

LA CITTA' DELLA PIZZA 2018: MIGLIAIA GLI APPASSIONATI A ROMA. DOMENICA 8 ULTIMA GIORNATA DI MANIFEST

Grande successo per le prime due giornate de La Città della Pizza, seconda edizione dell'evento, ideato da Vinòforum e realizzato con la collaborazione di Ferrarelle, in scena a Roma da venerdì 6 a domenica 8 aprile. Migliaia di amanti della pizza hanno animato gli spazi del Guido Reni District in via Guido Reni, 7 (Quartiere Flaminio) degustando centinaia di pizze differenti sfornate dai migliori pizzaioli d'Italia

Domenica 8, ultimo giorno di manifestazione, sarà possibile degustare, dalle ore 11.00 alle 23.00, le creazioni di:

Ciro Salvo (50 Kalò), Ciccio Vitiello (Casa Vitiello), Stefano Callegari (Sforno), Giuseppe Pignalosa (Le Parule), Diego Vitagliano (Diego 10), Filomena Palmieri (Pizzeria Da Filomena), Massimo Giovannini (Apogeo), Carmine Donzetti, (Pizza & Fritti), Raffaele Bonetta (Pizzeria Ciarly), Roberta Esposito (La Contrada), Pierluigi Fais (Framento) e Isabella De Cham. Alla "casa del fritto all'italiana" sarà la volta di Salvatore Di Matteo (Di Matteo Friggitoria) pronto a deliziare i presenti con le sue mitiche frittatine di pasta. Sempre presenti la pizza gluten free di Teresina Senza Glutine e "La Casa della Semola", uno spazio firmato da La Molisana per la pizza 100% semola di grano duro.

Per l'offerta beverage si potrà contare ancora una volta sulle birre artigianali Baladin, compresa la neonata Nazionale Gluten Free, sui vini marchigiani di Cantina Offida e partecipare alle degustazioni guidate di etichette targate Consorzio di Tutela del Prosecco DOC.

Alle ore 13.00 ultimo appuntamento di "Maestri in Cucina", pranzi e cene a quattro mani organizzate con Ferrarelle, insieme al maestro Enzo Coccia (Pizzeria La Notizia) e allo chef stellato Pasquale Palamaro (Indàco); in abbinamento lo Champagne Rosé firmato Ruinart.

Nello "Spazio Workshop" partenza alle ore 12.00 generazioni a confronto in "Pizza: nonni e nipoti", con i titolari di pizzerie centenarie Antonio Starita (Pizzeria Starita) e Salvatore Grasso (Pizzeria Gorizia 1916), insieme a due tra i più brillanti giovani pizzaioli campani, Ciccio Vitiello (Casa Vitiello) e Diego Vitagliano (Diego 10). Alle ore 15.00 si sperimentano abbinamenti in "Birra artigianale e pizza", con Teo Musso (Baladin), Marzia Buzzanca (Percorsi di Gusto) e Francesca Marino (**Mysocialrecipe**). Alle ore 17.00 invece il maestro **Ciro Salvo (50 Kalò)** svela a tutti gli arcani per realizzare i suoi "Impasti".

In scena anche i workshop dedicati alle materie prime: a partire dalle ore 11.00 focus targato Molino Vigevano, insieme a Marco Manzi, su "La pizza con il grano antico: la farina di Risciola". Si prosegue per "Tradizione contemporanea" con Molino Petra, Tommaso Vatti e Silvia Rossetti; poi con Molino Pivetti e Pino Arletto occhi puntati sul "Triticum - Farina di grano tenero integrale decorticato". Molini Spigadoro racconta con Andrea Sericchio "I segreti di una pizza gluten freebuona". Infine "Tradizione e innovazione" insieme a 5 Stagioni e Salvatore Santucci.

Nel nuovo spazio "Stand up Pizza" - progetto nato dalla collaborazione tra Vinòforum e Pizza on the Road alle ore 13.00 ecco "Il grande ritorno della pizza romana", con Jacopo Mercurio (180gr). Alle 16.00 "Digital Pizza", incontro dedicato alle "avventure della pizza" nell'universo del web. Parola agli esperti di settore Margherita Mattei (Margherita Capricciosa), Giuseppe d'Angelo (Pizza Dixit), Antonio Fucito (Dissapore - Tanzen vs Pizza), Vincenzo Proni (Lardo ai Giovani). Racconteranno inoltre il proprio territorio attraverso la pizza i pizzaioli Donato Del Giudice, Marco Manzi e Tommaso Vatti.

Per il laboratori di "A scuola di pizza", alle ore 14.00, Marzia Buzzanca istruisce i più curiosi sui "Topping". Doppio appuntamento poi con Molino Petra, alle 17.30 per "Tradizione e innovazione" con Ernesto Varricchio e, alle 18.45, con Paola Cappuccio per

"Ritorno al passato con la margherita". Ultimo appuntamento alle 20.00 con Mulino Vigevano per "Una pizza naturalmente gustosa".

Infine anche per i più piccoli ultima giornata per partecipare ai "Kids Lab" organizzati da Boing (canale 40 del DTT) insieme all'Associazione I diti in pasta.

Guido Reni District, via Guido Reni, 7 - Roma

Giorni e orari di apertura:

venerdì 6 aprile ore 18.00 24.00 / sabato 7 aprile ore 11.00 24.00/ domenica 8 aprile ore 11.00 23.00

Ingresso gratuito.

Per tutte le info e le prenotazioni www.lacittadellapizza.it