la Rassegna.it
Fondata nel 1906

26 Ottobre 2016

I re della pizza sfornano a Milano

Dal 28 al 30 ottobre la prima edizione di Che Pizza! che permette di incontrare i migliori pizzaioli gourmet e di assaggiare le loro creazioni

Oggi la pizza è un piatto che può essere paragonato alle delizie dei ristoranti più famosi, non poteva quindi mancare una kermesse tutta dedicata al mondo della pizza d’autore.

Si chiama ChePizza!, è organizzata da Italian Gourmet ed è in programma dal 28 al 30 ottobre al Superstudio Più di via Tortona 27 a Milano, nel district design. Su oltre 3.000 mq di superficie la manifestazione chiama a raccolta, per la prima volta, i migliori pizzaioli da Nord e Sud della Penisola, che prepareranno le loro specialità in diretta e le venderanno al pubblico. Dalla pizza fritta di Gino Sorbillo (dell'omonimo storico locale napoletano) alla pizza nel padellino di Gianni Dodaj (del Fantasy di San Donà di Piave) passando attraverso le creazioni del Campione del Mondo Pasquale Moro sino al doppio crunch vegano di Renato Bosco (Saporé di Verona) e poi ancora le proposte di Simone Padoan, Roberto Ghisolfi, Massimo Giovannini, Denis Lovatel, Simone Lombardi, Eduardo Ore, Teodoro Chiancone, Romualdo Rizzuti, Valerio Torre, Massimo Gatti, Antonino Esposito, Ciro Oliva e Antonio Pappalardo.

È un'occasione per degustare le più creative e golose pizze d'Italia, ma anche per imparare a farle, conoscere i segreti degli impasti, i dettagli delle cotture, saperne di più sulle proprietà nutrizionali. La manifestazione è infatti articolata in cinque aree tematiche, che permettono di approfondire diversi aspetti del mitico piatto: "Acqua e farina", dedicato agli impasti e alle qualità nutrizionali delle diverse miscele; "Bianco & rosso", gli ingredenti di qualità del made in Italy; "Il Lievito madre", con le dritte per produre, conservare e alimentare la pasta madre viva; "Rossocult", l'area culturale dedicata gli incontri sulla storia del piatto, sul ruolo che ha nella cucina contemporanea, sugli sviluppi futuri, ma anche ai dibattiti dedicati alla pizza nel cinema con frame e spezzoni di alcune delle apparizioni più famose sul grande schermo; "Chef", con le dimostrazioni e gli incontri con i maestri pizzaoli. L'ingresso per un giorno costa 6 euro. Le pizze possono essere acquistate tramite i "pomodorini", talloncini che vengono distribuiti al costo di 5 euro l'uno.

chepizza.italiangourmet.it