stabia **Stefano De Martino** nonostante la giovane età, ha trentaquattro anni, ha alle spalle una carriera considerevole, neocampione del mondo al Campionato Pizza DOC 2023, World Championship, conclusosi il 15 novembre al NEXT di Capaccio Paestum (SA), una kermesse che ogni anno si afferma sempre più globale e popolare con concorrenti provenienti da tutto il mondo, con la Giuria Nascosta! Il primo pizzaiolo e consulente della catena Capri Blu si è aggiudicato la nona edizione del Campionato organizzato dall'Accademia Nazionale Pizza DOC di



zione  
vembre 2023 09:55



arla di  
stesso argomento



ALITÀ  
chef delle star a Gioiosa  
ea per assaggiare il  
tettone di Santo  
ncuso

ATTUALITÀ FALCONE

# La pizza cannolo vince il Doc Dolce 2023, la coppia Mancuso Mannucci in cima al podio

Nuovo riconoscimento per il pasticcere di Falcone e per il collega: "E' stata un'emozione unica"



Ascolta questo articolo ora...



**A**ncora un premio importante per il pasticcere di Falcone Santo Mancuso. In coppia con Matteo Mannucci ha vinto il titolo per la migliore pizza Doc Dolce 2023; rassegna giunta alla nona edizione che si è tenuta a Capaccio Paestum.

"E' stata una grande gioia - hanno espresso i due vincitori - un'emozione unica aver ricevuto questo premio al campionato mondiale pizza doc e a essere saliti su quel prestigioso palcoscenico internazionale ha ripagato tutti i sacrifici di lavoro svolto in questi anni. Ringraziamo l'azienda "Ma scialai" leader nel settore della produzione delle specialità siciliane per averci coinvolto in questo campionato attraverso l'utilizzo dei loro eccellenti prodotti, ringraziamo anche il divino lounge bar di gioiosa marea l'attività in cui lavoriamo per aver riposto fiducia in noi e per averci dato la possibilità di portare a casa questo importante riconoscimento".

I più le

1. AT  
Stu  
pro  
di M

2. Rol  
aut  
il fi

3. Soc  
Bo  
opp

4. Gif  
Fes  
gli

MESSINA  
TODAY

Scopri  
della p  
per le p  
impres  
messin

SCOPRI

SFIDA D  
N

GIORNO 1  
Affondi 30

GIORNO 4





NUOVI ARRIVI 2024



SEI IN > VIVERE PESCARA > ATTUALITÀ

COMUNICATO STAMPA

## Spoltore: pizzaiolo spoltorese si distingue al Campionato mondiale pizza doc



21.11.2023 - h. 17:26

2 di lettura

196



Il personale della Pizzeria Lello è stato salutato questa mattina dal sindaco Chiara Trulli e dall'assessore alle attività produttive Stefano Sebastiani: l'occasione sono i risultati che Paolo Bighi, Alfredo Pettinato e Claudiu Vladut Acatrinei hanno ottenuto a Paestum nel Campionato Mondiale Pizza Doc e in particolare il settimo posto nei fritti.

In quest'edizione partecipavano 2500 artisti della pizza, provenienti da ogni parte del mondo, suddivisi in diciassette categorie. Altro piazzamento significativo è il 65° posto nella categoria contemporanea gourmet. "E' sempre importante premiare chi si distingue" ha ricordato il sindaco "specie se per la sua attività lavorativa. La Pizzeria Lello è una splendida realtà e raccoglie un'eredità importante".

Nel 2022 è infatti scomparso Raffaele Fioccola, per tutti Lello, pizzaiolo napoletano divenuto negli anni un'istituzione per gli amanti della pizza nel pescarese e nel chietino. Oggi porta avanti amministrativamente l'attività - nel centro Città Bianca - il suo primogenito, Gennaro. In cucina ci sono invece i discepoli di Lello: Bighi, Pettinato e Acatrinei vengono da luoghi diversi (il primo è spoltorese, il secondo è abruzzese e il terzo è calabrese).

### IL GIORNALE DI DOMANI



In Via Modesto Della Porta un appartamento del Comune...  
22



Blitz della Polizia Locale nell'area Clerico, denunciato 3...  
10

L'informazione su misura  
capitale, suburbs, completa  
> andy ngkrala

>> **italpress**

### vivere abruzzo

QUOTIDIANO ONLINE PER LA TUA CITTÀ



Giulianova: al Kursaal il concerto "Sinfonia Incanto"...  
22



Pescara: un appartamento del Comune ristrutturato per...  
22



Ciclocross Pro Life Racing Team, pollice su nella gara di...  
22



Ciclismo: tutto quello che c'è da sapere sull'edizione numero...  
20



Pescara: blitz della Polizia Locale nell'area Clerico...  
28



Teramo: l'intervento del Sindaco Gianguido D'Alberto in...  
22

### vivere italia

QUOTIDIANO ONLINE PER LA TUA CITTÀ



Morto a 80 anni Rod Holcomb, regista della serie "E.R. - Medici in prima linea"  
250



In aumento i casi di pertosse: ecco dove, sintomi e durata  
240



Shoah, Crillo "Serve Giorno della dimenticanza e del perdono"  
288



Giornata Memoria, cortei pro Palestina in tutta Italia. Scontri a Milano - Video  
404





Antonio Visca  
Collaboratore FrosinoneToday  
20 novembre 2023 12:05



Sullo stesso argomento



ATTUALITÀ  
Tra le migliori pizzerie al mondo anche una di Frosinone



ATTUALITÀ  
Una pizza a taglio di Frosinone tra le migliori d'Italia

I PREMI

## Campionato mondiale della pizza, trionfa la Ciociaria

Due cioclari conquistano il primo ed il secondo posto nelle rispettive categorie



Simone Taglienti



Ascolta questo articolo ora...



La Ciociaria trionfa ai mondiali della pizza con un primo ed un secondo posto in due differenti categorie. La manifestazione si è tenuta negli spazi del NEXT - Nuova Esposizione ex Tabacchificio, a Capaccio - Paestum. Ad aggiudicarsi il nono campionato mondiale Pizza Doc è stato Stefano De Martino, trentaquattrenne originario di Castellammare di Stabia e residente a Scafati, consulente e primo pizzaiolo della catena "Capri Blu".

Diego Palladino, napoletano ma residente a Londra, invece, si è aggiudicato il premio "Miglior Pizzaiolo Italiano nel Mondo" dedicato ai pizzaioli italiani all'estero. La Ciociaria trionfa nella categoria "Fritti" con Simone Taglienti, titolare della pizzeria Luppolo e Farina di Isola del Liri.

Le congratulazioni del sindaco Quadrini: "Il nostro Simone Taglienti chef e pizzaiolo dell'Associazione provinciale Cuochi Frosinone e titolare della pizzeria Luppolo e Farina di Isola del Liri, il 15 Novembre, a Paestum in occasione della 9ª edizione del Campionato Mondiale della Pizza Doc, si è qualificato al primo posto nella categoria dei Fritti! Congratulazioni Simone a nome di tutta la città".

Medaglia d'argento invece per l'anagnino **Tony Scalioti** (foto in basso tratta da Facebook) che ha conquistato il secondo posto nella categoria Pizza in Pala.



### I più letti

- SERVIZIO IDRICO**  
La prossima settimana ben 24 Comuni cioclari saranno senza acqua per tutto il giorno: ecco quali e quando
- ATTUALITÀ**  
Poste Italiane: in provincia di Frosinone sottoscritti circa 800mila buoni fruttiferi postali e oltre 420mila libretti di risparmio
- ATTUALITÀ**  
Traffico in tilt sulla Monti Lepini: le vetture procedono a passo d'uomo a causa della protesta degli agricoltori
- ATTUALITÀ**  
Chiude il casello di Frosinone: ecco quando
- IDIVIETI**  
Divieti di sosta e circolazione per la 'MezzaCiocia...ra': le strade interessate

**TECHNO TOP**

**Cattura l'attenzione del tuo pubblico**

Promuovi le tue attività su FrosinoneToday il top classico

**SCOPRI DI PIÙ**



**TECHNO TOP**

Scopri i vantaggi della pubblicità per le piccole imprese su [frosinonetoday.it](http://frosinonetoday.it)

**SCOPRI DI PIÙ**





Home / Luca Sabetta nella giuria del Campionato Mondiale Pizza Doc

BALATINA

## Luca Sabetta nella giuria del Campionato Mondiale Pizza Doc

Lo chef salentino opera presso i ristoranti Anima e Cuore e Spranto di Galatina

di Redazione

18 Nov 2023



I concorrenti in gara erano più di cinquecento e provenivano da oltre 30 Paesi del Mondo: Argentina, Brasile, Perù, Centro America, Emirati Arabi, Algeria e soprattutto da tutta Europa e da ogni regione d'Italia. In questi numeri c'è la nona edizione del Campionato Mondiale Pizza Doc organizzata dall'Accademia Nazionale Pizza Doc presieduta da Antonio Giaccoli.

A far parte della giuria è stato chiamato **Luca Sabetta**, chef salentino che ora, dopo i suoi viaggi negli Stati Uniti e in Giappone, opera a Galatina nel ristorante Anima e Cuore e Spranto.

Nota anche come artigiano delle uova, è stato premiato due volte con le 5 stelle per la cucina italiana nel mondo. Ha ricevuto due forchette dal Gambero rosso e il Big Gourmand.

La manifestazione si è tenuta negli spazi del NDT - Nuova Esposizione ex Tabacchificio, a Capaccio - Paestum. "La nona edizione del Campionato Mondiale Pizza Doc è quella dei record.

Campione Nazionale Pizza Doc 2023 - Pizza Doc in the World è stato proclamato **Stefano De Martino**.

### Le classifiche per categoria:

"Miglior pizzaiolo italiano nel Mondo", Diego Palladino; "Miglior Pizzaiola DOC 2023", Vanessa Savi Pizza Classica: primo posto per Grimaldi Nicola, secondo Elcino Vincenzo, terzo posto per Balbi Emanuele; Pizza Margherita DOC, primo posto Damiano Pasquale, secondo Palladino Diego, terzo Ferrarese Gabriele; Pizza Contemporanea, primo De Martino Stefano, secondo ex aequo Madys Wojciech e Palazzolo Salvatore, terzo posto per Ciaburri Giuseppe; Pizza a Ruota di Carro, primo Esposito Gerardo, secondo Avallone Giuseppe, terzo Damiano Pasquale; Pizza in Teglia, vince ex aequo Chiodi Cosimo e Valles Paolo, secondo Astorino Angelo, terzo Strazzella Fabio; Pizza in Pala, vince Ferrarese Gabriele, secondo Scaliotti Tony, terzo Amorelli Diego; Pinta Romana, vince Avallone Giuseppe, secondo Miccoli Ciro, terzo

the Double



## CATEGORIA 'PIZZA GOURMET'

## Campionato Mondiale Pizza DOC, secondo posto per il trentinarese Giuseppe D'Alessandro

Firenze, 18 novembre 2023 14:07

2421



CAPACCIO PAESTUM. Il Campionato Mondiale Pizza DOC 2023, competizione del gusto che si è svolta al Next di Capaccio Paestum dal 13 al 15 novembre scorsi, ha visto, nella sua nona edizione, la partecipazione di ben 500 concorrenti provenienti da tutto il mondo.

Tra i protagonisti figura Giuseppe D'Alessandro, maestro pizzaiolo di Trentinara, titolare di una pizzeria a Capaccio Paestum e ispettore qualificato della guida stellata 'Peperoncino Rosso'. D'Alessandro si è aggiudicato il secondo posto nella categoria 'Pizza Gourmet', una delle più difficili e competitive. I successi ottenuti nelle varie competizioni culinarie a cui ha partecipato, testimoniano il talento di Giuseppe nell'arte della pizza, con passione e dedizione.

*"Vincere un trofeo è sempre emozionante, ma farlo a casa tua è un qualcosa di indescrivibile - ha commentato, sui social, D'Alessandro - Un risultato che mi rende davvero felice considerando l'alto numero di partecipanti, ma allo stesso tempo mi spinge a fare sempre di più perché si sa, bisogna sempre migliorarsi e soprattutto crescere professionalmente. Questa coppa non posso che dedicarla a te, papà, perché dall'inizio alla fine sei stato al mio fianco, per cui godiamocela tutta perché ce la siamo meritata".*





## Carlo De Luca vince nella categoria Pizza a due al Campionato Mondiale Pizza DOC 2023



ACCEDI ALL'AREA RISERVATA

EcoIncentivi:  
è il momento perfetto  
per scegliere Kia.

Scoprili in Concessionarie anche  
sabato e domenica



KIA

Scopri di più >



Grandi manovre su Popolare di Sondrio.  
Dal pacchetto di Goldman Sachs alla  
difesa di Unipol. Ecco cosa può  
accadere alla banca



Milano Finanza

Il primo giornale per gli investitori - scopri l'offerta

**ItaliaOggi**

PER TE 1 MESE GRATIS +  
LE GUIDE FISCALI CON IL CODICE IOSICILIA

[ACCEDI QUI](#)

Home > Attualità > Alessandro Cardone, campione per la categoria a squadre del Campionato Pizza DOC...

