

ABRUZZO PROTAGONISTA AL “PIZZA DAYS”, A SETTEMBRE ALL’IPPODROMO DELLE CAPANNELLE

9 Luglio 2019



L'AQUILA – Presentata in Campidoglio, alla sala Carroccio, la IV edizione del Pizza Days, evento organizzato dall'Istituto Romano della Pizza che in programma il 6, 7 e 8 settembre nella storica location dell'Ippodromo Capannelle.

La Capitale ancora protagonista di uno dei simboli indiscussi del patrimonio enogastronomico nazionale e mondiale. L'idea è di **Marco Di Pietro**, presidente dell'Irp romano di Casal Fattoria sulla Laurentina e maestro pizzaiolo già campione del mondo con la sua pizza carbonara incastonata nel Colosseo.

L'iniziativa è stata presentata alla stampa alla presenza di **Elio Pautasso**, direttore generale dell'Hippogroup Roma Capannelle, **Pietro Farina**, direttore di Confcommercio Roma, **Angelo Iezzi**, presidente dell'Associazione Pizzerie Italiane, **Umberto Fornito**, cavaliere della Pizza e "pizzaiolo dei record", **Sergio Miccù**, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, **Claudio Pica**, segretario generale dell'Associazione Italiana Gelatieri, **Alessandra Boglione** e **Riccardo Cocco** dell'Ipsos Alberghiero di Tor Carbone, **Angelo Fanton** dell'Associazione Cibo Futuro.

Una tre giorni con percorsi di degustazione con pizza classica, in pala alla romana, in teglia, napoletana, senza glutine, e non mancherà il supplì tradizionale romano. Workshop tecnici e incontri formativi con gli addetti del settore, laboratori per bambini, villaggio per le famiglie e intrattenimento con il concorso di bellezza Miss Pizza Days 2019.

"Sarà la festa del pizzaiolo ma anche una kermesse per tutti gli amanti della pizza. Con grandi sforzi miglioriamo ogni anno il Pizza Days e la quarta edizione vuol mettere ancora di più al centro questo magnifico prodotto, che grazie al contributo di tanti professionisti del settore e di una filiera fatta di operatori e maestranze, permette alla pizza di essere sempre sul podio nel mondo", ha detto Di Pietro.

I più noti pizzaioli italiani, dal pioniere dell'impasto a lunga lievitazione Iezzi all'uomo dei record Fornito, saranno quindi insieme al Pizza Days per promuovere e valorizzare la regina della tavola, tra cui l'abruzzese **Fabio Mutignani**, 33 enne aquilano campione accademico nazionale della pizza.

Impasti a profusione tra acqua olio e farina con l'esperienza di **Marco Quintili, Abramo Fini**, Chef Luis, **Alessandro Ceci, Luiza Petronella, Mirko Esposito, Ciccio Rossi, Maurizio Del Grande, Massimo Del Mestre, Angelo Ranieri, Luciano Sorbillo, Vincenzo Carpentieri, Stefano Brancato, Marcello Fotia** e lo stesso Mutignani.

Pizzaioli d'Italia, napoletani e romani tutti presenti per quella che è la novità assoluta di questa edizione, ovvero raggiungere il record mondiale del Guinness dei primati: al Pizza Days 1.100 persone dovranno degustare insieme tranci di pizza.

Importante iniziativa sarà quella contro lo spreco alimentare, "Io Non Spreco. Dono!", un'occasione per sensibilizzare i partecipanti e il 'mondo pizza' verso uno stile di vita solidale, nel rispetto delle materie prime, dell'ambiente e del nostro territorio.

Alla fine dell'evento il cibo non utilizzato anziché essere gettato nei rifiuti verrà donato alle parrocchie del territorio o alle associazioni di volontariato.