



TAGLIO DI PO Colosimo entra nella finale di #pizzAward

Pizza, Dennis detta il trend

TAGLIO DI PO - E' un periodo d'oro per Dennis Colosimo: il pizzaiolo, titolare del Gallo Nero di Taglio di Po, non si ferma più. E dopo aver conquistato Napoli, aggiudicandosi l'ambitissimo Trofeo Pulcinella, e aver conseguito il master che gli permetterà di insegnare l'arte della pizza ai futuri pizzaioli, ora è stato selezionato tra i finalisti - tra oltre 100 partecipanti da tutto il mondo - della quarta edizione del contest internazionale di **MySocialRecipe** #pizzA-

ward, che da anni detta i trend del mondo pizza.

Alla attesissima gara live, prevista a Napoli per il prossimo 26 novembre, Dennis Colosimo gareggerà nella sezione "tradizione del territorio". Qui proporrà la sua "marinara contemporanea". A contendergli il titolo ci saranno Christopher Lucca, che arriva dritto dalla Cina e proporrà la pizza "Changshà"; Valerio Mollica, di Cowes (Australia) con "marinara scomposta"; Cristian Riccio di Roma con la

sua "Amatriccia"; e Giuseppe Santoro di Taormina con la "margherita vegana".

"Le pizze ispirate al territorio sono più spesso rosse, a differenza di quelle d'autore in cui domina il bianco come sfondo ideale ad esaltare gli ingredienti utilizzati per la farcitura. Alla birra e al vino si abbinano anche cocktail creativi", dichiara Francesca Marino, nutrizionista, ideatrice del contest e Ceo della piattaforma.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Pizzaiolo Dennis Colosimo all'opera