Attualità

## Alessandro Cardone, campione per la categoria a squadre del Campionato Pizza DOC 2023

DI - 21/11/2023

 41 



La pizza più rappresentativa di Alessandro Cardone nel suo ristorante pizzeria La Rosa dei Venti di Mede, in Provincia di Pavia, si chiama Da Sud a Nord. Essa si ispira un po' alla cucina di Cannavacciuolo, agli ingredienti utilizzati e recupera anche il ricordo dei genitori emigrati al Nord. Un viaggio completamente opposto a quello che il giovane pizzaiolo lombardo di origini napoletane ha fatto per arrivare alla IX edizione del Campionato Mondiale Pizza DOC 2023. E per vincerlo, inaspettatamente, il 15 novembre scorso al NEXT di Capaccio Paestum (SA) nella categoria a squadre insieme a Simone Colloca, Ivan Forte, Rocco Borzumì, Giuseppe Piccolo: il Team Calabria DOC, coordinato dal maestro Vincenzo Fotia. Tra i fantastici 5 della brigata Calabria DOC Cardone è quello che ha proposto la pizza gourmet bianca condita con fiordilatte campano, una crema di cacio e pepe, guanciale



### Articoli recenti

Asl Napoli 1 Centro promuove attività sull'Alzheimer

Collegamento meccanizzato tra Marina di Cassano e Via delle Rose a Piano di Sorrento: incontro in Regione

Pacchi alimentari per 350 famiglie di Boscoreale, Di Lauro: "Accanto a chi è in difficoltà"

MayDayBenessere, puntata nr 15

Trasporto pubblico e collegamenti con Napoli: l'intervento di Gragnano



LECCENEWS **24.it**

POLITICA CRONACA ATTUALITÀ TURISMO SPORT CULTURA & SPETTACOLI LOCALITÀ



Home » Turismo » Eno-Gastronomia » Campionato Mondiale Pizza Doc, lo chef salentino Luca Sabetta nella giuria dell'edizione 2023



**il mondo eté**  
noi insieme a te

etesupermercati.it

Scopri le 4 insegne del mondo eté

Scopri di più!

Apri >

## Campionato Mondiale Pizza Doc, lo chef salentino Luca Sabetta nella giuria dell'edizione 2023

Di Redazione - 17 Novembre 2023 15:59 - ENO-GASTRONOMIA

Più di 500 i concorrenti in gara nell'edizione 2023 del concorso organizzato dall'Accademia Nazionale Pizza Doc presieduta da Antonio Giaccoli.

Condividi su

Facebook Twitter Invia per email WhatsApp



# Carlo De Luca vince nella categoria Pizza a due al Campionato Mondiale Pizza DOC 2023

Home - Enogastronomia & Gluten Free

di Redazione 253 22 Novembre 2023 19:00



Carlo De Luca e Michela Carboni

- Advertisement -



## Ultime Notizie

Napoli Basket vola nello spazio con ALI

27 Gennaio 2024 18:07



Al Teatro Totò: Minervini, Esposito e Catanese con Gli amici a questo servono

27 Gennaio 2024 18:04



Ripley, la nuova serie con Andrew Scott in arrivo su Netflix - Video

27 Gennaio 2024 18:00



Asia, più controlli sulla raccolta differenziata: in arrivo neo ispettori

27 Gennaio 2024 18:03



Sanremo, tutti i duetti con omaggi a Ennio Morricone e Luigi Tenco

27 Gennaio 2024 18:00





Cronaca, Nazionale

# A Paestum al via il nono Campionato Mondiale Pizza DOC

21 NOVEMBRE 2023 by CORRIERE



Dal 13 al 15 novembre a Paestum c'è il nono  
Campionato Mondiale Pizza DOC con tante novità  
ed ospiti d'eccezione



Estrazione Superenalotto 10  
gennaio 2023: 82mila euro al  
5



Estrazione Eurojackpot 10  
gennaio 2023: 369mila euro  
al 5+1



SiVinceTutto Superenalotto  
11 gennaio 2023: centrato il 6



Estrazione Million Day 10  
gennaio 2023: i numeri  
vincenti

## Santo Mancuso e Matteo Mannucci vincono la IX edizione del "Campionato Mondiale Pizza DOC"

By Redazione - 18 Novembre 2023



**Saldi Dorelan fino al 50%**

I saldi continuano. Acquista con gli sconti fino al 50% su una selezione di prodotti.

[Visita il Sito](#)

Si è conclusa la nona edizione del "Campionato Mondiale Pizza DOC", tenutasi a Capaccio (SA)

Il riconoscimento come Miglior Pizza Dolce Mondiale 2023 è stato attribuito a Santo Mancuso, originario di Falcone e Matteo Mannucci. E' un risultato straordinario che mette in luce non solo la maestria dei singoli chef ma anche l'innovazione e la creatività nel settore della pizza.



EMAIL: [GIOIOSATODAY@GMAIL.COM](mailto:GIOIOSATODAY@GMAIL.COM)

WEBCAM GIOIOSA MAREA



CLICCA SULL'IMMAGINE PER LA DIRETTA

ARTICOLI RECENTI

Gli studenti dell'I.T.T. "E.Majorana" in Spagna con l'Erasmus

26 gennaio 2024

Il Comune di Piralino aderisce al progetto "L'albero di Falcone, insieme per la legalità", un incontro per sensibilizzare i ragazzi

26 gennaio 2024

Finanziati interventi somma urgenza Iorale San Giorgio di Gioiosa Marea

25 gennaio 2024

Gioiosa Marea (ME): Appicca un incendio presso l'abitazione occupata dai familiari. Arrestato dai Carabinieri

23 gennaio 2024

ARTICOLI PER DATA DI PUBBLICAZIONE

novembre: 2023

L	M	M	G	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			
< Ott			> Dic >			

Ottieni il 46% di sconto su Creative Cloud.  
Si applicano Termini e Condizioni.  
[Acquista ora](#)



# NAPOLI MAGAZINE®

Testata Giornalistica Online di Informazione Sportiva, Attualità e Cultura

Anno XXI n° 4

Sabato 27 Gennaio 2024, Ore 20:17:41

Home In Primo Piano In Evidenza Foto Video Calcio Basket Motori Altri Sport Attualità **Cultura & Gossip** Forum Lo Scigno Live Score NM Live

## euRONICS | TUFANO

> **Sfoggia il volantino** <

SERIE A

CHAMPIONS LEAGUE

EUROPA LEAGUE

TEAM

MARCATORI

**ULTIMISSIME  
SPORT NEWS**  
LEGGI TUTTE LE NEWS >

Ultimissime  
Calcio Napoli

Video Conferenze

In Vetrina

FOCUS NM - SERIE  
A, LAZIO-NAPOLI:  
LE PROBABILI  
FORMAZIONI, LE  
SCELTE DEI MISTER



Tutti i Servizi  
Foto di NM

FOTO ZOOM -  
NUOVO LOOK PER  
ZIELINSKI DA  
COSTANTINO  
INTEMERATO



CULTURA & GOSSIP

## A PAESTUM - Campionato Mondiale Pizza DOC dal 13 al 15 novembre

06.11.2023 11:28 di Napoli Magazine



Da lunedì 13 a mercoledì 15 novembre 2023 torna il Campionato Mondiale Pizza DOC. La nona edizione del Campionato, uno degli eventi più importanti e sentiti del Mondo Pizza, si terrà all'interno

**L'Editoriale**

di Antonio Petrazzuolo



TWEET - PETRAZZUOLO: "PEREZ-NAPOLI, CIFRE E DETTAGLI DELL'OPERAZIONE"



NAPOLI - Antonio Petrazzuolo, direttore di Napoli Magazine, scrive su X: "Nehuen Perez dall'Udinese al Napoli (dopo la gara c... Continua a leggere >>



**Svolta per i Pensionati classe '41-'59 grazie alla legge che in pochi conoscono**

sponsored by: Agevolazioni per pe... [LEGGI DI ...](#)

**Il Punto**

di Vincenzo Petrazzuolo



TWEET SSCN - SERIE A, LAZIO-NAPOLI, I PRECEDENTI DEL MATCH: "GLI AZZURRI TORNANO A GIOCARE IN CAMPIONATO CONTANDO UNA RIVALE STORICA"



Home &gt; Italia

# Campionato mondiale Pizza Doc, il sardo Alessandro Scanu pronto per la sfida

by Redazione — 11 Novembre 2023 in Italia, Sardegna, Tendenze, Video

79 0



66 SHARES 95 VIEWS

Share on Facebook

Share on Twitter



Da lunedì 13 a mercoledì 15 novembre 2023 torna il Campionato Mondiale Pizza DOC. La nona edizione del Campionato, uno degli eventi più importanti e sentiti del Mondo Pizza, si terrà all'interno degli spazi del NEXT – Nuova Esposizione Ex Tabacchificio di Cafasso a pochi passi dagli affascinanti templi di Capaccio – Paestum, in provincia di Salerno. Un'edizione importante, che rilancia definitivamente il settore food in tutto il Mondo, supportata appieno dall'amministrazione comunale di Capaccio, dalla Provincia di Salerno e dalla Regione Campania.



## Ultime notizie

**Manifestazione pro Palestina, forze dell'ordine manganellano i manifestanti**

27 GENNAIO 2024

**Incidenti in montagna, due persone morte**

27 GENNAIO 2024

**A Cagliari in migliaia pro Palestina, forze dell'ordine blindano Benedetto**

27 GENNAIO 2024

**Accoltellato per un telefonino, un arrestato a Cagliari**



Il software per la gestione dei dipendenti

INTELLIGENT



# CASTELLI NOTIZIE

**BCC COLLI ALBANI**  
Nuovo Conto Deposito **4 per Te**  
**4,00%<sup>AN</sup>** 12 mesi maximo liquidità

IN SPERANZA  
di un'offerta speciale da te  
...poi 3 mesi gratis!



Libro

Titolo	Autore	Prezzo	Disponibilità
1	...	...	...
2	...	...	...
3	...	...	...
4	...	...	...
5	...	...	...
6	...	...	...
7	...	...	...
8	...	...	...
9	...	...	...
10	...	...	...
11	...	...	...
12	...	...	...
13	...	...	...
14	...	...	...
15	...	...	...
16	...	...	...
17	...	...	...
18	...	...	...
19	...	...	...
20	...	...	...
21	...	...	...
22	...	...	...
23	...	...	...
24	...	...	...
25	...	...	...
26	...	...	...
27	...	...	...
28	...	...	...
29	...	...	...
30	...	...	...
31	...	...	...
32	...	...	...



Offerta per te  
Tantu

## ATTUALITÀ

# Ivan Moretti (Prince Milleluci) trionfa al Campionato Mondiale Pizza Doc: sorridono i fratelli Nanni delle pizzerie di Velletri e Cisterna di Latina

OPEN WEEKEND 13-14 | 20-21 GENNAIO  
TI ASPETTIAMO NEI NOSTRI SHOWROOM  
SCOPRI DI PIÙ





**13|14|15 NOVEMBRE 2023**  
SALERNO - Capaccio Paestum  
NEXT - Ex Tabacchificio Cafasso

ENOGASTRONOMIA E TURISMO

**Dal 13 al 15 novembre a Paestum c'è il nono Campionato Mondiale Pizza DOC con tante novità ed ospiti d'eccezione**

[WWW.CAMPIONATOMONDIALEPIZZADOC.IT](http://WWW.CAMPIONATOMONDIALEPIZZADOC.IT)

6 NOVEMBRE 2023

CONDIVIDI:



La nona edizione del Campionato Mondiale Pizza DOC

dal 13 al 15 novembre al NEXT di Capaccio - Paestum con votazioni digitali e concorrenti da tutto il Mondo

Da lunedì 13 a mercoledì 15 novembre 2023 torna il Campionato Mondiale Pizza DOC. La nona edizione del

Cerca

CERCA

GENNAIO 2024

L	M	M	G	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

« Dic





La Corte dell'Aja e una giornata storica



// Giovanni Pizzocolo

"Perfect Days" è il film perfetto per cominciare l'anno nuovo



// Eva Elisabetta Zuccari



Redazione

21 novembre 2023 14:42



Si parla di

pizzeria

Sullo stesso argomento



RISTORANTI

Gambero Rosso premia le migliori pizzerie d'Abruzzo 2024: 8 sono nel Pescarese



RISTORANTI

La tappa pescarese di "Pizza in Tour" vinta da una pizzeria di Chieti



RISTORANTI

50 Top Pizza premia tre pizzerie del Pescarese

RISTORANTI

## Pizzeria Lello di Spoltore spicca al campionato mondiale della Pizza Doc a Paestum

Paolo Bigli, Alfredo Pettinato e Claudiu Vladut Acatrinei della pizzeria Lello di Spoltore hanno gareggiato nel Campionato Mondiale Pizza Doc che si è svolto a Paestum e hanno conquistato il settimo posto nei fritti



Nella foto da sinistra: Fioccola, Acatrinei, Bigli, Sebastiani, Trulli, Pettinato



Ascolta questo articolo ora...



