



FEDERICA MIGNACCA

Profilo



Mastro Pizzaiolo Scuola Italiana Pizzaioli

Classe 1987, Federica Mignacca alias “pizzaiola anarchica”, dopo aver conseguito la Laurea in Lingue nella società dell'informazione a Roma Tor Vergata, inizia a percorrere i primi passi nel mondo della pizza attraverso “Pizza Culture”, un corso realizzato da Slow Food in collaborazione con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

Dopo il corso, Federica ha avuto l'opportunità di iniziare a mettere le “mani in pasta” attraverso un tirocinio formativo nel mondo della pizza in una nota pizzeria napoletana. Nel 2019 si è classificata quinta alle Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana, nella categoria under 35. Nel 2020 è stata co-conduttrice di Pizza Girls, un programma televisivo che intende valorizzare il mondo della pizza “al femminile”. Nel 2022, ha vinto il premio “Prima Donna” e “Miglior Fornaio” (in ex aequo con Salvatore Santucci) alle Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana. Dal 2023 è Master Istruttrice della Scuola Italiana Pizzaioli. Nel 2024 è stata tra le protagoniste della nuova edizione di Pizza Girls, attualmente in onda su Rai Italia e Rai Premium. Da sempre socia Slow Food, Federica è anche Cuoca dell'Alleanza, il progetto che riunisce i cuochi che condividono i principi dell'associazione internazionale. Co-fondatrice del progetto Montanarina Story, che vede la pizza frita in chiave itinerante. Particolarmente attenta nella costruzione di menu e ricettazione al fine di valorizzazione degli stessi, della pizza, dell'identità che rappresenta e del territorio. Ricerche che includono: farine, ingredientistica, impasti, processi, organizzazione e pianificazione dei ruoli degli operatori coinvolti nella produzione e delle attrezzature impiegate.