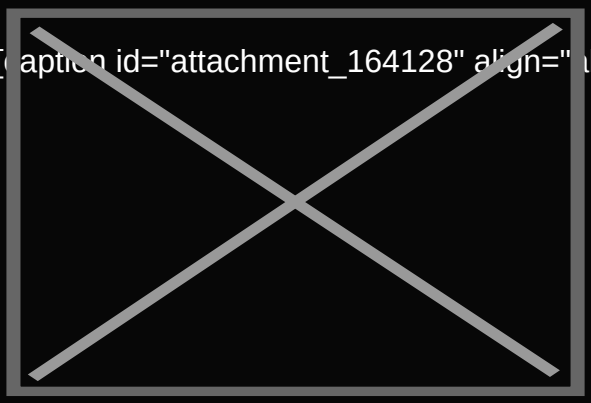
50 Top Pizza, Sirabella del Dry Milano "Giovane pizzaiolo dell'anno"

drymilano-food-pizza-30-32400b3d

E’ stato assegnato a **Lorenzo Sirabella** del **Dry Milano** il premio speciale “**S. Pellegrino & Acqua Panna – Giovane Pizzaiolo dell’Anno**” per il 2019. La stagione 2018-1029 non poteva concludersi in modo migliore per il locale di via Solferino, che anche quest’anno ha scalato la classifica di “**50 Top Pizza**”, piazzandosi tra le prime 50 migliori pizzerie d’Italia, per la precisione al 32esimo posto.

Una ulteriore conferma dell’ascesa vissuta dalla pizza all’ombra della Madonnina, con Milano seconda soltanto a Napoli per varietà e qualità dell’offerta.

[caption id="attachment_164128" align="alignright" width="300"]



(foto Alessandra Farinelli)[/caption]

Il verdetto è arrivato lo scorso 23 luglio al Teatro Mercadante di Napoli, città simbolo della pizza italiana, nel corso della cerimonia di premiazione delle migliori 50 pizzerie d’Italia e del mondo, atto conclusivo della cavalcata 2019 di “50 Top Pizza”, la prima e più importante guida online di settore giunta quest’anno alla sua terza edizione.

A essere giudicato, in completo anonimato dagli ispettori della guida, è stato il progetto pizzerie in toto, quindi non solo la qualità della pizza e degli altri prodotti proposti, ma l’insieme dei servizi offerti al cliente, la sala, l’ambiente, la carta delle birre, dei vini e degli oli, per un totale di oltre 1.000 pizzerie

recensite nel solo Belpaese.

In rappresentanza di Dry Milano ieri sera erano presenti il General Manager **Giovanni Biaggini** e il pizzaiolo Lorenzo Sirabella, chef dello storico locale di via Solferino, che è stato anche chiamato sul palco a ritirare il riconoscimento speciale come “Giovane Pizzaiolo dell’Anno”.

Ventisei anni, napoletano di origini ischitane, Sirabella, grande specialista di impasti e abbinamenti sempre nuovi da sperimentare, già vincitore lo scorso anno della selezione Pizza Chef Emergente del Nord Italia, è approdato nel 2018 a Milano dopo innumerevoli esperienze di lavoro in pizzerie partenopee, tra cui la celebre Pizzaria La Notizia del maestro Enzo Coccia, collaborando di recente con lui anche per la stesura del suo libro “Pizza Fritta”.

Il premio speciale di “50 Top Pizza” per Dry Milano arriva a conclusione di una stagione più che mai vivace grazie a una nuova carta dei cocktail, firmata dal bar manager **Federico Volpe**, e a un menù delle pizze rinnovato di settimana in settimana seguendo sempre la stagionalità dei prodotti, merito appunto dell’arrivo di Lorenzo Sirabella e di altri nuovi professionisti all’interno della squadra, che si avvale sempre della preziosa supervisione dello chef stellato **Andrea Berton**.

Dry Milano è un punto di riferimento nel mondo della pizza sin dal 2013, quando l’apertura fece storia nella ristorazione italiana e creò il fenomeno della pizza partenopea abbinata ai cocktail. Una pizza di alta qualità (cotta in un forno a legna artigianale e lievitata 48 ore) proposta con ingredienti originali e legata a una carta dei cocktail che ha aperto gli orizzonti al mondo della mixology di livello.

Da allora Dry Milano non si è mai fermato e ha continuato ad essere un punto di riferimento nel settore del food & drink “made in Italy”, sino all’apertura, nel 2017, della seconda insegna - in Viale Vittorio Veneto -, a dimostrazione di un modo di vivere l’esperienza “pizza & cocktail” ancora oggi vincente.