

**Luca Rallo.**

## ***PN24 FOOD - Pomezia (Rm): iniziato il “Pizza World Cup” 2024***

**Roma - 01 ott 2024 (Prima Notizia 24) Tra i giurati il pluricampione**

Dal 1 al 3 ottobre 2024, presso il Centro Congressi SHG Hotel Antonella a Pomezia ( Roma), andrà in scena la 22esima edizione della “Pizza World Cup”, una delle competizioni più prestigiose nel panorama internazionale della pizza che è iniziata oggi 1° ottobre. L’evento, organizzato dalla World Pizzaioli Association (WPA), riunisce i migliori pizzaioli del mondo per una sfida all’insegna dell’eccellenza e dell’innovazione. Quest’anno la competizione ha una sfumatura diversa per Luca Rallo, pizzaiolo imprenditore e pluricampione del mondo nella categoria “Pizza Senza Glutine”. Non è infatti tra i concorrenti, ma ha l’onore di sedere tra i giurati. Rallo, che ha già conquistato numerosi titoli e riconoscimenti a livello internazionale, è uno dei volti principali chiamati a valutare le creazioni dei partecipanti, portando con sé tutta la sua esperienza e la sua competenza maturata negli anni. Essere invitato come giurato in una competizione di questo calibro è un riconoscimento importante per Luca Rallo, che ha dedicato la sua carriera alla ricerca della perfezione in ambito culinario, con particolare attenzione alla pizza senza glutine. Nei suoi ristoranti “Fantasie di Napoli”, situati a Roma in zona Lunghezza e Prenestina, Rallo ha sempre cercato di coniugare tradizione e innovazione, offrendo pizze che rispettano i sapori autentici della cucina napoletana, ma con un focus particolare su qualità e salute. “Sono davvero emozionato di far parte della giuria quest’anno”, ha dichiarato Luca Rallo. “Essere dall’altra parte del tavolo, dopo tanti anni di gare, mi permette di vedere le cose da una nuova prospettiva. È un’opportunità unica per valutare e apprezzare il lavoro di pizzaioli provenienti da tutto il mondo, che metteranno in gioco passione, tecnica e creatività.” La “Pizza World Cup” 2024 vedrà sfidarsi pizzaioli di fama internazionale in diverse categorie: dalla pizza classica alla pizza gourmet, dalla pizza al taglio alla pizza senza glutine, che proprio grazie a Rallo ha acquisito negli ultimi anni maggiore visibilità e prestigio. La sua presenza in giuria testimonia il suo impegno nel sostenere e valorizzare questa tipologia di pizza, che per molti rappresenta una sfida tecnica complessa, ma anche una grande opportunità di innovazione. Essere giurato in una competizione così importante è anche una grande responsabilità. “Valutare una pizza significa considerare non solo il gusto e l’equilibrio degli ingredienti, ma anche la cottura, la creatività e l’attenzione ai dettagli”, ha spiegato Rallo. “Sarà una sfida emozionante anche per me, perché so quanto impegno ci sia dietro ogni creazione. Ogni pizzaiolo porta con sé la propria storia e la propria visione, e sarà un onore poter contribuire alla loro crescita professionale.” Nonostante la sua nuova veste di giurato, Luca Rallo non si distacca dalla sua attività imprenditoriale. Nei suoi ristoranti “Fantasie di Napoli”, che hanno riscosso grande successo a Roma, continua a proporre pizze e piatti di alta qualità, diventando un punto di riferimento per gli amanti della vera pizza napoletana, inclusi i celiaci, che possono contare su un menu senza glutine curato nei minimi dettagli. La “Pizza World Cup” 2024 promette di essere uno degli

eventi più entusiasmanti dell'anno per gli appassionati del settore, e la presenza di Luca Rallo in giuria aggiunge un ulteriore tocco di prestigio a una competizione che riunisce i migliori talenti del mondo della pizza.

*(Prima Notizia 24) Martedì 01 Ottobre 2024*