In piazza Mazzini la pizza torna ad essere protagonista

LECCE -Dal 2 al 9 agosto il “Lecce Pizza Village” conferma il suo appuntamento fisso in piazza Mazzini ma con una nuova formula anti-Covid. Rigidissime, infatti, sono le misure previste dal piano di sicurezza per lo svolgimento dell’atteso evento gastronomico – organizzato dall’agenzia Eventi Marketing & Communication di **Carmine Notaro** con il patrocinio del Comune di Lecce e di Confcommercio Lecce – che propone un inedito “gemellaggio” tra maestri pizzaioli salentini e napoletani al fine di promuovere e valorizzare le rispettive tradizioni, la qualità degli ingredienti e le tecniche usate nella preparazione di uno dei piatti italiani più famosi e apprezzati al mondo.

Capisaldi saranno l’accurata suddivisione degli spazi e un’attenta gestione dei flussi dei visitatori, nonché il rispetto rigoroso delle misure anti-Covid secondo la normativa vigente. Per via delle limitazioni previste e per garantire a tutti la possibilità di accedere all’evento in totale sicurezza, Pizza Village accoglierà i suoi ospiti per otto sere consecutive (anziché cinque come di consueto), i percorsi di ingresso/uscita saranno regolamentati e non ci sarà l’area dedicata alla live music. Cambia anche la disposizione degli undici forni a legna (di cui uno dedicato alla pizza gluten free) – non più tutti intorno alla fontana ma disposti ad “L” – e dei tavoli con posti a sedere (per i quali valgono le stesse regole previste per la ristorazione).

Giunta alla sesta edizione, la manifestazione vedrà all’opera anche quest’anno il gruppo Maestri pizzaioli gourmet salentini (Mpgs) guidato da **Marco Paladini**, insieme ai maestri del Master Pizza & Street Food Vesuviano guidati da **Luigi Pirozzi**, che proporranno come sempre la **pizza nella versione “margherita”** e “**marinara”**, secondo le rispettive tradizioni e

rigorosamente con ingredienti di prima qualità. Sarà presente anche una postazione ***Gluten free*** con pizza e birra senza glutine.

Lecce Pizza Village nasce come approfondimento di Agrogepaciok – Salone nazionale del food & beverage di qualità – 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 napoletana, 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).

"Non è stata una decisione semplice, ma con notevole sforzo vogliamo portare avanti il nostro lavoro in sicurezza e nel pieno rispetto delle disposizioni anti-Covid regionali e nazionali perché non possiamo permetterci di stare ancora fermi: rischiamo di non riuscire più a riprenderci", spiega l'organizzatore ***Carmine Notaro****. "Le regole giustamente ferree in tema di allestimento di eventi pubblici nell'attuale fase post-lockdown – prosegue – hanno imposto un ripensamento organizzativo della nostra manifestazione, che però 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. Siamo consapevoli della necessità di rispettare e far rispettare in maniera rigorosa e scrupolosa le attuali misure igienico-sanitarie. Promuoveremo anche l'app Immuni e lavoreremo come sempre con la massima serietà chiedendo in questo la collaborazione da parte di chi sarà nostro ospite".*

Anche quest'anno, Lecce Pizza Village conferma la presenza di partner importanti leader nazionali nel loro settore di riferimento, come Molino Polselli, fra i principali molini italiani, Delizia Spa storico caseificio di Noci, insieme ad

Heineken Italia con il brand Dreher, oltre agli sponsor tecnici Ghs Salento Food Service, Cursano Distribuzione, Fernando Pensa e Isolp.

Ingresso dalle ore 19. Info e aggiornamenti sulla pagina Facebook “Lecce Pizza Village”.