

LA PIZZA PROTAGONISTA A TAORMINA GOURMET 2019

*DAL 26 AL 28 OTTOBRE SPAZIO ALLE ESIBIZIONI DEI MIGLIORI PIZZAIOLI SICILIANI, VERI INTERPRETI DELLA PIZZA
CONTEMPORANEA*

A Taormina Gourmet 2019 **la pizza avrà un ruolo assolutamente fondamentale**. E le saranno dedicati ben tre giorni, durante i quali esperti pizzaioli provenienti da tutta la Sicilia, veri interpreti della pizza contemporanea, daranno vita a una lunga serie di cooking show presso la Terrazza Bar dell'Hotel Villa Diodoro di Taormina.

Si comincia sabato 26 ottobre alle ore 11.30: ogni cooking show prevede una doppia esibizione di **una pizza al padellino** – una particolare preparazione che ha origine nel nord Italia e che prevede step da rispettare rigorosamente - preparata quasi in contemporanea da due pizzaioli. Seguirà poi il momento più invitante: la degustazione, riservata a chi avrà acquistato il biglietto.

E se il tempo non dovesse reggere – la Terrazza Bar dell'Hotel si trova all'aperto – ecco che arriva in aiuto il Grand Hotel San Pietro che fornirà alcuni dei suoi lussuosi spazi per le esibizioni. I cooking show continueranno fino al 28 ottobre e si inseriscono nella fase di tasting di Taormina Gourmet.

Per partecipare a ogni doppia esibizione occorre l'acquisto di un ticket del prezzo di 15 euro a persona. Ogni biglietto dà diritto a due assaggi di pizza, uno per pizzaiolo e in aggiunta una birra artigianale.

Sponsor dell'iniziativa sono l'associazione produttori della Mozzarella di Gioia del Colle, l'azienda casearia Gioiella, Olitalia, la coop Rinascita, Gustarosso Finagricola Grangusto e Zanussi.

Queste le esibizioni nel dettaglio:

- Giovanni Tusari e la pizza Zuccona
Salvatore Casablanca e la pizza Ispica
Sabato 26/10/2019, ore 11.30, Terrazza Bar, Hotel Villa Diodoro, Taormina
- Dario Genova e la pizza Maneggiare con Gusto
Biagio Fazio e la pizza I Colori dell'Autunno
Sabato 26/10/2019, ore 13, Terrazza Bar, Hotel Villa Diodoro, Taormina
- Salvatore Marino e la pizza Ricordo di Norma
Gioacchino Gargano e la pizza Al Capone e i Monsù
Sabato 26/10/2019, ore 14.30, Terrazza Bar, Hotel Villa Diodoro, Taormina
- Emanuele Ficarotta e la pizza A Sciavata

Karim Yacoubi e la pizza Transizione

Domenica 27/10/2019 ore 11.30, Terrazza Bar, Hotel Villa Diodoro, Taormina

- Claudio Mauceri e la pizza Pizzuta

Filippo Sorce e la pizza D'Agò

Domenica 27/10/2019 ore 13, Terrazza Bar, Hotel Villa Diodoro, Taormina

- Giancarlo La Manna e la pizza Sfinzione 2.0

Friedrick Schumck e la pizza Autunno Tirolese

Domenica 27/10/2019, 14.30, Terrazza Bar, Hotel Villa Diodoro, Taormina

- Matteo La Spada e la pizza Perla del Mediterraneo

Roberto Spinelli e la pizza Funnaco

Domenica 27/10/2019 ore 16, Terrazza Bar, Hotel Villa Diodoro, Taormina

- Miriam Scozzari e la pizza Sinergie tra Terra e Mare

Luca Benfante e la pizza U Vistiteddu ra Duminica

Lunedì 28/10/2019 ore 11.30, Terrazza Bar, Hotel Villa Diodoro, Taormina

- Pierangelo Chifari e la pizza Profumo di Polenta

Sergio Russo e la pizza Nord e Sud

Lunedì 28/10/2019 ore 13, Terrazza Bar, Hotel Villa Diodoro, Taormina

- Antonio Di Blasi e la pizza Ameterra

Alessandro Traina e la pizza Beautiful la Spontanea

Lunedì 28/10/2019 ore 14.30, Terrazza Bar, Hotel Villa Diodoro, Taormina

- Ignazio Barcella e la pizza La Nebrodi

Marco Zagarella e la pizza Terr'Amare

Lunedì 28/10/2019 ore 16, Terrazza Bar, Hotel Villa Diodoro, Taormina

- Antonio Di Stefano con Alessio Marchese e la pizza L'Arriminata

Gianmichele Messina con Lorena Messina e la pizza Principessa d'Autunno

Lunedì 28/10/2019 ore 17.30, Terrazza Bar, Hotel Villa Diodoro, Taormina

Ufficio stampa

Federica Raccuglia 327.1909896

THANK YOU TO ALL OUR SUPPORTERS

Partner istituzionali



Sponsor



In collaborazione con



Partner tecnici

