Roma Food Excel: successo per l’evento dedicato al “Made in Italy”

scritto da Redazione Wine Meridian | 24 Ottobre 2024



Roma Food Excel 2024 ha celebrato il Made in Italy attraverso competizioni e show dedicati a pizzaioli e gelatieri, promuovendo l’innovazione nel settore food. Il programma ha incluso masterclass, seminari e concorsi, mettendo in evidenza la creatività e l’eccellenza dei professionisti del settore.

“***La manifestazione*** – ha commentato l’organizzatore della fiera **Andrew Lookman – ha rafforzato la sua posizione come evento di riferimento per il “Made in Italy” e l’innovazione nel settore food**, offrendo un palcoscenico di prestigio per le aziende italiane. Siamo entusiasti delle collaborazioni nate durante i quattro giorni di fiera, che daranno vita a **nuove sinergie e progetti futuri per il settore**“:

Un ricco programma di eventi, tra masterclass, workshop, seminari sull'agroalimentare e alta professionalità della trasformazione, concorsi, dimostrazioni e show cooking dedicati agli addetti ai lavori, ha arricchito la kermesse romana.

Tra questi, la competizione *Trofeo Città di Roma*, patrocinata dall'*Associazione Pizza Romana (APR)* che ha visto pizzaioli provenienti da tutta Italia sfidarsi nelle categorie *Pizza in Teglia, Pizza in Pala, Pizza Tonda al Matterello* e *Pinsa Romana*. A conquistare il podio è stata *Vanessa Savi* (di San Giorgio a Liri, in provincia di Frosinone) con la sua *Pizza Tonda al Matterello*, seguita da *Gianluca Piersanti* e *Domenico Sancamillo*.

L'evento ha offerto ai partecipanti l'opportunità di esprimere la loro creatività e competenze tecniche, evidenziando la varietà e la qualità delle pizze romane e rafforzando l'importanza della tradizione e dell'innovazione nella ristorazione italiana.

A vincere il *Master Pizza Champion è stato Carlo Ammirata* (di Bisagnano, provincia di Cosenza) con la sua *Pizza Sant'Umile* – che si è distinta per l'equilibrio perfetto tra impasto e ingredienti – aggiudicandosi un posto nella finale nazionale del **Master Pizza Champion 2025 – la sfida sarà trasmessa su Sky 913**, **Canale Italia 121** e sarà disponibile online e on demand sui principali canali social -.

Anche l'*Associazione Italiana Gelatieri (AIG)* è stata tra i protagonisti della seconda edizione di Roma Food Excel, con un calendario caratterizzato da formazione, dimostrazioni e competizioni. Tra i principali appuntamenti, **l'approfondimento sul gelato alcolico** con *Paolo Cappellini* e i campioni del mondo *Eugenio Morrone* e *Rosario Nicodemo*, che hanno presentato innovative creazioni con lo spritz di limoncello.

Ampio è stato lo spazio dedicato alle gare,

quali il **“Gianicolo d’Oro” dedicato al gusto ricotta romana** e ultima tappa valida per le **qualificazioni della Coppa Italia di Gelateria Aig 2024**, che ha visto trionfare *Gianluca Montervino* della ‘Gelateria Cecere’ di Roma, e il concorso “**Aventino d’Oro”** che ha visto classificati al primo posto ex aequo il romano *Paolo Costantini* de ‘Il Gelatone’ e *Davide Pillitteri* della ‘Gelateria Diadema’ di Mazara del Vallo.

“**La seconda edizione di Roma Food Excel** – ha concluso l’organizzatore di Roma Food Excel, **Ezio Amendola – ha dimostrato il suo potenziale nel promuovere il “Made in Italy” nell’industria dell’agroalimentare e della ristorazione** e nel facilitare l’incontro e il dialogo tra i professionisti del settore. Siamo soddisfatti della partecipazione e dell’interesse suscitato, ma stiamo già guardando avanti. **Ci stiamo preparando a tornare dal 9 al 12 marzo 2025 a Bari con Levante PROF e siamo pronti a dare appuntamento a Roma nel 2026.** Alternare le due città si è dimostrato vincente, considerando che Levante PROF è ormai un appuntamento chiave nel Sud Italia”.

Punti chiave:

1. Roma Food Excel 2024 celebra il Made in Italy con competizioni tra pizzaioli e gelatieri.
2. Vanessa Savi vince il Trofeo Città di Roma nella categoria Pizza Tonda al Matterello.
3. Carlo Ammirata conquista il Master Pizza Champion con la sua Pizza Sant’Umile.
4. L’Associazione Italiana Gelatieri ha presentato innovative creazioni di gelato alcolico.
5. Ezio Amendola annuncia Roma Food Excel 2026 e Levante PROF 2025 a Bari.