**P**aolo Bigli, Alfredo Pettinato e Claudiu Vladut Acatrinei della **pizzeria Lello di Spoltore** hanno gareggiato nel **Campionato Mondiale Pizza Doc** che si è svolto a Paestum e hanno conquistato il **settimo posto nei fritti**.

Nella mattinata di oggi, martedì 21 novembre, il personale della pizzeria è stato accolto e salutato dal sindaco Chiara Trulli e dell'assessore alle attività produttive Stefano Sebastiani.

2500 gli artisti della pizza in gara, provenienti da ogni parte del mondo, suddivisi in 17 categorie.

Altro piazzamento significativo per la pizzeria Lello è il 65° posto nella **categoria contemporanea gourmet**.

Attualmente la pizzeria è gestita amministrativamente da Gennaro, primogenito di Lello, all'anagrafe Raffaele Fioccola, scomparso nel 2022.

In cucina ci sono invece i discepoli di Lello: Bigli, Pettinato e Acatrinei vengono da luoghi diversi (il primo è spoltorese, il secondo siciliano e il terzo rumeno) ma hanno lavorato per anni al fianco del fondatore. *"Portiamo avanti le sue idee"* spiega Bigli. *"Il livello delle pizzerie negli ultimi anni si è alzato, bisogna stare al passo sempre"*.

Con Carta di Credito Oro American Express sconti sulla tua

### I più letti

- SOCIAL**  
Gambero Rosso: la nuova golosa guida Pasticceri e Pasticcerie d'Italia 2024 premia anche le eccellenze pescaresi
- SOCIAL**  
Anche un vino del Pescarese tra le sette etichette consigliate da Gambero Rosso
- RISTORANTI**  
Pizzeria Lello di Spoltore spicca al campionato mondiale della Pizza Doc a Paestum
- SOCIAL**  
Guida Oro I Vini di Veronelli 2024: a quattro vini pescaresi il massimo riconoscimento Tre Stelle Oro



Il Mondo eté

Scopri di più

Apri



# Campionato Pizza Doc, lo stabiese De Martino sul tetto del mondo

Publicato da Redazione il Novembre 17, 2023

Un 2023 ricco di emozioni forti per lo stabiese Stefano De Martino, maestro pizzaiolo neocampione del mondo al Campionato Pizza DOC 2023, conclusosi il 15 novembre al NEXT di Capaccio Paestum (SA). Il primo pizzaiolo e consulente della catena *Capri Blu* si è aggiudicato l'edizione numero nove del Campionato organizzato dall'Accademia Nazionale Pizza DOC di Antonio Giaccoli. Il trentaquattrenne De Martino, originario di Castellammare di Stabia, ha trionfato sia per la categoria Pizza Contemporanea, sia come campione assoluto nazionale e Pizza DOC in the World 2023. Una vittoria inaspettata e perciò ancora più bella, *"considerando che ero arrivato in gara con la sola idea di divertirmi dopo un anno già foriero di soddisfazioni"*, spiega De Martino. Il nuovo campione si riferisce all'inserimento nella guida delle *250 Migliori Pizzerie del Mattino*, a cura del giornalista e critico enogastronomico Luciano Pignataro, curatore di 50 Top Pizza.

Cerca ...

## Archivi

Seleziona il mese

## Categorie

Seleziona una categoria

## Siti amici


 sindacato  
unitario  
giornalisti  
campania


 Federazione Nazionale Stampa Italiana  
Il sindacato  
dei giornalisti  
italiani







la notizia corre sulla rete  
**3i news**



## Il Campionato Mondiale di Pizza DOC: Un Trionfo di Sapori e Tradizioni. Terzo posto per il pizzaiolo originario di Tufino **Ciro De Cicco**

23/11/2023 | bnews.it | ATTUALITÀ, CULTURA e MANIFESTAZIONI, EVIDENZA, NOLANO | 0



Me piace | 1 persona | per vedere cosa piace ai tuoi amici.

Il Next di Capaccio Paestum è stato il palcoscenico di un'esperienza gastronomica senza precedenti nei giorni 13, 14 e 15 novembre, con il **Campionato Mondiale di Pizza DOC**, un evento epocale che ha coinvolto oltre **500 concorrenti** provenienti da più di **30 paesi in tutto il mondo**. Questa nona edizione, organizzata con maestria dall'Accademia Nazionale Pizza DOC, presieduta da Antonio Giaccolli, ha celebrato la maestria nella preparazione di uno dei piatti più amati e iconici della cucina italiana.

Le categorie in competizione erano tutte "succulente" e abbracciavano la diversità delle pizze italiane, da quelle classiche a quelle contemporanee. Tra le categorie in gara c'erano la Pizza Classica, la Pizza Margherita DOC, la Pizza Contemporanea, la Pizza in Teglia e, per soddisfare i palati più avventurosi, **la Pizza Fritta**. I partecipanti hanno portato avanti la tradizione e l'innovazione, creando opere d'arte culinarie che riflettevano la ricchezza della cultura gastronomica italiana.

Il titolo ambito di Campione Nazionale Pizza DOC 2023 - Pizza DOC in the World è stato assegnato a Stefano De Martino, seguito da Gerardo Esposito e Pasquale Damiano, che ha portato il suo talento direttamente da Londra. Il riconoscimento per il "Miglior pizzaiolo italiano nel Mondo" è andato a Diego Palladino, un'autentica eccellenza nel mondo della pizza.

**Nella categoria Pizza Fritta**, il podio è stato dominato da talenti straordinari: il primo posto è andato a Domenico Giudice, mentre il secondo e il terzo posto sono stati rispettivamente conquistati da Gerardo Esposito e **Ciro De Cicco**, un giovane originario di Tufino nella provincia di Napoli. La Pizza Fritta, una specialità delle regioni del centro e del sud Italia, ha visto in **Ciro De Cicco** un ambasciatore del gusto, rappresentando il meglio della tradizione pizzaiola napoletana.

Ad onorare l'evento, illustri ospiti come il **Ministro Lollobrigida** e l'**Ambasciatore Italiano a Bruxelles, Federica Favi**, che, insieme al presidente dell'associazione italiana cuochi in Belgio, hanno elogiato il terzo classificato **Ciro De Cicco**, sottolineando l'importanza di preservare e promuovere le autentiche tradizioni culinarie italiane nel mondo.

La categoria della **Pizza Fritta**, a cui ha partecipato il giovane tufinese, è un omaggio alla creatività nata dalla necessità. Dopo la Seconda Guerra Mondiale, la pizza napoletana era un lusso fuori dalla portata di molti i napoletani, ingegnosi e resilienti, hanno risposto con l'invenzione della "pizza fritta" o "pizza dal popolo", diventando un pilastro fondamentale nel periodo post-bellico. Venduta per strada dalle donne per sostenere le loro famiglie, questa varietà di pizza ha conquistato i cuori di tutti, diventando un simbolo di speranza e rinascita.

Durante la frittura, le pizze fritte si gonfiano creando un interno vuoto, una tela perfetta per essere impregnata con



Baiano: Quando i giovani costruiscono sogni - Presentazione del Libro di Antonio Vecchione

NOLA. La scuola e la cultura della solidarietà. Il genocidio degli ebrei, tragedia del '300. La conoscenza che diventa coscienza e memoria

Napoli assenti eccellenti. Uno tra Osmihen e Angiussa può tornare a Napoli

CIMITILE: Incontro con Ugo Foà: Memoria della Shoah e Riflessioni sull'Educazione

Furto all'interno di un locale pubblico di Avellino: i Carabinieri identificano e denunciano il presunto responsabile

# Campionato mondiale di Pizza Doc: vince Domenico Riillo, giovane pizzaiolo di Isola Capo Rizzuto

di Antonio Franco 06 DICEMBRE 2023

0 0 0



la Repubblica

Il pizzaiolo "Doc" a chilometro zero 2023 è **Domenico Riillo**, giovane di Isola Capo Rizzuto che si è aggiudicato uno dei premi speciali al *Campionato Mondiale di Pizza Doc* che si è tenuto nei giorni scorsi a Paestum. Si tratta di una delle più importanti manifestazioni al mondo legate alla Pizza e alle lievitazioni in generale: giunta ormai alla nona edizione, quest'anno la kermesse ha visto la partecipazione di più di 500 concorrenti provenienti da oltre **30 Paesi di tutto il Mondo**.

Un riconoscimento di grandissimo valore dunque per Domenico e per tutta la città di Isola Capo Rizzuto che, ancora una volta, balza in alto ed è ormai una bella abitudine tra eventi culinari, scolastici e sportivi. Oltre al premio speciale Domenico ha



1 min.



NOVITÀ

Offerta per te Temu

STAND OUT





## Lo chef salentino Luca Sabetta componente della giuria del Campionato Mondiale Pizza Doc

19 Novembre 2023

Lo chef salentino Luca Sabetta nella giuria del Campionato Mondiale Pizza Doc organizzata dall'Accademia Nazionale Pizza Doc. Sabetta, conosciuto come "L'artigiano delle uova", due volte premiato con le cinque stelle per la cucina italiana nel mondo, due forchette gambero rosso e Big Gourmand, è stato scelto per far parte del gruppo di giurati che ha giudicato le pizze di concorrenti provenienti da ogni parte del mondo.

Più di 500 partecipanti da oltre 30 paesi del mondo per un'edizione, la nona, che ha registrato numeri da record per le aziende in esposizione e per i visitatori.

La manifestazione si è tenuta negli spazi del NEXT - Nuova Esposizione Ex Tabacchificio a Capaccio Paestum e ha visto Stefano De Martino aggiudicarsi il titolo di Campione Nazionale Pizza DOC 2023 - Pizza DOC in the World.

Condividi:



Categoria

Attualità

Tag [campionato](#) [giuria](#) [pizza](#) [sabetta](#)

« **"Festa Adriatico-Balcanica": il progetto internazionale che dal Salento arriva in Messico**

**Crescono green jobs in Puglia. L'analisi della Coldiretti regionale**



### RICERCA SU GALATINA24

### ULTIME NOTIZIE

I poliziotti del Commissariato di Galatina arrestano un giovane per atti persecutori verso una donna  
27 Gennaio 2024

Galatina: presentazione di "Lei", la pluripremiata raccolta di racconti di Flavia Pankiewicz  
27 Gennaio 2024

"Cancro lo ti boccia!": l'Istituto Comprensivo Polo 3 di Galatina sostiene la ricerca  
27 Gennaio 2024

Presentazione del progetto PRIN "Mercato digitale e tutela del consumatore"  
27 Gennaio 2024

Truffa ad un'anziana. La Polizia arresta due pluripregiudicati campani in trasferta  
27 Gennaio 2024



### METEO GALATINA

ORA	PREVISIONI		
	DOMENICA	LUNEDI	MARTEDI
16°/5°	11°/7°	11°/4°	11°/4°
22-46 litri Piaoggia Umidità: 70%	24-50 litri Piaoggia Umidità: 62%	21-44 litri Piaoggia Umidità: 64%	17-33 litri Piaoggia Umidità: 61%
2 - Basse FPS-	2 - Basse FPS-	2 - Basse FPS-	2 - Basse FPS-

Home / Attualità

## Stefano De Martino è il Campionato Mondiale Pizza DOC

*Stefano De Martino vince il nono Campionato Mondiale Pizza DOC, l'edizione dei record.  
Il napoletano Diego Palladino è il miglior pizzaiolo italiano nel mondo.*



Stefano De Martino

Stefano De Martino, trentaquattrenne originario di Castellammare di Stabia e residente a Scafati, consulente e primo pizzaiolo della catena "Capri Blu", si è aggiudicato il nono Campionato Mondiale Pizza DOC.

"Sono felicissimo di aver ricevuto questo premio, ripaga gli sforzi e le rinunce di una vita. Una felicità troppo grande che non riesco neanche ad esprimere quello che provo" ha affermato Stefano De Martino, fresco Campione Mondiale Pizza DOC 2023.







ATTUALITÀ

# Capaccio Paestum, al Next grande successo per la nona edizione del Campionato Mondiale Pizza Doc: sul podio anche un agropolese

Elivana 80000zza · 2 mesi fa



È Stefano De Martino il vincitore assoluto dell'edizione 2023. "O vinci o impari" lo slogan di quest'anno. Grande successo per la nona edizione del Campionato Mondiale Pizza Doc. Per Pizza del Cilento, **sul podio anche un pizzaio di Agropoli, Roberto Tarallo** che si aggiudica il terzo posto. Al secondo posto, ex aequo, **Lerro Armando** con la sua "Arte Bianca della pizza" e **Russo Pioarmando**. Il mondo della pizza si è ritrovato a Paestum in una tre giorni completamente dedicata alla pizza classica, pizza margherita, pizza contemporanea e pizza a ruota di carro. **Giuria Nescosta, con i giudici che non hanno visto chi materialmente ha preparato le pizze e valutazione basata su tre principi:** Gusto, Cottura, Aspetto. Presidente di Giuria Antonella Amadio. Vincitrice assoluta della nona edizione Stefano De Martino.

