

DA EATALY ROMA LA SETTIMANA DELLA PIZZA E DEI PIZZAIOLI

15 Novembre 2019



ROMA – Da Eataly Roma scocca l'ora della pizza: dal 17 al 24 novembre si svolgerà la Settimana della Pizza e dei Pizzaioli. Da domenica a domenica, nello store di Ostiense si celebra il piatto italiano per eccellenza, con una carrellata di pizze preparate da alcuni fra i migliori interpreti italiani, scelti fra pizzaioli emergenti e affermati, senza contare il faro puntato su focacce e pizza alla pala e sui corsi dedicati a chi vuole cimentarsi nella preparazione della pizza a casa.

Un'occasione di incontro, di studio e di confronto, perché accanto alle preparazioni degli ospiti, i maestri pizzaioli di Eataly proporranno in tutte le serate della manifestazione la loro Pizza Eataly in cinque varianti, dalla classica Margherita alla stagionale Zucca e pecorino. Né

romana, né napoletana, la pizza Eataly è un progetto guidato da **Francesco Pompilio**, pizzaiolo Corporate di Eataly, che ha messo a punto una ricetta che renda riconoscibile il piatto simbolo della cucina italiana in tutte le dieci pizzerie italiane del gruppo.

Protagonista il Ristorante della pasta e della pizza, al primo piano, dove in ciascun giorno della settimana si avvicenderà un pizzaiolo che si è fatto conoscere e apprezzare per la sua personale ricerca sulla pizza. Il ricco programma comincia domenica 17 novembre con **Valentino Tafuri** della pizzeria 3 Voglie di Battipaglia (Salerno), premio giovane pizzaiolo dell'anno per la *Guida Espresso 2020*, nonché Pizzaiolo emergente d'Italia 2019 per il Gambero Rosso, che porterà a Roma una selezione di tonde classiche e della sua interpretazione della Pizza Cilentana.

Il giorno dopo, il 18 novembre, l'attenzione resta sulla Campania ma si sposta sullo stile casertano, con una giovane e promettente pizzaiola, **Roberta Esposito** della Pizzeria La contrada di Aversa (Caserta), tre spicchi per la guida del Gambero Rosso.

Martedì 19 si gioca in casa, con **Luca Issa** de Il Piccolo Buco di Roma (due spicchi per il Gambero Rosso) che dal centro storico si sposta a Ostiense per una sera.

Mercoledì 20 ci si trasferisce in Toscana per conoscere lo stile del tutto personale di **Stefano Bonamici** della pizzeria ZenZero di Pisa, tre spicchi Gambero Rosso. Il 21 novembre sarà la volta di **Luigi Cippitelli** dell'omonima pizzeria, che porterà a Roma lo stile napoletano, la tradizione partenopea e l'innovazione dei suoi dolci a base pizza.

A cavallo fra Napoli e Verona, dove ha aperto la sua pizzeria, premiata dal Gambero Rosso con i tre spicchi, c'è **Guglielmo Vuolo**, che sarà a Eataly Roma venerdì 22 e che porterà un menù che più classico non si può fra Margherita, Marinara, Cosacca e Pizza dell'Alleanza.

Sabato 23 si gioca invece in casa, con Francesco Pompilio e **David Galanti**, che proporranno in anteprima il nuovo impasto speciale di Eataly a base di farina sette F (un mix di sette farine diverse biologiche) applicato a pizze classiche e abbinamenti speciali.

Chiusura in bellezza, domenica 24, con il casertano **Giacomo Garau**, astro nascente della pizza, primo classificato nella categoria Pizza Contemporanea del Trofeo Pulcinella 2019.

Inoltre, nel corso della settimana dedicata alla pizza, alla Focacceria del piano terra ci saranno anche le speciali pizze alla pala dei panettieri di Eataly: ogni giorno una nuova pizza speciale, creata per l'occasione con ingredienti di stagione, nonché due ospiti, l'Elettroforno Frontoni e il forno Monteforte, che si avvicenderanno rispettivamente il 21/22 e il 23/24

novembre.

A questo si aggiunge la proposta della pizza al padellino della Birreria di Eataly, dove si potrà assaggiare in esclusiva la pizza con zucca e gorgonzola e, alla Cuopperia, le due proposte di pizza frita della friggitoria di **Pasquale e Gaetano Torrente**, che propongono una montanara classica o una versione più ghiotta con pomodori secchi, stracciatella e alici.

Si parlerà di pizza anche nelle aule del terzo piano di Eataly Roma, a cominciare dal 18 novembre quando si terrà il corso La pizza fatta in casa: dalle dosi alla lievitazione, dal condimento alla giusta cottura.

Il 19 novembre alla panetteria del piano terra ci sarà invece il laboratorio gratuito Spaccio di pasta madre a cura dell'associazione culturale Breadheart, che spiegherà i segreti per l'uso della pasta madre, regalandone un pezzo a chi vorrà iniziare a curarla in casa.

Sabato 23 novembre ci sarà invece un corso dedicato ai più piccoli con un vero e proprio Pizza Party, un laboratorio di cucina in inglese per bambini dai 7 ai 12 anni.

Gli esperti di Breadheart torneranno poi domenica 24 con due appuntamenti dedicati a chi vuole imparare a fare l'impasto della pizza con il lievito madre: gli allievi realizzeranno in aula il loro impasto per la pizza, che potranno portar via, per poi condirlo a piacere e infornarlo a casa propria, dopo averlo fatto riposare a sufficienza.