

ECCELLENTE RISULTATO AI CAMPIONATI MONDIALI DI PIZZA A PARMA

Publicato il 11 Aprile 2025 di Danilo Ambrosetti



Categoria: [ROMA](#), [FROSINONE](#), [LATINA](#), [VITERBO](#)



Fiuggi, Lo chef Valerio Ricciardi e lo chef Francesco Bellocchio conquistano il secondo posto per la categoria "Pizza a Due"

E' appena conclusa la 32^a edizione del "Campionato Mondiale della Pizza", che si è svolta dal 8 al 10 aprile 2025 al polo fieristico Palaverdi di Parma. Migliaia di pizzaioli provenienti da ogni parte del mondo si sono incontrati nella città emiliana nominata City of Gastronomy dall'Unesco, che per l'edizione 2025 di questo evento è stata rinominata City of Pizza, per ospitare la manifestazione più attesa tra professionisti della pizza. Un palcoscenico internazionale dell'arte della pizza dove si mescola l'innovazione culinaria e la storia. Nella categoria "Pizza a due" è salito sul podio lo chef Valerio Ricciardi insieme allo chef Francesco Bellocchio (nella foto), che hanno conquistato il secondo posto, sbaragliando tutti i partecipanti della tipologia. Il successo del fiuggino Valerio Ricciardi, titolare del conosciutissimo locale "Il Locandiere", è il risultato di anni di dedizione e sacrificio, ma anche di una costante ricerca della perfezione, che lo ha reso uno dei maestri più rispettati nel panorama gastronomico. Un riconoscimento questo che omaggia ed ha riflessi di promozione per la città termale di Fiuggi, che ha accolto con plauso il successo dello chef Ricciardi. Tanti i riconoscimenti ottenuti in ambito gastronomico, e la continua partecipazione a vetrine internazionali con ottimi risultati, hanno fatto sì che lo chef Ricciardi e lo chef Bellocchio perfezionassero sempre di più la loro tecnica portandoli a conquistare sempre più podi, fino all'ultimo di Parma, è il caso di dire che quando si parla di pizza d'eccellenza, i nomi di Valerio Ricciardi e Francesco Bellocchio sono sinonimo di qualità, tradizione e innovazione.