**FISIOMEDICA** S.R.L.  
CENTRO MEDICO E RIABILITAZIONE

DOTT. SAIA & SCETTINO  
+39 547 643555  
Via Nitti 1 - Agropoli

LA SALUTE  
AL CENTRO

www.fisiomedica.com  
f i t

**SCORCUPERI SANTA CECILIA**  
Società specializzata in demolizioni

DEMOLIZIONE VEICOLI FUORI USO

Via S.S. 10 km 83+0.00 - 84026 Eboli (SA)



Home > Attualità > Successo per Tony Scalioti al Campionato Mondiale Pizza Doc

GALLERIA FOTO-ARTICOLI



## Successo per Tony Scalioti al Campionato Mondiale Pizza Doc

CARIATI 17 Novembre 2023 Dalla Redazione Attualità 0



Ancora una volta Cariatì protagonista di premi d'eccellenza.

Successo per Tony Scalioti all'edizione del Campionato Mondiale Pizza Doc che si è svolto dal 13 al 15 novembre al Next di Capaccio - Paestum (SA). Tony anche questa volta sale sul podio classificandosi secondo alla categoria Pizza in Pala.



VENDESI APPAR



TUTTE LE NOTIZIE

Seleziona Le Notizie

Studente? Risparmia più del 45% su Adobe Creative Cloud.

Raggiungi nuovi traguardi prof. aziendali.

Acquista



**ANDREW LYONS**  
— MOTIVAZIONE SPECIALIST —



Studente? Risparmia più del 45% su Adobe Creative Cloud.

Raggiungi nuovi traguardi prof. aziendali.

Acquista



**ANDREW LYONS**  
— MOTIVAZIONE SPECIALIST —



# ROMA

QUOTIDIANO D'INFORMAZIONE FONDATA NEL 1862

NAPOLI PROVINCIA CURIOSITÀ OPINIONI RAGAINSTAGE ROMA TV RUBRICHE

**NOVITA**

**Offerta per te**  
Torna

ACCESSIBILITÀ:



Contrasto / Normale

A

 Cerca


1. 'DA PD ACCUSE RIDICOLE'

21-01-18-24 MOBELETA: SCHLEEN, 'SALVINI PENSE AL TRASPORTO LOCALE INVECE DI STABILIRE LA VELOCITÀ IN CITTÀ'

21-01-18



È Alessandro Cardone il campione per la categoria a squadre del Campionato Pizza Doc 2023

di [Eduardo Cognazzi](#)

CONDIVIDI: [f](#) [t](#) [in](#) [v](#)

Gio 30 Novembre 2023 19:41

**Il Mondo Eté**

Scopri le 4 insegne del mondo eté: Eté, Eté prime, Grand'été, Eté smarty

**Il Mondo Eté**

Scopri le 4 insegne del mondo eté: Eté, Eté prime, Grand'été, Eté smarty



# 7853 - Torna dal 13 al 15 novembre il Campionato Mondiale Pizza DOC

HORECA AUDIO NEWS - Le pillole quotidiane



🔗 Condividi

❤️ Like

📄 Download



Da lunedì 13 a mercoledì 15 novembre 2023 torna il Campionato Mondiale Pizza DOC. La nona edizione del Campionato, organizzato da Accademia Nazionale Pizza DOC, si terrà all'interno degli spazi del NEXT – Nuova Esposizione Ex Tabacchificio di Cafasso a pochi passi dagli affascinanti tempio di Capaccio – Paestum, in provincia di Salerno.

[leggi meno](#)

🕒 3 mesi fa [#audio](#), [#awayfromhome](#), [#beverage](#), [#food](#), [#foodservice](#), [#horeca](#), [#horecanews](#), [#news](#), [#notizie](#), [#notizieaudio](#), [#outofhome](#)

0 COMMENTI



[Accedi per scrivere un messaggio](#)

Questo episodio non ha ancora messaggi. Scrivi tu qualcosa per primo!





21 Novembre 2023 Redazione

## Campionato Mondiale Pizza Doc, podio per il casertano Emanuele Balbi

(Comunicato stampa) -Emanuele Balbi si aggiudica un posto sul podio Categoria Pizza Classica del nono Campionato Mondiale Pizza DOC. Dal 13 al 15 Novembre si è tenuta la nona edizione della Manifestazione mondiale 'Pizza DOC' presso gli spazi del NEXT – Nuova Esposizione ex Tabacchificio, locata a Capaccio – Paestum. Il campionato ha accolto più di cinquecento concorrenti provenienti da oltre trenta Paesi di tutto il mondo. I record, tuttavia, non hanno interessato solo gli iscritti alla gara, ma anche il pubblico, visto l'enorme flusso di visitatori e di aziende in Expò. Proprio in quest'edizione da record Emanuele Balbi, ventiduenne originario di Napoli e residente a San Nicola la Strada (CE), è riuscito ad aggiudicarsi il terzo posto della categoria Pizza Classica. Emanuele e suo fratello Vincenzo sono titolari di Zerottantuno, pizzeria sita in Via San Carlo 57 a Caserta e si sono aggiudicati il trofeo grazie alla "Prima-Era", una loro personale rivisitazione della classica primavera. "Sono felicissimo – ha dichiarato Emanuele – di questo primo traguardo, ho un turbinio di emozioni tale da non riuscire neanche ad esprimere ciò che provo". Emanuele ha poi ringraziato tutti coloro che hanno creduto in lui e nel progetto cui lui e suo fratello stanno dedicando la propria vita.

Condividi:

Facebook Twitter WhatsApp Telegram LinkedIn Pinterest Stampa

Category Comunicati Primo piano

ABOUT AUTHOR

Redazione




### ULTIME NOTIZIE





Medici Caserta e solidarietà



Attualità Messina Notizie

## Falcone, Santo Mancuso premiato per la Miglior Pizza Dolce ai Campionati Mondiali

16 Novembre 2023 Carmelo Amato

Letto: 598

Si è conclusa con grande entusiasmo la nona edizione del Campionato Mondiale Pizza DOC, tenutasi presso il suggestivo scenario del NEXT - Nuova Esposizione Ex Tabacchificio, l'ex tabacchificio di Cafasso, a pochi passi dai maestosi templi di Capaccio - Paestum.

L'evento, considerato uno dei momenti più significativi e coinvolgenti del Mondo Pizza, ha rappresentato un fondamentale rilancio per l'intero settore a livello globale. Questo successo è stato reso possibile grazie al pieno supporto dell'amministrazione comunale di Capaccio, della Provincia di Salerno e della Regione Campania.

Sotto l'organizzazione attenta dell'"Accademia Nazionale Pizza DOC" di Antonio Giaccolli, la nona edizione ha aperto le porte alla partecipazione di pizzaioli italiani e internazionali. La procedura di [iscrizione](#), accessibile attraverso il sito ufficiale del

Campionato Mondiale Pizza DOC, ha consentito ai partecipanti di selezionare la propria categoria di competizione.



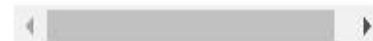
Messina Forasabote Top News

### Massa San Nicola, il borgo fantasma tutto da scoprire

1 Febbraio 2020 MAP 0

MESSINA. Le origini certe di Massa San Nicola sono attestate attorno al 1400. Il borgo fu più volte ripopolato fino al 1800 poi ancora dopo le due guerre mondiali. La parte più antica ancora in piedi è la chiesetta di Santa Maria della Scala, che risale al XV

Previsioni Meteo Messina





# Anagni – Successo per Tony Scalioti al Campionato Pizza Doc

TORNA IN HOMEPAGE

ULTIME NOTIZIE a pietr... Pontecorvo – Intitolazione in ricordo di Don Robert



16 Novembre 19:00 2023

Stampa questo articolo

**Otovision**  
SOLUZIONI PER L'UDITO E PER LA VISTA  
MESE DELLA PREVENZIONE  
**TEST GRATUITO**  
VISTA E UDITO  
Numero Verde  
**800 500 569**  
FROSINONE | SORA | CASSINO [www.otovision.it](http://www.otovision.it)

A VOLTE, IL POSTO PIU' COOL IN CITTÀ NON È UN POSTO.  
RANGE ROVER  
SCEGLI DI PIU' DA S'CLASSE  
[www.rangerover.it](http://www.rangerover.it)

**SCEGLI LA PUBBLICITA' di Tg24.info**  
4.000.000 di visualizzazioni al mese\*  
Tel. 392.024.0024

dueRUOTE  
MOTOCICLO  
quimmo  
€ 9.755  
Scopri di più

Successo per Tony Scalioti alla nona edizione del Campionato Mondiale Pizza Doc che si è svolto dal 13 al 15 novembre al Next di Capaccio – Paestum (SA). Tony è arrivato secondo alla categoria Pizza in Pala.

Si tratta di un prestigioso risultato ottenuto su circa 500 concorrenti provenienti da tutte le regioni italiane e da 30 Paesi di tutto il mondo.

TG24.info NEWS  
LIVE  
Facebook LIVE  
YouTube  
TG24.info  
DIRETTE STREAMING MULTIUTENTE  
CHIAMA SUBITO AL 392.024.0024



>>> Home 2023 Novembre 18 Campionato Mondiale Pizza Doc, "Doppio Zero" di Milazzo protagonista

## Campionato Mondiale Pizza Doc, "Doppio Zero" di Milazzo protagonista

18 Novembre 2023 redazione



Iscriviti alla Newsletter

Email \*

Iscriviti





RUBRICA CAPITANI CORAGGIOSI

## CELLOLE – Campionato Mondiale di Pizza Doc, Francesco Bernardi tra i partecipanti: ora è possibile votare la sua social!

Matilde Crolla - Novembre 23, 2023 - cellole, francesco bernardi



via Leonardo, 148  
Cellole (CE)  
ph.0823 680028

**CIRILLO**  
INFISSAPORTE *dal 1978*

CELLOLE (Matilde Crolla) – Anche il giovane e talentuoso pizzaiolo Francesco Bernardi del ristorante e pizzeria 'Il Pinguino da Giovanni e Teresa' di Cellole è tra i partecipanti del Campionato Mondiale di Pizza Doc, la tre giorni tenutasi a Paestum. Oltre 30 Nazioni hanno gareggiato nella competizione, giunta quest'anno alla sua nona edizione. La pizza, pietanza tipicamente napoletana, ha conquistato il mondo ed ormai sono sempre più

Corso Freda 70, Cellole (CE) ph.328 1




**nuovadianagas**

**PORTIAMO CALORE IN OGNI C**

CELLOLE Loc. Pigna - info 0823.703448 - 327.7

**NUOVE OFFERTE** dal 11 Gennaio



**finish**

OGNI PRODOTTO ACQUISTATO IN OMAGGIO 4 TABS QUANTUM LIGHT

€10,90

**COLONYA**  
viale Risorgimento CELLOLE



**MONETY**  
LA TUA SCELTA MIGLIORE

**PRESTITI PERSONALI**

10.000,00 X 60 MESI RATA 188,00

15.000,00 X 84 MESI RATA 211,00

25.000,00 X 120 MESI RATA 265,00



**BCC COLU ALBANI**  
 Nuovo Giro di Credito 4,00%  
 BCC COLU ALBANI

**CASTELLI NOTIZIE**

**2009 ALBERGO VILLA MATTEOCCA**

				<b>GET YOUR GUIDE</b>
<a href="#">Scopri di più</a>	<a href="#">Scopri di più</a>	<a href="#">Scopri di più</a>	<a href="#">Scopri di più</a>	

Tutti i biglietti e attività  
[Scopri di più](#)

ATTUALITÀ

## Velletri, trionfo dell'Alberghiero Tognazzi al Campionato Mondiale della Pizza Doc: tra le pizze sfornate quella con la Porchetta di Ariccìa

Le classi 4A e 5A cucina si sono aggiudicate il gradino più alto del podio nella competizione "Pizza DOC World Championship", che si è svolta il 13-14 e 15 Novembre presso l'Area NEX7, Ex Tabacchificio in Capaccio Paestum, provincia di Salerno.

**OPEN WEEKEND 13-14 | 20-21 GENNAIO**  
 TI ASPETTIAMO NEI NOSTRI SHOWROOM  
 > SCOPRI DI PIÙ



**MUTUA CAM** **è nata Colli Albani mutua**  
 Sconti e convenzioni in circa 100 esercenti del territorio

**BCC COLLI ALBANI**  
 Fondata per sostenere i nostri Soci e clienti



di Redazione  
 16 Novembre 2023  
 21:22

La Città di **Velletri** è uscita vincitrice, col piazzamento più ambito, al **Campionato Mondiale della pizza DOC**, grazie alle performance vittoriose degli studenti dell'**Istituto Alberghiero Ugo Tognazzi**.  
 Le classi 4A e 5A cucina si sono aggiudicate il gradino più alto del podio nella competizione "Pizza DOC World Championship", che si è svolta il 13-14 e 15 Novembre presso l'Area NEX7, Ex Tabacchificio in **Capaccio Paestum**, in provincia di **Salerno**.

