1° Campionato Mondiale di Pizza Contemporanea

Data: 11 agosto 2024 | Autore: Nicola Cundò





1° Campionato Mondiale di Pizza Contemporanea 26 e 27 novembre 2024 – Parco delle Querce - Crispiano (TA)

L'Accademia professionale del gusto, diretta dal**maestro pizzaiolo Domenico Rossini**, si prepara ad una nuova grande manifestazione:**Il 1° Campionato Mondiale di Pizza Contemporanea. Si svolgerà a Crispiano (Taranto), nel Parco delle Querce, nei prossimi 26 e 27 novembre.**

Pizzaioli di talento da tutto il mondo si confronteranno per celebrare la creatività, la tradizione e l'eccellenza nella pizza contemporanea.

"Questo evento straordinario – dichiara Domenico Rossini, presidente dell'Accademia Professionale del Gusto - è dedicato a tutti i pizzaioli che desiderano mettere in mostra il proprio talento e la propria creatività, e agli appassionati di pizza che vogliono scoprire e gustare le più innovative e deliziose creazioni culinarie provenienti da tutto il mondo.

Durante due giornate ricche di emozioni, competizione e passione per l'arte della pizza, si avrà l'opportunità di vivere un'esperienza indimenticabile".

I maestri pizzaioli mostreranno il proprio talento, nella sfida in cui gareggeranno alcuni tra i migliori pizzaioli del mondo.

Sarà un palcoscenico in cui l'innovazione si sposerà con la tradizione, dalla pizza più classica

a quella più contemporanea e innovativa.

“L’evento – spiega Rossini – avrà visibilità e riconoscimento a livello globale, grazie alla presenza di media, critici gastronomici e appassionati.

Sarà inoltre un’occasione di confronto con altri professionisti del settore, scambi di idee e relazioni che possono arricchire il percorso professionale”.

La pizza, simbolo dell’Italia nel mondo, sarà realizzata ed interpretata dai pizzaioli in diversi stili, impasti e condimenti.

Maestri pizzaioli e chef, provenienti da tutta Italia e dall’estero, si confronteranno nelle varie competizioni in programma.**Le categorie della gara saranno: pizza amatoriale, classica, gourmet, contemporanea, napoletana, chef, senza glutine e categoria Team.**

La giuria sarà composta da nomi di esperti di grande rilievo nel settore, tra questi giurati di vari campionati mondiali e campioni del mondo in precedenti competizioni.

Alle gare tradizionali, in questa competizione, si affiancheranno anche le**gare di abilità**.

I concorrenti si misureranno infatti nelle categorie:**freestyle (pizza acrobatica**);**la pizza più larga** (vincerà chi realizzerà la pizza con un diametro più grande);**pizza veloce**(la gara prevede di realizzare tre dischi di pasta di pizza nel minor tempo possibile).

Il Campionato Mondiale di Pizza Contemporanea è**organizzato dall’Accademia Professionale del Gusto con il sostegno di prestigiosi sponsor**.

Alla manifestazione collaborano e saranno presenti**lo chef Roberto Izzo e Aurelia Arces**, maestra nella realizzazione delle orecchiette artigianali**, con il laboratorio di orecchiette di Zia Lella**.

Ci sarà inoltre uno spazio dedicato alla solidarietà**, la prima tornata sarà aperta infatti da una gara di ragazzi diversamente abili**della**Fondazione Epasss**, che hanno imparato a fare la pizza e si cimenteranno con impasti, nuovi gusti e abbinamenti.

Oltre ai riconoscimenti delle varie categorie, il campionato premierà inoltre la “pizza più creativa”.

Le due giornate si chiuderanno con uno spazio dedicato alla danza, con l’esibizione della **scuola di ballo “In Punta di Piedi”**.

Biglietti ed iscrizioni disponibili online e in loco (posti limitati).

Contatti: Per informazioni, contattare l'organizzatore all’email:
info@accademiaprofessionaledelgusto.it.

Tel.: 329 1438241 - 339 3946563 - 349 4573770.

L’Accademia Professionale del Gusto, nata a Grottaglie, è attiva da tre anni sul territorio e riunisce maestri pizzaioli, chef ed esperti dell’“arte bianca”, del settore gastronomia, ristorazione e dell’ospitalità del Centro Sud Italia. Promuove corsi di formazione e attività di approfondimento e di specializzazione per i pizzaioli, guardando con interesse anche ad altri settori vicini, come la pasticceria.

