Torna la Pizza Week a Milano. Appuntamento al Dry dall’8 al 13 luglio

202507071723557a323459-5e19-3f49-4755-22d0819d2e93-4f90a1a0

Torna la Pizza Week a Milano. L'evento organizzato da 50 Top Pizza coinvolg quest'anno anche **Dry, il locale di via Solferino che per l'occasione vedrà, dall’8 al 13 luglio, Lorenzo Sirabella e Edris Al Malat** celebrare alcuni dei pizzaioli italiani più innovativi e rinomati a livello globale. «*Si annuncia una settimana vivace ma anche di vera diffusione della cultura del fare pizza di cui ciascuno di questi pizzaioli è un interprete e profondo conoscitore. Per me è un onore averli qui per offrire al nostro pubblico un'occasione unica per scoprire le diverse filosofie di impasto, le combinazioni di ingredienti ricercati e la passione che anima questi maestri pizzaioli, in un contesto importante per il nostro settore come la Pizza Week organizzata con passione e cura da 50 Top Pizza*», spiega Sirabella.

Si parte con Punta BCN, una trattoria guidata da **Ivan Musto**, che porta i sapori di Napoli nel cuore di Barcellona, nel quartiere de L'Eixample. Il giorno dopo il protagonista viene da Amsterdam: **Vincenzo Onnembo** di Nnea, considerata la migliore pizzeria d’Olanda, celebre soprattutto per l'attenzione all’impasto, rispettoso della tradizione, con lievitazione di ben 38 ore, per un risultato di leggerezza e sapore inconfondibile. Si prosegue con **Tonino Cogliano** che a Puteaux, in Francia, ha aperto Imperfetto. Si passa a Madrid con Baldoria di **Ciro Cristiano**: lo chef napoletano ha conquistato la scena gastronomica madrilena. Un successo frutto di una visione imprenditoriale e di un talento indiscusso, con lui ci sarà anche **Simone Attolini**. Si va a Londra con **Michele Pascarella** di Napoli on the Road, il "Miglior Pizzaiolo d’Europa” (classifica 50 Top Pizza Europe). La sua avventura, iniziata da un modesto furgoncino a tre ruote, lo ha portato a gestire un impero con una forte anima campana. Il viaggio della settimana termina a Singapore con **Antonio Brancato**, anima di Anto Pizzeria, non solo eccellenza nella pizza, ma una vera e propria esperienza che restituisce l'autenticità della cucina italiana.

Tutti gli appuntamenti sono resi possibili grazia alla collaborazione con SeiBellissimi, confermando la vocazione internazionale del binomio pizza/cocktail. Sarà possibile tutte le sere gustare la linea di sparkling cocktail firmata dal bartender Giancarlo Mancino. Realizzati con

ingredienti naturali, frutta di prima qualità italiana e completamente privi di aromi artificiali, i cocktail SeiBellissimi rappresentano una perfetta sintesi tra freschezza e innovazione. Ogni serata vedrà protagonista uno speciale abbinamento con le versioni Bellini/Bellino e Rossini/Rossino, offrendo agli ospiti un’esperienza completa, dal cocktail classico al cocktail analcolico, in grado di valorizzare e accompagnare al meglio le pizze dei maestri pizzaioli internazionali.