COMMENTA  
 147  
 2 min

STAMPA

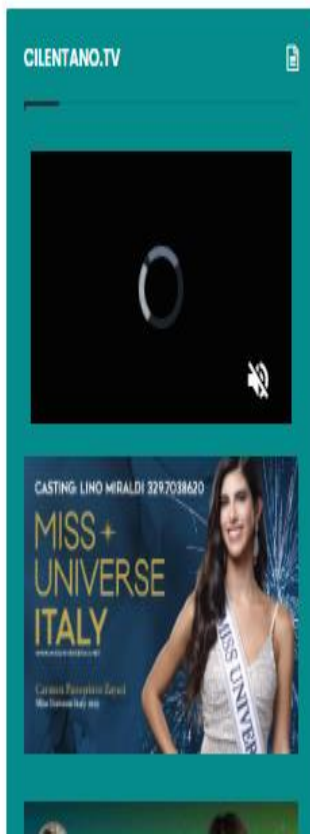


cilento

eventi concerti manifestazioni sagre cilento diario albumi eventi cilento

Food

# Nona Edizione del Campionato Mondiale della Pizza Doc al Next di Paestum: noi tifiamo Ponzipo' di Sapri





madeinpompei

Adobe

Otteni il 46% di sconto su Creative Cloud. Si applicano Termini e Condizioni.

Acquista ora

ARCHEOLOGIA TURISMO EVENTI SAPORI CULTURA ATTUALITÀ SPORT WEB TV MADE IN CAMPANIA MAGAZINE

il mondo **eté** nel insieme a te

eté eté eté eté

etecampromovità

Il Mondo Eté

Scopri di più! Apri >

Traduci Made in Pompei

Seleziona lingua

Powered by Google Traduttore

Dove mangiare a Pompei

Scopri

Il giornale di DICEMBRE 2023

Selection a Pompei, in Via Laparte 33 - Tel. 081.663.0075

madeinpompei.it

Archeologia La vita nei pavili nell'antica Pompei

Archeologia Visite aperte al cantiere della Regia II

Arte Il nuovo programma di Pompei: Curatoriale

Outfit & Lifestyle Scoprire il calendario della stagione gastronomica



Eventi in Campania Made In Campania

# Alessandro Cardone, campione per la categoria a squadre del Campionato Pizza Doc 2023

30 Novembre 2023 Redazione Made in Pompei 0 commenti Salerno e provincia

Pompei come non l'hai mai vista

DeGo

+39 081 863 3857

Home > Save the Date > Campionato Mondiale Pizza DOC. Nona edizione a Paestum dal 13 al 15...



Save the Date

## Campionato Mondiale Pizza DOC. Nona edizione a Paestum dal 13 al 15 novembre

By Redazione - 09/11/2023 20

Share



Da lunedì 13 a mercoledì 15 novembre torna il **Campionato Mondiale Pizza DOC**. La nona edizione si terrà all'interno degli spazi del **NEXT – Nuova Esposizione Ex Tabacchificio di Cafasso** a pochi passi dagli affascinanti templi di Capaccio – Paestum, in provincia di Salerno.

### Iscrizioni aperte fino al 6 novembre

Organizzata dall'**Accademia Nazionale Pizza DOC**, la kermesse dedicata al mondo pizza ha aperto le iscrizioni a pizzaioli italiani e internazionali.

Le iscrizioni avvengono sul sito [www.campionatomondialepizzadoc.it](http://www.campionatomondialepizzadoc.it) fino al 6 novembre, ultima data utile per iscriversi e partecipare all'evento.

Per i vincitori delle varie categorie della nona edizione del Campionato Mondiale Pizza DOC ci sarà **in palio un montepremi di oltre 5000 euro in prodotti e servizi offerti dagli sponsor**, mentre il vincitore assoluto diventerà testimonial per un anno dell'Accademia Nazionale Pizza DOC partecipando al prossimo "Master Istruttore", che si terrà a novembre

I social di Rosmarinonews



ULTIMI POST



**LIBRI. Cucina leggera con la friggitrice ad aria**

23/01/2024



**Deici: alleati di bellezza e salute**

30/01/2024



**Barolo DOCG: il vino rosso delle Langhe simbolo dell'eccellenza enologica italiana...**

19/01/2024

**Chi preferisce il latte...**





Ottieni il 46% di sconto  
su Creative Cloud.  
Si applicano Termini e Condizioni.

Acquista ora



## Capaccio – Paestum (SA): il Team Calabria, coordinato dal maestro Vincenzo Fotia, vince il campionato mondiale Pizza Doc per la categoria a squadre

© NOV 18, 2023

Una kermesse enorme che ancora una volta ha rilanciato l'intero Mondo Pizza.

Il Campionato Mondiale Pizza DOC 2023 si è rivelato essere una vera e propria edizione da record. Più di 500 concorrenti da tutto il mondo, 30 Paesi rappresentati in gara, oltre 100 tra giornalisti, food blogger e food creator accreditati, 40 aziende espositrici e tanto altro.

Il dato più importante per la nostra regione è che per categoria a squadre, il campionato mondiale Pizza Doc, è stato vinto dal "Team Calabria" coordinato dal maestro sidemese Vincenzo Fotia. Questi i nomi dei vincitori: Giuseppe Piccolo, Simone Colloca, Ivan Fonte, Alessandro Cardone, Rocco Borzomi.

Organizzato da "Accademia Nazionale Pizza DOC" del presidente Antonio Giaccoli, il nono Campionato Mondiale Pizza DOC si è tenuto da lunedì 13 e mercoledì 15 novembre 2023 negli spazi del NEXT -- Nuova Esposizione ex Tabacchificio, a Capaccio – Paestum.

"La nona edizione del Campionato Mondiale Pizza DOC è quella dei record. Un numero enorme di partecipanti, per le aziende in Expò e soprattutto per i visitatori.

La soddisfazione più grande è stata questa – ha affermato entusiasta il patron Antonio Giaccoli.



"Non immaginavamo di portare tante persone a Paestum, provenienti da tutto il mondo, per mettersi in gioco. Vedere persone partecipare da 30 Paesi esteri rappresenta il fatto che stiamo lavorando bene.

L'Accademia ed il Campionato Mondiale Pizza DOC contribuiscono a valorizzare il Made in Italy ed il ruolo del pizzaio nel mondo. Il Campionato si conferma come un trampolino di lancio per pizzaioi emergenti".

Le code della logride.it



# Stefano De Martino, uno stabiese sul tetto del mondo al Campionato Pizza DOC

 gnamgnamstyle 17 Novembre 2023  NEWS, NOTIZIE / CAPRI BLU, GNAM GNAM STYLE, PIZZA, STEFANO DE MARTINO

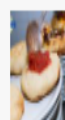
Share   

Un 2023 ricco di emozioni forti per lo stabiese **Stefano De Martino**, maestro pizzaiolo neocampione del mondo al **Campionato Pizza DOC 2023**, conclusosi il 15 novembre al NEXT di Capaccio Paestum (SA).

Il primo pizzaiolo e consulente della catena Capri Blu si è aggiudicato l'edizione numero nove del Campionato organizzato dall'Accademia Nazionale Pizza DOC di Antonio Giaccoli. Il trentaquattrenne De Martino, originario di Castellammare di Stabia, ha trionfato sia per la categoria Pizza Contemporanea, sia come campione assoluto nazionale e Pizza DOC in the World 2023.

*"Il mio impasto è frutto di tanto studio e sacrificio, numerose rinunce e dedizione, nonché di notti insonni e innumerevoli prove - racconta il neolaureato campione mondiale -. Per la pizza portata al Pizza Doc ho usato un blend di farine di tipo 0 con innesto di biga e poolish, che lascio solitamente fermentare a temperatura controllata per 24/48 ore. Poi si passa al rinfresco e all'idratazione finale del 75 %. L'obiettivo è quello di garantire una pizza di qualità digeribile e scioglievole al palato, per offrire al consumatore finale un prodotto che racconti una storia e trasmetti un'emozione".* Una narrazione a quanto pare molto convincente, a giudicare dalla media di 500/600 coperti al giorno e dalle tante pizze sfornate nel locale Capri Blu a Pompei (NA) la scorsa estate. Da grandi numeri derivano grandi responsabilità, come quelle di formare brigate di cucina che siano in grado di portare avanti il progetto in piena autonomia anche in una nuova apertura a Nocera Inferiore (SA). *"Li imposteremo lo stesso format e formeremo nuove squadre per replicare il lavoro svolto in questi mesi a Pompei, rivelatosi una vera e propria start-up"*, annuncia fiero De Martino. Il coronamento di una carriera iniziata prestissimo dietro un bancone nel 2000, quando da bambino si innamorò della magia insita nell'arte bianca. La gavetta poi è continuata con varie esperienze all'estero, tra cui

## FEATURED



Montanarine alla Parmigiana di melanzane

17 Settembre 2018



Adesivi murali: "Bimago" personalizza le cucine di tutto il mondo

24 Ottobre 2017



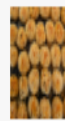
Missione relax, parola d'ordine: divano!

7 Luglio 2017



I pouf: le nuove oasi del riposo

18 Aprile 2017



Polpettine di carote

14 Marzo 2017



Segui il nostro sito di rubriche

Home > Salerno > Stefano De Martino è Campione Mondiale Pizza DOC 2024

Salerno Agro Napoli Area Vesuvio Campania Attualità Castellammare di Stabia Fatti e Persone Alimentazione Spettacolo Reticoli

# Stefano De Martino è Campione Mondiale Pizza DOC 2024

Il Campionato Mondiale Pizza DOC 2024, è stato organizzato dall'Accademia Nazionale Pizza DOC sotto la presidenza di Antonio Giaccoli

Da **Natalia Pepe** - 18 Novembre 2023



Stefano De Martino

Stefano De Martino è Campione Mondiale Pizza DOC 2024

## DALL'ITALIA E DAL MONDO

 Napoli. Al "Pascale" primo vaccino mRNA anti-melanoma  
27 Gennaio 2024

 Salernitano: decapitata a sassate la statuetta della Madonna  
22 Gennaio 2024

 Napoli. L'ultimo saluto al drammaturgo Enzo Moscato  
15 Gennaio 2024

 Elezioni Europee. Candidature, ecco i primi nomi in lizza  
15 Gennaio 2024

 La pizza "Mano de Dios" di Ciro Di Maio conquista il...  
8 Gennaio 2024



## HORECATV



Scopri le classifiche dei profili piu seguiti sui principali social network

### VINI & DINTORNI

di ANGELA PETROCCHIONE

### CODICE OSPITE

a cura del Maestro Alberto Presutti

Cerchi-Offri lavoro?  
Consulta la nostra nuova area  
**ANNUNCI LAVORO HORECA**

## HORECA Top 100 Facebook

- 1) McDonald's 82.488.620

## Campionato Pizza Doc. Carlo de Luca e Michela Carbone trionfano nella categoria Pizza a Due

Carlo De Luca e Michela Carbone si sono distinti nella realizzazione della Pizza a Due durante il Campionato Mondiale Pizza DOC 2023.

### PIANETA PIZZA

Redazione 2 23 Nov 2023 - 15:28



DISPONIBILE ANCHE IN FORMATO AUDIO  
**HORECA AUDIO NEWS**  
Inscriviti al canale su Spotify per restare aggiornato

## CAMPIONATO PIZZA DOC

### Carlo de Luca e Michela Carbone trionfano nella categoria Pizza a Due

7994 - Campionato Pizza Doc. Carlo de Luca e Michela Carbone trionfano nella categoria Pizz... Spreaker



Annuncio chiuso da Google

SEI QUI: [Home](#) » [Alimentazione](#) » [Lo stabiense De Martino è il nuovo campione del Mondo per la Pizza DOC](#)

ALIMENTAZIONE

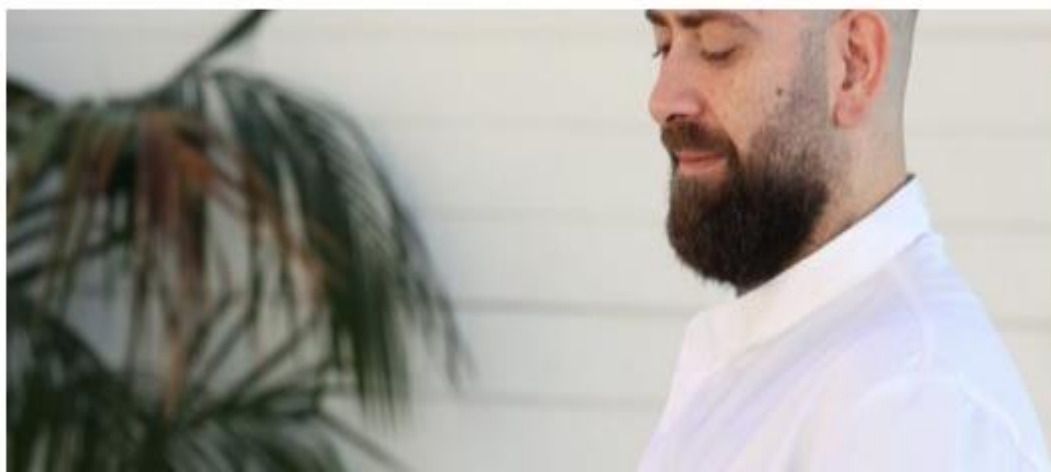
## Lo stabiense De Martino è il nuovo campione del Mondo per la Pizza DOC

 BY RENATO AIELLO — 17 NOVEMBRE 2023 ⌚ 3 MINS READ

 Facebook

 Twitter

 LinkedIn



 SCOPRI DI PIÙ!

