

Una giornata evento ha celebrato a Napoli la sesta edizione del Simposio tecnico dell'Università della Pizza che si svolgerà a Vighizzolo d'Este (Pd) dal 5 al 7 novembre. Alla sessione di lavoro hanno partecipato un centinaio tra pizzaioli, giornalisti e operatori della ristorazione provenienti da tutta Italia

▼ Da sinistra:
Piero Gabrieli,
Chiara Quaglia,
Luciano Pignataro,
Monica Piscitelli



PizzaUp, anteprima di rango



DIALOGO E COLLABORAZIONE

PizzaUp è nato come progetto che stimola il dialogo e la collaborazione tra i pizzaioli di tutta Italia per affermare metodi e sistemi di lavoro che fanno evolvere il singolo professionista insieme alla crescita della categoria. Il tutto in vista di un traguardo che si ritiene indispensabile raggiungere: il riconoscimento che la pizza nel mondo parla solo italiano, con le varianti e tipicità locali che ne fanno un piatto da scoprire e riscoprire senza mai stancarsi.

DEGUSTAZIONI TOP

La giornata di lavoro, a cui hanno partecipato un centinaio tra pizzaioli, giornalisti e operatori della ristorazione provenienti da tutta Italia, si è conclusa alla Città del Gusto di Bagnoli con l'interpretazione delle pizze

non solo si sono espressi sul futuro di uno dei prodotti simbolo della tradizione italiana, e un acceso dibattito incentrato sull'essenzialità delle ma-

realizzate con **Petra 3**, la farina macinata a pietra del **Molino Quaglia**, a opera di professionisti di valore come Luigi Acciaio, Renato Bosco, Gianfranco Iervolino, Michele Leo, Franco Pepe, Ernesto Varricchio, Guglielmo Vuolo. Le pizze in degustazione sono state accompagnate dai prodotti proposti dagli sponsor della serata: Petra Molino Quaglia, Consorzio della Mozzarella di Bufala Campana Dop, Danicoop del Consorzio di Tutela del Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino Dop, Mozzarella Fiod d'Agerola, Pomodoro corbarino di Sabatino Abagnale, i vini della Cantina Astroni, Birra Riegele fornita da GMA srl, Acqua San Pellegrino e i prodotti dei presidi Slow Food forniti dalla condotta 606 Costiera Sorrentina e Capri.

Questa l'anteprima. **La sesta edizione del Simposio tecnico PizzaUp** si terrà dal **5 al 7 novembre** a Vighizzolo d'Este presso il Laboratorio dell'Università della Pizza. La cronaca sulle pagine di Pizza&Food. ●

Anche quest'anno il **Simposio tecnico PizzaUp** ha vissuto un'anteprima a **Napoli**. E, come prevedibile, il 21 maggio scorso presso la Città della Scienza di Bagnoli è andato in scena un grande evento.

La giornata, organizzata dall'**Università della Pizza** di Vighizzolo d'Este (Pd), è stata scandita da tre momenti di lavoro.

Una prima sessione tecnica, dedicata alla conoscenza dei lieviti naturali per la preparazione della pizza, tenuta dalla tecnologa alimentare **Federica Racinelli**; un momento di confronto coordinato da **Luciano Pignataro** e **Monica Piscitelli** in cui i principali rappresentanti del mondo della pizza napoletana e

terrie prime di eccellenza che si è concluso con l'obiettivo unanime dei presenti di mantenere la pizza come un prodotto di popolo, ma nel rispetto di un'alta qualità accessibile a tutti.

