ITALCAM
CAMERA DI COMMERCIO
ITALO - TEDESCA

THE AUTHENTIC ITALIAN TABLE

The Authentic Italian Table

All you need is cooking: Pizza-Masterclass live con i Maestri pizzaioli di Scuola Bianca

Venerdì 11 giugno 2021 – dalle ore 10.00 alle ore 12.00
Pizzeria Mozzamo – Gleichmannstraße 1 – 81241 Monaco di Baviera

Presentazione dei Maestri Pizzaioli

Luciano Sorbillo

Membro della terza generazione della famiglia Sorbillo di Via dei Tribunali a Napoli, che vanta 21 figli tutti pizzaioli , è l'unico Maestro *pizzaiuolo* riconosciuto dalla Regione Campania come «eccellenza Campana in Italia e nel Mondo».

E' figlio di Rodolfo Sorbillo, che serviva la pizza a Totò e che nel 1959 realizzò la prima pizza con cornicione ripieno di ricotta, in occasione della inaugurazione dello Stadio San Paolo di Napoli.

E' stato amico nonché pizzaiolo personale di Diego Armando Maradona, ed è l'unico ad aver realizzato la prima pizza a bordo di una mongolfiera a circa 1375 metri di altezza.

THE EXTRAORDINARY ITALIAN TASTE

Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale

ASSOCAMERESTERO

Vito Monaco

Maestro pizzaiolo di vera pizza napoletana dal 1998, è stato vice campione europeo nel 2013 all'Anuga di Colonia, ed attualmente è responsabile della Pizzeria Mozzamo GmbH, oltre che *brand specialist* di Molino Pizzuti ed istruttore pizzaiolo presso Scuola Bianca.

Angelo Mondello

Pizzaiolo cilentano cresciuto sotto la scuola di mastro Umberto
Sorbillo a Napoli, è br*and specialist* di Molino Pizzuti e istruttore
pizzaiolo presso Scuola Bianca.

Per ulteriori informazioni:

Letizia Cattaneo | PR & Community Manager ITALCAM
cattaneo@italcam.de