## Il Mondo Eté

Scopri le 4 insere  
mondo eté: Ete  
prime, Grand'e  
smarty





## Capaccio Paestum: Grande successo per la nona edizione del Campionato Mondiale Pizza Doc.

 InfoCilento  
6450 iscritti

Iscriviti

👍 2

👎

🔗 Condividi

☰ Salva

⋮

116 visualizzazioni 16 nov 2023

È Stefano De Martino il vincitore assoluto dell'edizione 2023



# Francesco Cardone, terzo classificato per la categoria a squadre del campionato mondiale DOC 2023

di  
REDAZIONE

LASCIA UN  
COMMENTO



Home / Lifestyle/Gusti / Portici: I Damiano, la pizza campione del mondo con il sapore della felicità

Lifestyle/Gusti

## Portici: I Damiano, la pizza campione del mondo con il sapore della felicità

@SudNotizie.com 11 Gennaio 2024 16:08



PORTICI (Na) - Se vi chiedete che sapore ha la felicità, a Portici, in via Gaetano Poli 43, la risposta c'è: Pasquale Damiano, 30 anni, patron de [I Damiano](#) Pizza Concept, astro nascente del mondo pizza e talento assoluto nell'arte della lievitazione che, con il suo motto "la felicità sa di pizza", sta conquistando i palati di *gastronauti* ed amanti della regina della tavola.

Nonostante abbia aperto il suo locale l'estate scorsa, il 18 luglio 2023, Pasquale Damiano nel giro di pochi mesi si è

### AGORÀ



Ri/scritti Corsari di Francesco Bellofante



Presunto Innocente di Flavio Pagano



Locali, ma non troppo di Ferdinando Caputo



La coerenza del bruco di Girolamo De Siracusa



Incentivi, agevolazioni & bandi di Leonardo



Il fattore umano di Giovanna D'Elia



Identità e fotografia di Luca Sorbo

### ARTICOLI RECENTI

**Enzo Decaro in scena con Non è vero credo di Peppino De Filippo al teatro**


22 Gennaio 2024 17:10



CHE TEMPO FA

LIFESTYLE | 20 novembre 2023, 17:10

 **ADESSO**  
9.9°C

 **DOM 28**  
5.3°C  
10.7°C

 **LUN 29**  
4.5°C  
10.5°C

@Datameteo.com

## LA STORIA. Mede: Alessandro Cardone, campione per la categoria a squadre del campionato Pizza DOC 2023



Tra i fantastici 5 della brigata Calabria DOC Cardone è quello che ha proposto la pizza gourmet bianca condita con fiordilatte campano, una crema di cacio e pepe, guanciale arrostito a metà cottura e un cuore di carciofo arrostito, inserito però all'uscita dal forno



**Ted** TRATTAMENTI ECOLOGICI  
DORIA SRL dal 1977

Spurghi  
Bonifiche  
Smaltimenti

NUMERO VERDE  
800 101 311  
www.doria-srl.it  
PRONTO INTERVENTO AMBIENTALE

**WR** Dal 1927 COLORIFICI ROSSI SERVIZI

UNA SOLUZIONE PER OGNI PROBLEMA DI COLORE

CUGGIONO - MAGENTA - LEGNANO - TRE

**CERCO LAVORO**

**LEGGI & DIRITTI**

**L'Oroscopo Di Corinne**

collaboriamo con:

**ticino notizie**

RUBRICHE

RPO - Ricerca Personale Qualificato

Territorio

IN BREVE

🕒 martedì 16 gennaio

📺 Su Freedom ed Italia 1, lunedì sera, si è tornati a parlare dell'Ufo di Magenta

Su Freedom ed Italia 1, lunedì sera, si è tornato a parlare dell'Ufo di Magenta

ADV

Annuncio chiuso da Google

## Campionato mondiale della pizza, brillano 2 fratelli di Troina

Troina - 22/11/2023



I fratelli Vittorio e Tony Testa, della pizzeria troinese "Pizza&Go", arrivano al trentunesimo posto al Campionato mondiale della Pizza Doc 2023, che si è tenuto a Paestum, in Campania, dal 13 al 15 novembre.

ADV



Grandi manovre su Popolare di Sondrio. Dal pacchetto di Goldman Sachs alla difesa di Unipol. Ecco cosa può accadere alla banca

Milano Finanza  
Il primo giornale per gli investitori - scopri l'offerta

**ItaliaOggi**

PER TE 1 MESE GRATIS +  
LE GUIDE FISCALI CON IL CODICE IOSICILIA  
[ACCEDI QUI](#)

ADV

**FINECO**

**12**

**MESI A  
ZERO  
CANONE**

**APRI UN CONTO** →

Trustpilot ★★★★★



# Anagni – Successo per Tony Scalioti al Campionato Pizza Doc

TORNA IN HOMEPAGE

ULTIME NOTIZIE Memoria: deposti fiori alla pietr... Pontecorvo – Intitolazio



16 Novembre 19:00 2023

Stampa questo articolo

**Oltre**  
 Appartamento in vendita  
 Avanzo (AR)

A VOLTE, IL PESTO PIU' COOL (CITTÀ NON È UN PORTO)  
 RANGE ROVER  
 R5013

ISCRIVITI GRATUITAMENTE AL NOSTRO CANALE WHATSAPP

Appartamento al piano terra  
 € 27 585  
 Scopri di più

Set 18 piatti in ceramica passepajo natalizio € 66,95

FAI UN AUGURIO SPECIALE

Successo per Tony Scalioti alla nona edizione del Campionato Mondiale Pizza Doc che si è svolto dal 13 al 15 novembre al Next di Capaccio – Paestum (SA). Tony è arrivato secondo alla categoria Pizza in Pala.

Si tratta di un prestigioso risultato ottenuto su circa 500 concorrenti provenienti da tutte le regioni italiane e da 30 Paesi di tutto il mondo.



Quattro le categorie TOP delle quali è stato eletto il nome del Campione Mondiale Pizza DOC 2023: Pizza Classica, ovvero la pizza specialità del concorrente; Pizza Margherita DOC, anche senza rispettare il disciplinare STG; Pizza Contemporanea, realizzata con tutte le moderne tecniche di

impasto; Pizza a Ruota di Carro, novità di quest'anno che si riferisce alla classica pizza napoletana dal diametro tra i 35 ed i 40 cm.

**INVIA UNA FOTO/VIDEO di ciò che vedi**  
 4.000.000 di visualizzazioni al mese  
 Tel. 392.024.0024



madeinpompei

Adobe  
 Ottieni il 46% di sconto su Creative Cloud.  
 Si applicano Termini e Condizioni.  
 Acquista ora

il mondo eté  
 noi insieme a te

etesupermercati.it

Il Mondo Eté

Vai sul sito

Traduci Made in Pompei

Scegli la lingua

Powered by Google Traduttore

Dove mangiare a Pompei



Scopri

Il giornale di DICEMBRE 2023

madeinpompei.it

Architettura  
 La storia delle  
 mura di Pompei

Arte  
 Il nuovo programma di  
 Pompei

Deco

2023-2024



Sapori

# Il pizzaiolo De Martino trionfa a Pizza Doc 2023

8 Dicembre 2023 | Redazione Made in Pompei | 0 commenti

DIGIUNO INTERMITTENTE PER PERDERE PESO

PIANO DI DIGIUNO			LISTA DELLA SPESA
GIORNO 1	GIORNO 2	GIORNO 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Acqua</li> <li>Uova</li> <li>Yogurt</li> <li>Formaggio</li> <li>Carne</li> <li>Pesce</li> <li>Verdure</li> <li>Frutta</li> <li>Pane</li> <li>Ricotta</li> <li>Prosciutto</li> <li>Salame</li> <li>Peperoni</li> <li>Pomodori</li> <li>Patate</li> <li>Carote</li> <li>Zucchine</li> <li>Spinaci</li> <li>Broccoli</li> <li>Cavolfiori</li> <li>Finocchio</li> <li>Prezioselle</li> <li>Peperoncino</li> <li>Erbe aromatiche</li> <li>Aceto</li> <li>Olio extravergine</li> <li>Sale</li> <li>Peperoni</li> <li>Pomodori</li> <li>Patate</li> <li>Carote</li> <li>Zucchine</li> <li>Spinaci</li> <li>Broccoli</li> <li>Cavolfiori</li> <li>Finocchio</li> <li>Prezioselle</li> <li>Peperoncino</li> <li>Erbe aromatiche</li> <li>Aceto</li> <li>Olio extravergine</li> <li>Sale</li> </ul>
GIORNO 4	GIORNO 5	GIORNO 6	
GIORNO 7	GIORNO 8	GIORNO 9	
GIORNO 10	GIORNO 11	GIORNO 12	

POMPEI. Un 2023 ricco di emozioni forti per lo stabiese Stefano De Martino, maestro pizzaiolo neocampione del mondo al Campionato Pizza Doc 2023, conclusosi il 15 novembre al Next di Capaccio Paestum (Salerno).

Il primo pizzaiolo e consulente organizzato dall'Accademia N. Castellammare di Stabia, ha trionfato a Pizza Doc in città.

la Repubblica

e-Journal POMPEI AZZURRA

Pompeii Azzurra

Lo Scudetto del Napoli visto dall'altra parte del Vesuvio



<CRONACA BIANCA

TORNA ALLA HOME PAGE

# Campionato mondiale pizza Doc: podio per un casertano

21 Novembre 2023 - 14:00





## Il Campionato Mondiale di Pizza DOC: Un Trionfo di Sapori e Tradizioni. Terzo posto per il pizzaiolo originario di Tufino **Ciro De Cicco**

23/10/2023 | binews.it | ATTUALITÀ, CULTURA e MANIFESTAZIONI, EVIDENZA, NOLANO



14 Mi piace | Piaci a 45 persone | per vedere cosa piace ai tuoi amici.



Il Next di Capaccio Paestum è stato il palcoscenico di un'esperienza gastronomica senza precedenti nei giorni 13, 14 e 15 novembre, con il **Campionato Mondiale di Pizza DOC**, un evento epocale che ha coinvolto oltre **500 concorrenti** provenienti da più di **30 paesi in tutto il mondo**. Questa nona edizione, organizzata con maestria dall'Accademia Nazionale Pizza DOC, presieduta da Antonio Giaccolli, ha celebrato la maestria nella preparazione di uno dei piatti più amati e iconici della cucina italiana.

Le categorie in competizione erano tutte "succulente" e abbracciavano la diversità delle pizze italiane, da quelle classiche a quelle contemporanee. Tra le categorie in gara c'erano la Pizza Classica, la Pizza Margherita DOC, la Pizza Contemporanea, la Pizza in Teglia e, per soddisfare i palati più avventurosi, **la Pizza Fritta**. I partecipanti hanno portato avanti la tradizione e l'innovazione, creando opere d'arte culinarie che riflettevano la ricchezza della cultura gastronomica italiana.

Il titolo ambito di Campione Nazionale Pizza DOC 2023 - Pizza DOC in the World è stato assegnato a Stefano De Martino, seguito da Gerardo Esposito e Pasquale Damiano, che ha portato il suo talento direttamente da Londra. Il riconoscimento per il "Miglior pizzaiolo italiano nel Mondo" è andato a Diego Palladino, un'autentica eccellenza nel mondo della pizza.

Nella categoria **Pizza Fritta**, il podio è stato dominato da talenti straordinari: il primo posto è andato a Domenico

**Nu Ziatella**  
Cucina Tradizionale  
**Ristorante - Pizzeria - Braceria**  
Via Duca Capece Galeota, 7 Avella (AV) 081.010.37.39

**Acierno**  
Cronache Paesane  
Via V. Napolitano 8 - 83022 Balano (AV)  
Tel 0818243013

**Mercatista**  
IL PRIMO NETWORK DI COMMERCIALISTI COMPLETAMENTE DIGITALE  
www.commercialista.it  
Tutti i servizi in una sola piattaforma  
Contabilità a Fisco | Amministrazione del personale | Dichiarazione redditi | Liquidazioni e Bilanci

**NON AAMS**  
SM CLUB

**STIHL**  
VENDETTA ASSISTENZA SOLEGGIO  
**F.I.I. CASTALDO**  
MACCHINE AGRICOLE  
MAESTRI PER APPLICAZIONI PISTOLE E VERDEGGIO  
Tel. Fax 081 8251200 www.ficcamfio.com  
CARRARO | CANTONI | NEGRI | VIALINI | JONQUET

**Fior Di Gas**  
RIVENDITA BONHOLT GPL  
**DEPOSITO**  
Avella (AV) Via Nazionale Delle Puglie, 6  
**RIVENDITA**  
San Paolo Belcita, Via Ferdinando Scala, 1  
www.fiordigas.it

## Il Mondo Eté

Scopri le 4  
mondo eté  
prime, Gran  
smarty



Apri





Cerca

DOVE ANDARE

EVENTI

SPORT

RUBRICHE E CURIOSITÀ

SCRITTO DA VOI

CUCINA

TRADIZIONI

RUBRICHE E CURIOSITÀ

TARANTO

Tempo di lettura: < 1 minuto

# Campionato Mondiale pizza DOC: tre premi per un pizzaiolo Tarantino

Redazione IAMTaranto - 16 Novembre 2023



Annuncio chiuso da Google



Campionati Mondiali pizza DOC: tris di riconoscimenti per Gabriele Ferrarese, della pizzeria Gourmet, sita in V.le Magna Grecia n.333. Terzo posto pizza Margarita, secondo posto pizza Team e primo posto pizza in pala.

