



COMUNE DI TRAMONTI **Provincia di Salerno**

COMUNICATO STAMPA

Al Salone della Pasta di Bologna primo maxi raduno dei pizzaioli di Tramonti. Lunedì 26 aprile, per il Pizza Trend, il comune montano della Costa d'Amalfi presenterà la De.Co. (denominazione comunale) per la tipica pizza di Tramonti. Testimonial dell'evento il maestro pasticcere Salvatore De Riso

Primo **sigillo di tutela per la pizza** di Tramonti. A conferirlo a questa tipicità, non più prettamente locale perché esportata in tutto il mondo grazie ai **centinaia di pizzaioli** che dalla Costa d'Amalfi sono emigrati all'estero o nelle città del nord Italia, sarà il **Comune di Tramonti** attraverso la **De. Co. (Denominazione Comunale) per la valorizzazione delle attività agroalimentari tradizionali locali**.

Il primo prodotto a beneficiare sarà dunque la pizza che **verrà celebrata nel corso del primo raduno dei pizzaioli di Tramonti in Italia** previsto per **lunedì 26 aprile** alle **ore 12** nell'ambito dell'appuntamento **"Pizza Trend - La pizza di Tramonti, un mito italiano nel mondo"**.

L'iniziativa, in programma a Bologna, si inserisce nel cartellone della fiera della pasta (**Pasta Trend**, 24 - 27 aprile) **a cui Tramonti parteciperà con i suoi prodotti tipici**. Nel corso della manifestazione alcuni pizzaioli sfornano migliaia di pizze grazie ai due forni a legna inviati presso gli stand della fiera direttamente da Tramonti dove ogni estate vengono utilizzati per il tradizionale festival della pizza, un raduno nei luoghi perfetti dell'infanzia dei numerosi pizzaioli che vivono al Nord Italia.

La straordinaria **pizza di Tramonti accompagnerà**, prima dell'evento di lunedì, **anche il concerto di Massimo Ranieri al teatro Europauditorium** dove saranno sfornate centinaia di margherite prodotte con pomodorini del piennolo e fior di latte di Tramonti.

La pizza di Tramonti, mito italiano nel mondo, è una delle pizze più diffuse, forte di un esercito di oltre 3000 straordinari pizzaioli che dall'inizio del secolo scorso si sono mossi in Italia e all'estero con l'intento di diffondere anche la cultura locale del pane fatto in casa attraverso i forni a legna.

E' per questo, che il **Comune di Tramonti**, insieme al **Club di Papillon** e a **Beppe Francese**, autore della **Guida alle Pizzerie d'Italia** (la cui presentazione è prevista nell'ambito del maxi raduno a Bologna), ha deciso di celebrarne l'unicità e la storia con una Denominazione Comunale, che verrà conferita dal **sindaco Antonio Giordano**.

All'appuntamento, **previsto presso la Piazza Centro Servizi - Area Istituzionale**, parteciperà, oltre all'esercito di pizzaioli, anche una nutrita delegazione proveniente dalla Costiera Amalfitana tra cui il maestro pasticcere **Salvatore De Riso**, peraltro componente della commissione De.Co. per la pizza di Tramonti.

Ad accompagnare l'evento una degustazione di tipicità della Costa d'Amalfi come i latticini e i formaggi, i salumi, il pane biscottato, i pomodorini del piennolo, i dolci di De Riso, i liquori a base di limone e di erbe (limoncello e concerto) e ovviamente la pizza di Tramonti, calda e fragrante appena sfornata.