

## Il 27 luglio a Fico Eatly World "Pizza da guinness"

**Eventi** - 25 giugno 2019 - 10:51



È nata a Napoli ed è un capolavoro di squisita semplicità, tanto che **l'arte del pizzaiuolo napoletano è stata riconosciuta dall'Unesco patrimonio immateriale dell'umanità**. Ma lungo lo Stivale la pizza si prepara in infinite versioni e farciture, ed è il piatto italiano più conosciuto e imitato nel mondo: verace o sottile, bianca o rossa, soffice o croccante, classica o gourmet, nelle tante varianti regionali e locali. Per scoprirle e assaggiarle, sabato **27 luglio dalle 15 fino a tarda sera**, si tiene a **Fico Eatly World di Bologna "Pizza da guinness"**, una nuova impresa gastronomica che mira a realizzare **500 metri di pizza** con le ricette caratteristiche di tutte le regioni: dalla sarda con Bottarga alla valdostana con Fontina e Lard d'Arnad, dalla trentina con lo Speck alla siciliana con Pachino e Tonno, passando per la friulana con il Montasio alla pugliese con Cipolla di Acquaviva e Burrata, fino all'emiliana con Mortadella, alla calabrese con Nduja, la veneta con radicchio e la molisana con caciocavallo di Agnone.

All'opera nel Parco del cibo ci saranno **30 maestri pizzaioli in arrivo da Napoli**, che useranno **500 chili di farina, 400 di pomodoro, 500 di fiordilatte, 10 chili di basilico, 50 litri di olio extravergine di oliva e più di 50 altri ingredienti tipici**, alla base dei condimenti più golosi e particolari. La sfida prenderà il via alle quindici ed è organizzata con la collaborazione di **Napoli Pizza Village**, il più importante happening italiano dedicato alla pizza, protagonista tra l'altro del record per la **Margherita più lunga del mondo** realizzato a Napoli, e di partner tra i quali **Molino Caputo**, leader mondiale nella produzione di farina per pizzerie, e **Rossopomodoro**, il gruppo napoletano che gestisce anche la pizzeria di Fico, che inserirà, nel team dei pizzaioli del record, una rosa di pizzaiuoli under 30, giovani talentuosi che con grande entusiasmo, passione ed energia sono pronti a mettersi alla prova. Da sempre infatti Rossopomodoro sostiene i giovani e cerca di tutelare l'immortalità del mestiere del pizzaiuolo che una volta si ereditava ma che oggi può essere una scelta di vita e di carriera per tanti giovani.

La nuova sfida a **Fico Eatly World** vuol replicare il successo della **sfoglia più lunga del mondo**, realizzata nel parco del cibo nel maggio scorso.

Simbolo di tradizione ma anche di innovazione, di gusto e piacere di stare insieme, la pizza è ambasciatrice dello stile e della cultura italiana, e sposa ingredienti e preparazioni legate alla storia e alle tradizioni locali. Il lunghissimo nastro di pasta a Fico celebrerà la biodiversità del

nostro Paese, la passione e la ricerca degli ingredienti, con una pizza che unisca tutta la Penisola.

A partire dagli **ingredienti di base** (farina, pomodoro pelato di Napoli Ciao, fiordilatte fresco per pizza Latteria Sorrentina ed olio), **a Fico Eataly World i maestri pizzaiuoli in arrivo da Napoli produrranno 100 mt di pizza margherita tipica della tradizione partenopea e 400 metri di pizza con ricette di 20 regioni.** Per stenderla si utilizzeranno **270 tavoli** e per cuocerla saranno all'opera due speciali **forni "mobili"** che permetteranno di assaggiarla appena sfornata.

Inoltre, tra le specialità della giornata che il pubblico potrà degustare c'è la **Pizza Rossini di Pesaro**, con maionese e uova sode, che a Fico verrà accompagnata da alcune arie musicali del Maestro.