Potrebbero interessarti



Gourmet, Pizza and Meat



cilento eventi Food

# Next di Capaccio, concluso il Campionato mondiale di Pizza DOC. Secondo posto, categoria pizza fritta a Domenico Giudice di Sapri



renato leproux

120



CILENTANO.TV







Guida all'apertura di un'attività



ATTUALITÀ, FALCONE

# Falcone: Santo Mancuso premiato per la Miglior Pizza Dolce ai Campionati Mondiali

Il premio speciale è stato condiviso insieme a Matteo Mannucci, ai Campionati di Pizza DOC di Capaccio Paestum in Provincia di Salerno.

 **GABRIELE ONOFARO**

Tempo di lettura: 1 minuto

16 NOV 2023 - 2 MESI FA



**SEASIDE**  
ristorante al mare

Andrea D...

Unisciti a  
98zero: s



@NO

Flash news Ulti

# Stefano De Martino sul tetto del mondo al Campionato Pizza DOC



di Press Service | 17/11/2023



[Attiva ora le notifiche su Messenger](#)



Ascolta questo articolo ora...



Un 2023 ricco di emozioni forti per lo stabiese Stefano De Martino, maestro pizzaiolo neocampione del mondo al Campionato Pizza DOC 2023, conclusosi il 15 novembre al NEXT di Capaccio Paestum (SA). Il primo pizzaiolo e consulente della catena *Capri Blu* si è aggiudicato l'edizione numero nove del Campionato organizzato dall'Accademia Nazionale Pizza DOC di Antonio Giaccoli. Il trentaquattrenne De Martino, originario di Castellammare di Stabia, ha trionfato sia per la categoria Pizza Contemporanea, sia come campione assoluto nazionale e Pizza DOC in the World 2023. Una vittoria inaspettata e perciò ancora più bella, *“considerando che ero arrivato in gara con la sola idea di divertirmi dopo un anno già foriero di soddisfazioni”*, spiega De Martino. Il nuovo campione si riferisce all'inserimento nella guida delle 250

[ACCEDI ALL'AREA RISERVATA](#)



Grandi manovre su Popolare di Sondrio. Dal pacchetto di Goldman Sachs alla difesa di Unipol. Ecco cosa può accadere alla banca



Milano Finanza  
Il primo giornale per gli investitori - scopri l'offerta

**ItaliaOggi**

PER TE 1 MESE GRATIS +  
LE GUIDE FISCALI CON IL CODICE IOSICILIA  
[ACCEDI QUI](#)



Contattaci su



Annuncio chiuso da Google

HOME ULTIME NOTIZIE CRONACA DI NAPOLI QUARTIERI DI NAPOLI CRONACA FLEGREA CRONACA CASERTA CRONACA SALERNO COMUNI

Home » Comuni » Castellammare di Stabia

## E' lo stabiese Stefano De Martino il campione del mondo della pizza Doc

CA STELLAMMARE DI STABIA CRONACA DI NAPOLI ULTIME NOTIZIE

di A. CARLINO

18 NOVEMBRE 2023 09:59



SULLO STESSO ARGOMENTO

**Caivano, controlli a tappeto al Parco Verde: multe e sanzioni**

27 GENNAIO 2024 - 17:58



Ascolta questo articolo ora...



Stefano De Martino è il vincitore della nona edizione del Campionato Mondiale Pizza DOC 2024, mentre Diego Palladino, originario di Napoli ma residente a Londra, si è guadagnato il titolo di miglior pizzaiolo italiano nel mondo. De Martino, consulente e primo pizzaiolo della catena "Capri Blu", originario di [Castellammare di Stabia](#) e residente a Scafati, ha ottenuto la vittoria in questa competizione che ha coinvolto oltre 500 concorrenti provenienti da tutte le regioni d'Italia e

IN PRIMO PIANO



**Sequestrati i sommergibili dei narcos con oltre 4 tonnellate di cocaina**

CRONACA 24 GENNAIO 2024 - 21:45

# NEWSPAPER

DISCOVER THE ART OF PUBLISHING

Home » Notizie » Stefano De Martino vince il nono Campionato Mondiale Pizza DOC, l'edizione dei...

Notizie

## Stefano De Martino vince il nono Campionato Mondiale Pizza DOC, l'edizione dei record

By [Pietro Pizzolla](#) - 16/11/2023

47 0





# NEWSPAPER

DISCOVER THE ART OF PUBLISHING

Home ▾ Notizie ▾ Carlo De Luca vince nella categoria Pizza a due al Campionato Mondiale...

Notizie

## Carlo De Luca vince nella categoria Pizza a due al Campionato Mondiale Pizza DOC 2023

By **Pietro Pizzolla** - 22/11/2023

👁️ 32 🗨️ 0





TUTTE LE NOTIZIE

NOTIZIE ▾ HORECA ▾ BUSINESS ▾ PRODOTTI E INGREDIENTI ▾ RUBRICHE ▾ EVENTI ▾ IL NOSTRO NETWORK ▾ CONTATTI



La prima innovativa soluzione digitale di filtrazione dell'acqua smart

► scopri di più

Costruzione a no...  
enciclopedie del

BEER FOOD ATTRACTION

Promemoria E



## HORECATV



Scopri le classifiche dei profili più seguiti sui principali social network

VINI & DINTORNI  
di ANGELA PETROCCIONE

**CODICE OSPITE**  
a cura del Maestro Alberto Presutti

Cerchi-Offri lavoro?  
Consulta la nostra nuova area  
**ANNUNCI LAVORO HORECA**

HORECA Top 100 Facebook

## Stefano De Martino è il Campione Mondiale Pizza DOC 2023

Stefano De Martino, consulente e primo pizzaiolo della catena "Capri Blu" si aggiudica il titolo di Campione Nazionale Pizza DOC 2023

PIANETA PIZZA

Redazione 16 Nov 2023 - 10:58





## Paestum. Concluso il Campionato Pizza DOC 2023

in data 17.11.23



Stefano De Martino, uno stabiense sul tetto del mondo al Campionato Pizza DOC. Un 2023 ricco di emozioni forti per lo stabiense Stefano De Martino, maestro pizzaiolo neocampione del mondo al Campionato Pizza DOC 2023, conclusosi il 15 novembre al NEXT di Capaccio Paestum (SA). Il primo pizzaiolo e consulente della catena Capri Blu si è aggiudicato l'edizione numero nove del Campionato organizzato dall'Accademia Nazionale Pizza DOC di Antonio Giaccoli. Il trentaquattrenne De Martino, originario di Castellammare di Stabia, ha trionfato sia per la categoria Pizza Contemporanea, sia come campione assoluto nazionale e Pizza DOC in the World 2023. Una vittoria inaspettata e perciò ancora



20 Novembre 2023

## Alpignano, Michela Carbone vince al Campionato mondiale della pizza

Publicato da Carmen Taglietto | Cronaca, Ultim'ora, | Ultima modifica: Nov 20, 2023

**Michela Carbone** di nuovo sul gradino più alto del podio.

Al Campionato mondiale della pizza doc che si è svolto a **Paestum**, in Campania, la pizzaiola alpighianese ha conquistato il consenso della giuria nella categoria "pizza a due", ovvero una pizza a quattro mani, insieme al napoletano Carlo De Luca.

Figlia d'arte, la giovanissima Michela lo scorso febbraio era stata premiata come migliore pizzaiola donna al Campionato che si era svolto a Rimini: i primi passi tra impasti e farciture li ha mossi fin da piccola e continua tuttora nella pizzeria di famiglia in via Mariotti.

A Paestum ha sbaragliato 500 concorrenti che arrivavano da ogni parte del mondo: la sua professionalità e le sue intuizioni che uniscono tradizione e innovazione hanno però convinto i giudici. La pizza di Michela è stata la migliore.



NEWS DALLA REGIONE PIEMONTE



CONSIGLIO REGIONALE DEL PIEMONTE

### CDR

CENTRO DENTISTICO RIVOLI

Direttore Sanitario  
Nestor Luciani online Torino n. 516

**Condominio Prisma**  
Corso Susa 242 - 10098 Rivoli (TO)  
Tel/Fax 011 953 16 06  
www.centrodentisticorivoli.it  
info@centrodentisticorivoli.it

### FIAT PANDA CON ECOINCENTIVO



## 9.450€

Con rottamazione e finanziamento





### HORECATV

HORECATV - PALINSESTI

## Torna dal 13 al 15 novembre il Campionato Mondiale Pizza DOC

Si terrà al NEXT di Capaccio - Paestum la nona edizione del Campionato Mondiale Pizza DOC, evento di punta del settore con partecipanti da tutto il mondo

GARE E CONCORSI

Redazione 9 Nov 2023 - 12:31



La prima innovativa soluzione digitale di filtrazione dell'acqua smart

scopri di più

Scopri le classifiche dei profili più seguiti sui principali social network

### VINI & DINTORNI

di ANGELA PETROCIONE

### CODICE OSPITE

a cura del Maestro Alberto Presutti

Cerchi-Offri lavoro? Consulta la nostra nuova area **ANNUNCI LAVORO HORECA**

### HORECA Top 100 Facebook

1) McDonald's	82.488.620
2) KFC	57.374.784
3) Red Bull	47.786.627
4) Nutella	31.296.467
5) KitKat	25.179.332

DISPONIBILE ANCHE IN FORMATO AUDIO **HORECA AUDIO NEWS**

## Torna dal 13 al 15 novembre il Campionato Mondiale Pizza DOC

7853 - Torna dal 13 al 15 novembre il Campionato Mondiale Pizza DOC

7379 episodi 526 ore, 56 minuti

In primo piano 7853 - Torna dal 13 al 15 novembre i...

### Costruisci la tua enciclopedia del...

### BEER & FOOD ATTRACTION

### Promemoria E...

### hospitalitySUD

### ISCRIVITI PER RICEVERE...



ARTICOLI

## PIZZA DOC WORLD CHAMPIONSHIP 2023 – TRIONFA GIUSEPPE D’ALESSANDRO

Publicata il 19 Novembre 2023



Categoria Pizza Gourmet: si aggiudica il 2° posto Giuseppe D'Alessandro, Ispettore Qualificato della Guida Stellata Peperoncino Rosso.

SPAZIO PUBBLICITARIO

**Bricoshop**

MAR  
CER  
L - boutique



**I Sapori di Paestum**  
LA CHIAMA È LU CLIENTO  
*La nostra terra, la nostra storia, i nostri sapori*

Preparazione da mesi  
di sapori artigianali  
semplice per voi  
i migliori prodotti  
del nostro territorio.  
**MAINTENIR LA QUALITÀ**

Info: 327 70 43 805

Se ne consiglia l'acquisto

Segui su: 805

1000000000000000







*"Il quotidiano che informa ci difende dalla quotidianità che disturba"*

Cerca...

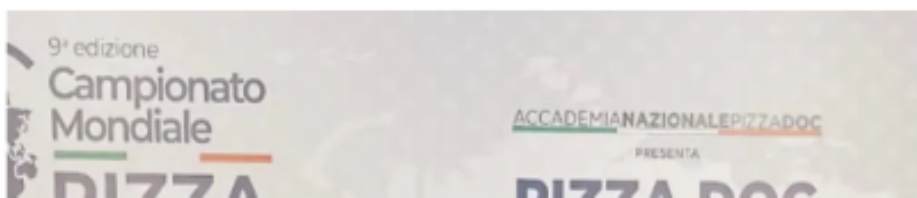


**Ultime notizie** [Milazzo, il Movimento Politico "Partiamo da qui" in vista delle](#)

# Campionato Mondiale Pizza Doc, "Doppio Zero" di Milazzo protagonista

Grande soddisfazione per il team composto dai titolari  
Ciccio Gitto, Stefano Scibilia e dal pizzaiolo Francesco  
Bartuccio

Redazione 18 Novembre 2023



## Carlo De Luca vince nella categoria Pizza a due al Campionato Mondiale Pizza DOC 2023

Un tandem vincente quello dei giovani pizzaioli Carlo De Luca e Michela Carbone all'ultimo Campionato Pizza DOC 2023, nella categoria Pizza a Due.