Tra le attività, ci sono il corso per la qualifica di istruttore pizzaioli, in cui si apprende come formare nuovi pizzaioli;

le giornate formative con i produttori delle materie prime (dalle farine, al pomodoro, alla mozzarella, alle conserve sottolio, agli altri ingredienti freschi);

i corsi sugli impasti e la maturazione degli stessi;

la formazione su come gestire la postazione di lavoro di una pizzeria o di un locale di ristorazione;

laboratori nelle scuole, per far avvicinare con gioia e interesse i bambini e i ragazzi al mondo della pizza;

laboratori per i detenuti nelle case circondariali.

L'Accademia Professionale del Gusto è nata intorno alla passione di un gruppo di pizzaioli per questo settore, con l'obiettivo di valorizzare il prodotto e il lavoro dei maestri pizzaioli,

per garantire agli ospiti qualità, professionalità e gusto.

Conclude**il maestro pizzaiolo Domenico Rossini, presidente dell'Accademia Professionale del Gusto:**"Il Campionato ha quest'anno una dimensione mondiale, con un'organizzazione sempre più rinnovata, competizioni nuove e il coinvolgimento di maestri pizzaioli di livello internazionale.

Vogliamo promuovere il confronto e la formazione tra gli esperti del settore: i pizzaioli, i fornitori, i produttori delle farine e delle altre materie prime e condimenti utilizzati per realizzare una buona pizza, che possa essere apprezzata per qualità e gusto.

Non si tratta solo di una semplice gara tra pizzaioli, ma di un momento di crescita collettivo, per elevare la qualità dell'arte della pizza e imparare dal confronto;

sarà inoltre un incontro con i consumatori, il pubblico, per far apprezzare e conoscere nuovi gusti, stili, impasti e valorizzare la professionalità dei pizzaioli e il prodotto pizza.

Ringrazio tutti i soci dell'Accademia, i partecipanti, i partner e i nostri prestigiosi sponsor".

Il programma:

Giorno 1: Apertura del Campionato e Prima Giornata di Gare

09:00 - 10:00: Accoglienza dei partecipanti e registrazione, è previsto un corso di formazione per i ragazzi della scuola alberghiera

10:00 - 10:30: Cerimonia di apertura e presentazione di tutti gli sponsor

10:30 - 12:30: Prima tornata di gare: · Gara dei ragazzi diversamente abili · Pizza Amatoriale · Pizza Classica · Pizza Contemporanea · Pizza Gourmet · Pizza Napoletana · Pizza Chef · Pizza Senza Glutine

12:30 - 13:30: Pausa pranzo e intrattenimento musicale

13:30 - 18:30: Seconda tornata di gare: · Pizza Amatoriale · Pizza Classica · Pizza Contemporanea · Pizza Gourmet · Pizza Napoletana · Pizza Chef · Pizza Senza Glutine · Categoria TEAM

18:30 - 19:30: Degustazione di pizza per il pubblico e premiazione della "Pizza più creativa".

Esibizione della scuola di ballo "In Punta di Piedi".

Giorno 2: seconda giornata di gare e premiazioni

09:00 - 10:00: Accoglienza dei partecipanti e registrazione.

10:00 - 10:30: Presentazione di tutti gli Sponsor

10:30 - 12:30: Prima tornata di gare: · Pizza Amatoriale · Pizza Classica · Pizza Contemporanea · Pizza Gourmet · Pizza Napoletana · Pizza Chef · Pizza Senza Glutine

12:30 - 13:30: Pausa pranzo e intrattenimento musicale.

13:30 - 18:30: Seconda tornata di gare: · Pizza Amatoriale · Pizza Classica · Pizza Contemporanea · Pizza Gourmet · Pizza Napoletana · Pizza Chef · Pizza Senza Glutine · Categoria TEAM

Gare di abilità: · Pizza Veloce · Pizza più Larga · Free Style

19:00 - Chiusura del campionato e ringraziamenti.

Esibizione della scuola di ballo “In Punta di Piedi”.

Serata di gala con cena e musica dal vivo, premiazione di tutte le competizioni.

8 novembre 2024 l’ufficio stampa

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/1-campionato-mondiale-di-pizza-contemporanea/142505