

'CITTA' DELLA PIZZA' AL 'GUIDO RENI DISTRICT' DI ROMA
UNA RAPPRESENTANZA DEGLI STUDENTI DELL'ALBERGHIERO DI LADISPOLI PARTECIPA ALLA KERMESSE
CAPITOLINA PER IMPARARE I SEGRETI DI UNA PIZZA PERFETTA

Gli studenti dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli ospiti della Città della Pizza.

Tre giorni dedicati alla Regina della tavola italiana: venerdì 31 marzo, sabato 1° e domenica 2 aprile si è svolto a Roma, presso il 'Guido Reni District', l'evento più atteso dell'anno. Laboratori, convegni, degustazioni, show-cooking, corsi per adulti e bambini, cene con chef stellati, lezioni sugli abbinamenti e sulla trasformazione delle materie prime, tenute da 40 tra i migliori pizzaioli del Bel paese. Tutti in campo, per celebrare il nuovo Rinascimento del prodotto italiano più popolare e amato al mondo: il più importante evento sull'alimento *slow* per eccellenza, manifesto e simbolo della più grande tradizione gastronomica italiana.

Ideata e organizzata da Vinòforum in collaborazione con Ferrarelle, la Città della Pizza ha ospitato esperti e maestri di varia provenienza e di diverso stile. Quattro le categorie: "napoletana", "all'italiana", "da degustazione", "al taglio" e "fritta". Un'occasione da non perdere per gli studenti dell'Istituto Alberghiero, che sabato 1° aprile hanno affiancato i cuochi e gli esperti della 'Perteghella', l'Azienda nata nel 1939 a Solarolo di Goito, piccolo borgo in provincia di Mantova, specializzata nella produzione di farine per pizze.

"Puntiamo da sempre a qualificare l'offerta formativa nel segno dell'eccellenza. – ha spiegato il Prof. Francesco Riili, Docente di Enogastronomia dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli – L'Azienda Perteghella è stata nostra ospite all'inizio di marzo, in occasione di una due giorni che abbiamo voluto dedicare alla pizza con seminari, convegni, 'cooking demo' e laboratori: una sorta di piccola "Città della Pizza" a misura di scuola, nata con lo stesso spirito e la stessa passione che hanno animato l'evento di Roma. L'incontro con lo staff della Perteghella ha entusiasmato i nostri studenti, che hanno potuto osservare da vicino la tecnica e l'arte di [Duilio Giroto](#), campione mondiale di pizza acrobatica e chef di punta dell'Azienda di Solarolo. Quando hanno saputo della partecipazione di Giroto alla competizione di Roma, non hanno voluto farsi sfuggire l'occasione di incontrarlo di nuovo, nel tentativo di carpirgli i segreti di una pizza perfetta".

Sabato sera, infatti, Duilio Giroto, assistito dallo chef Fabio Amadio, ha mostrato al pubblico le modalità di preparazione di una pizza realizzata con le farine dell'Azienda Perteghella, esibendosi in un partecipatissimo *show-cooking*.

E visto l'entusiasmo del pubblico che ha affollato la kermesse capitolina nonostante la pioggia, le promesse della vigilia possono dirsi mantenute, anzi superate.

"Siamo una squadra affiatata e composta da elementi tra loro complementari. – aveva dichiarato Emiliano De Venuti, Amministratore Delegato di Vinòforum e regista dell'evento – Ad accumularci è, prima di ogni altra cosa, l'amore per le eccellenze del nostro Paese. Ognuno di noi sta mettendo la propria esperienza al servizio della manifestazione. La Città della Pizza sarà un luogo di confronto e dibattito, ma soprattutto un momento di festa per celebrare questo grande prodotto italiano. Si fonderanno quindi in un'unica anima gli aspetti più strettamente tecnici e lo spirito popolare insito nella pizza".

Così è stato. E il matrimonio fra alta cucina e arte della pizza si è rivelato un successo.

Da ripetere.