23/11/2023 Categoria: Pizza



Il pizzaiolo della nota pizzeria di Palma Campania (NA) Oro Bianco ha trionfato in coppia il 15 novembre scorso con una pizza dalla doppia cottura, prima frita e poi al forno elettrico. Un topping composto da provola d'Agroli, scarola riccia croccante, una marmellata piccante di papaccelle in agrodolce, una maionese di olive nere, un pesto di capperi e noci con basilico e prezzemolo freschi, una grattugiata di limone e di pecorino romano, il tutto condito da olio EVO e decorato con fiori eduli. Impasto diretto al 70% di idratazione, preparato con un blend di farine di tipo 0 e di tipo 1 del Mulino Colombo, lievitato per 24 ore a temperatura ambiente. Nel locale che gestisce insieme al fratello Carmine De Luca, Carlo predilige una pizza che si colloca a metà tra la classica e la contemporanea, con un cornicione medio, né troppo alto, pronunciato, né troppo basso. "Puntiamo sulla croccantezza, sull'effetto crunch con una cottura nel forno a legna di 390 gradi", assicura il giovane pizzaiolo di Palma Campania. Per i topping spazia dalle classiche Margherita e Marinara a quella più innovativa con mortadella e crema di pistacchio rigorosamente di Bronte. Senza dimenticare la pizza con pancetta, scarola riccia e tarallo croccante, per rimanere fermamente tra i prodotti offerti dal territorio. Oro Bianco è una realtà da asporto già da 6 anni, che punta nei prossimi mesi a ingrandirsi con 100 posti a sedere e cinque forni da instal-

Redazione



Emiliano Ceccarelli  
Co-founder  
creo e gestisco  
online.

RUBRICHE





Sei qui: Home > Gusto

## MONDIALE PIZZA DOC - Il titolare di Zerottantuno di via San Carlo sul podio nella categoria pizza classica

Gusto 21 Novembre 2023

Condividi Posta Salva Whatsapp

Annuncio chiuso da Google

ADV



07:54:15 SAN NICOLA LA STRADA. Emanuele Balbi si aggiudica un posto sul podio Categoria Pizza Classica del nono Campionato Mondiale Pizza DOC Dal 13 al 15 Novembre si è tenuta la nona edizione della Manifestazione mondiale 'Pizza DOC' presso gli spazi del NEXT - Nuova Esposizione ex Tabacchificio, locata a Capaccio - Paestum.

Il campionato ha accolto più di cinquecento concorrenti provenienti da oltre trenta Paesi di tutto il mondo. I record, tuttavia, non hanno interessato solo gli iscritti alla gara, ma anche il pubblico, visto l'enorme flusso di visitatori e di aziende in Expò.

Proprio in quest'edizione da record Emanuele Balbi, ventiduenne originario di Napoli e residente a San Nicola la

**LICEO SCIENTIFICO "A. DIAZ"**  
POLO DI INDIRIZZO E ORIENTAMENTO

Intervento degli Istituti di Napoli  
Fiducia e serietà degli Istituti della  
Compagnia "Luigi Rossetti"  
Intervento degli Istituti di Salerno  
Intervento Istituti della Provincia  
800 - 140

CASERTAFOCUS.NET  
SEGUI LE NOTIZIE IN  
DIRETTA

ISCRIVITI AL CANALE  
**You Tube**

CASERTAFOCUS.NET





Top News

Ultima Ora

SEI IN > VIVERE CAMPANIA > ATTUALITÀ

COMUNICATO STAMPA

# Paestum: tutto pronto per la nona edizione del Campionato Mondiale Pizza Doc

06.11.2023 - h 17:13

8' di lettura

38



Da lunedì 13 a mercoledì 15 novembre 2023 torna il Campionato Mondiale Pizza DOC.

La nona edizione del Campionato, uno degli eventi più importanti e sentiti del Mondo Pizza, si terrà all'interno degli spazi del **NEXT - Nuova Esposizione Ex Tabacchificio di Cafasso** a pochi passi dagli affascinanti templi di **Capaccio - Paestum**, in provincia di **Salerno**. Un'edizione importante, che rilancia definitivamente il settore food in tutto il Mondo, supportata appieno dall'amministrazione comunale di **Capaccio**, dalla **Provincia di Salerno** e dalla

>> **Italpress**

Agenzia di Stampa

**vivere** **italia**

QUOTIDIANO ONLINE PER LA TUA CITTÀ



Attacco a base Usa in Giordania, Iran nega coinvolgimento  
👁️ 240



Omicidio Vellega, in manette l'ex moglie compagno  
👁️ 376



Ostaggi Hamas, Isra "Vertice Parigi costr ma ancora lacune"  
👁️ 358



Corteo pro Palestina Milano: "Sionisti con fermare il genocidio"  
👁️ 462

13 Articoli più letti della settimana



Benevento: truffa su contributi pubblici, 3 arresti e...  
👁️ 44



Autonomia, Manfredonia in prima linea in difesa del...  
👁️ 42



Avellino: truffa sui blocchi edilizi, tre arresti. Bloccati...



ADV

## Campionato mondiale della pizza, trionfa la Ciociaria



POSTED BY: ADMIN\_NOTIZIE 20 NOVEMBRE 2023

### ULTIME NOTIZIE DALLA REDAZIONE



24 GENNAIO 2024

Colleferro, Elena Bonelli porta "Era Gabriella Ferri"



17 DICEMBRE 2023

Sette gli spettacoli di livello nella nuova stagione del Teatro Veneto di Colleferro



12 DICEMBRE 2023

"Il Barbiere di Siviglia" dell'Araba Fenice è stato un successo strepitoso

ADV

### ULTIME NOTIZIE DAI LETTORI

# UTARI "GIOVANNI FALCONE"

[Dove mangiare](#)[Chef e Interviste](#)[Mondo da bere](#)[Prodotti tipici](#)[Ricette](#)[Dolci](#)[Pizza](#)[Eventi](#)[Info](#)

Annuncio chiuso da Google



## STEFANO DE MARTINO, NUOVO CAMPIONE PIZZA DOC

Harry Di Prisco · 20 Novembre 2023 · Pizza

I pizzaiolo di Castellammare di Stabia, **Stefano De Martino** nonostante la giovane età, ha trentaquattro anni, ha alle spalle una carriera considerevole, neocampione del mondo al **Campionato Pizza DOC 2023**, World Championship, conclusosi il 15 novembre al NEXT di Capaccio Paestum (SA), una kermesse che ogni anno si afferma sempre più globale e popolare con concorrenti provenienti da tutto il mondo, con la Giuria Nascosta!

Il primo pizzaiolo e consulente della catena Capri Blu si è aggiudicato la nona edizione del Campionato organizzato dall'Accademia Nazionale Pizza DOC di Antonio Giaccolli. Il maestro De Martino ha trionfato sia

### BEST NEWS



Colomba classica di Francesco Di Rosa

29 Marzo 2023 · 2



Golocious: il food-porn a Sorrento

1 Gennaio 2020 · 1



Pizza "Un Cinghiale Ecottato" ad opera di Raffaele Di Stasio

17 Giugno 2021 · 1



Associazione Pasticceri Salernitani: Zeppola di San Giuseppe per tutti

1 Novembre 2020 · 1



Raffaele Di Stasio vince il Pizza Talent Show

2 Giugno 2021 · 1



Le vie del gusto per la 3a edizione, successo da Gegè

20 Novembre 2019 · 1



La castagna: il contest premia la creatività delle ricette



Home > DAI SOCIAL > Isola del Liri – Simone Taglienti sul tetto del mondo, il Comune si congratula

DAI SOCIAL

## Isola del Liri – Simone Taglienti sul tetto del mondo, il Comune si congratula

17/11/2023 734



FIAT FIAT TIPO 5 PORTE



FERRAJOLI

RICHIEDI PREVENTIVO





Sabato 8,30-13,00 /16,30-20,00  
Via Oria, 56 Manduria 099-9791292

## Farmacia Santa Chiara

è anche

Centro  Screening  
Farmachera

Holter cardiaco e pressorio - Ecg - Spirometria  
Consulenza in teledermatologia  
Screening di prevenzione Asl

### Personaggio

Cronaca

Al campionato di Paestum

## Al manduriano Carrozzo tre titoli mondiali al concorso internazionale di pizza

La Redazione | ven 17 novembre 2023

 1904



CRONACA

## Furti nelle campagne di Manduria, denunciati due giovani savesi

La Redazione - dom 14 gennaio

I Carabinieri della Stazione di Maruggio han



Home > CATANZARO

## La pizza doc del calabrese Alex Iezzi si qualifica nella top ten del Campionato mondiale



19 novembre 2022 10:00

Il calabrese Alex Iezzi, si afferma tra le eccellenze mondiali. La sua pizza si qualifica nella top ten del Campionato mondiale di pizza doc.





**McDonald's SIDERNO**  
C.C. La Gru - SS 106



[Home](#) > [In primo piano](#)

## Giuseppe Marrapodi, da Pazzano a Dubai per la pizza "ca pummarola ncopp" e nella Top 10 mondiale!

20 Novembre 2023 in [In primo piano](#) Tempo stimato: 4 min per leggerlo AA 0



SALA  
BLU

dal 25/01  
al 31/01  
ore 18/20/22



PRO  
VIAGGIO D



BREAKING → MARCIPIRA 2024, AL CARNEVALE DI CATTATI IL MURALE DI ANDREA ...

Home > Cronaca

**LIBERTY**lines  
COMPAGNIA DI NAVIGAZIONE VELOCE



## Pizza Doc World Championship, la margherita di "Doppio Zero" tra le più apprezzate del mondo

18 Novembre 2023 Cronaca 1 Commento



### Perdi 5-10-20kg e +

Con Mi Place Così ricevi a casa i vostri pasti dimagranti e perdi peso in modo duraturo



### Saldi Invernali

Al Parco Corolla è tempo di Saldi e di grandi occasioni per tutta la famiglia. Ti aspettano...

**SAMSUNG**

### Galaxy S24

L'intelligenza artificiale è qui



**Better Me.** **SFIDA DI ALLENAMENTO CALISTENICO**  
**DI 28 GIORNI**

**Età: 18-25**

**LUNEDÌ**

- 10 secondi di plank
- 5 piegamenti
- 24 affondi
- 10 sit up
- 20 jumping jack

**MARTEDÌ**

- 30 squat
- 15 jumping jack
- 30 secondi di plank
- 20 crunch
- 10 piegamenti



**Età: 25-35**

**LUNEDÌ**

- 23 secondi di plank
- 10 piegamenti
- 21 affondi
- 15 sit up
- 10 jumping jack

**MARTEDÌ**

- 25 squat
- 20 jumping jack
- 30 secondi di plank
- 32 crunch
- 12 piegamenti



**Età: 35-45**

**LUNEDÌ**

- 15 secondi di plank
- 10 piegamenti
- 15 affondi
- 10 sit up
- 15 jumping jack

**MARTEDÌ**

- 20 squat
- 15 jumping jack
- 20 secondi di plank
- 25 crunch
- 10 piegamenti



**Età: 45-55**

**LUNEDÌ**

- 10 secondi di plank
- 5 piegamenti
- 10 affondi
- 5 sit up
- 10 jumping jack

**MARTEDÌ**

- 15 squat
- 10 jumping jack
- 15 secondi di plank
- 20 crunch
- 5 piegamenti



**Età: 55+**

**LUNEDÌ**

- 5 secondi di plank
- 3 piegamenti
- 5 affondi
- 3 sit up
- 5 jumping jack

**MARTEDÌ**

- 10 squat
- 5 jumping jack
- 10 secondi di plank
- 15 crunch
- 3 piegamenti



**Esercizi Di Calisthenics**

Piano Di Allenamento Calisthenics Di 4 Giorni Per

BetterMe

Home > Cronaca > Calabria cronaca > Il rosarnese Angelo Astorino secondo al campionato mondiale Pizza Doc

Cronaca Calabria cronaca

**Il rosarnese Angelo Astorino secondo al campionato mondiale Pizza Doc**

Da ZMEDIA - 20 Novembre 2023



**etoro**

**SHOULD I TRADE OIL**

81% of retail investor accounts lose money when trading CFDs with etoro. You should consider whether you understand how CFDs work and whether you can afford to take the high risk of losing your money.



Home > News > La roccatana Vanessa Savi diventa Pizzaiola doc 2023 al campionato mondiale di Paestum

## La roccatana Vanessa Savi diventa Pizzaiola doc 2023 al campionato mondiale di Paestum

Di Redazione Confinelive — In 20 Novembre, 2023

NEWS

AGENZIA F  
*Bera*  
CARSOLI (AQ) - s  
Tel. 348.1291510 -

C MA  
CA  
COST



Share  

ROCCA SANTO STEFANO – Ancora un riconoscimento per la nostra giovanissima Vanessa Savi premiata a Paestum "Pizzaiola doc 2023". Si tratta di un evento di caratura mondiale che si è svolto dal 13 al 15 novembre 2023 a Paestum con la partecipazione degli amanti della pizza e i più illustri pizzaioli provenienti da tutto il mondo si riuniranno presso lo spazio del NEXT – Nuova Esposizione Ex Tabacchificio di Cafasso a Capaccio Paestum alla nona edizione del Campionato Mondiale Pizza Doc