

Ritorna a Lecce il “Pizza Village”

LECCE – Il gusto in piazza ha il sapore della migliore pizza artigianale. Lo si potrà scoprire dalle ore 19 di domani e fino a domenica 8 agosto nelle cinque serate di “Lecce Pizza Village”, l’evento gastronomico – organizzato dall’agenzia Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro con il sostegno della Regione Puglia e con il patrocinio del Comune di Lecce e di Confcommercio Lecce – che trasforma la centralissima piazza Mazzini in un grande laboratorio a cielo aperto per la promozione e produzione della pizza artigianale. Anche quest’anno, alla settima edizione, sono oltre 40 i pizzaioli pronti a sfidarsi di gusto alternandosi davanti ai 10 forni a legna allestiti per l’occasione.

Uno dei prodotti italiani più famosi e apprezzati al mondo diventa protagonista attraverso un inedito “gemellaggio”, tra Salento e Campania, al fine di promuovere e valorizzare le rispettive tradizioni, la qualità degli ingredienti e le tecniche usate nella preparazione. La manifestazione, infatti, vedrà all’opera anche quest’anno il gruppo Maestri Pizzaioli Gourmet Salentini (Mpgs) di Confcommercio Imprese Lecce guidato da Marco Paladini, insieme ai maestri del Master Pizza & Street Food Vesuviano guidati da Luigi Pirozzi. Sarà presente anche una postazione Gluten free con pizza e birra senza glutine, con un forno a legna dedicato.

Tutte le sere, inoltre, è prevista musica d’intrattenimento con ospiti sempre differenti. Domani sarà la volta del dj Matteo Tramacere che intratterrà gli avventori della manifestazione con le sue sperimentazioni sonore.

Lecce Pizza Village nasce come approfondimento di Agrogepaciok – Salone nazionale del food & beverage di qualità organizzato dall’agenzia Eventi Marketing &

Communication – ed in particolare del Forum Pizzeria, incentrato sulla promozione dell'arte della pizza. Nel corso della manifestazione, infatti, si svolgeranno anche forum tematici a cura del gruppo Mpgs che, grazie al confronto con la tradizione partenopea, promuoverà la cultura del mangiare sano nel mondo della pizza. Non mancheranno focus sulle differenze riguardanti il tipo di impasto e di lavorazione, nonché di cottura (molto veloce per la pizza napoletana, più lenta e blanda per quella salentina).

“Anche quest’anno torniamo in piazza con uno dei nostri più gustosi e popolari appuntamenti – spiega l’organizzatore Carmine Notaro. Già lo scorso anno siamo stati gli unici a fare un grande evento in presenza. Con più motivazione ancora quest’anno, vogliamo dare continuità alla manifestazione e sostenere un settore in forte difficoltà. Puntiamo da sempre alla tradizione. Lecce Pizza Village infatti mantiene saldo il suo obiettivo, quello di far conoscere di più e meglio la nostra pizza salentina con i suoi ingredienti di qualità, accanto alla già nota pizza napoletana che è patrimonio dell’Unesco”.

Lecce Pizza Village conferma anche quest’anno la presenza di importanti partner leader nazionali nel loro settore di riferimento, come Molino Polseli, fra i principali molini italiani, Delizia Spa, storico caseificio di Noci, Novaterra Zeelandia, per la farina senza glutine, insieme a Birra Peroni e Valves, azienda leader nella produzione di software gestionali per aziende, e agli sponsor tecnici Ghs Salento Food Service, Cursano Distribuzione, Fernando Pensa e Isolp.

L’evento si svolgerà nel rispetto delle misure anti-Covid secondo la normativa vigente. L’organizzazione garantirà un’accurata suddivisione degli spazi e un’attenta gestione dei flussi dei visitatori.

Apertura ore 19. Ingresso libero. Info e aggiornamenti sulla pagina Facebook e Instagram “Lecce Pizza Village” e

al numero 0832 457864.