

Alla Pizzeria Sant'Ampelio, prosegue con la Pizza "La Chiesetta" la maratona delle pizze che hanno partecipato al Campionato del Mondo

E' iniziata lo scorso lunedì 7 gennaio 2019, per proseguire sino a domenica 7 aprile 2019, a pranzo e a cena, alla Pizzeria Sant'Ampelio di Piazza Garibaldi, ma con ingresso anche da Via Vittorio Emanuele a Bordighera, una maratona dedicata alla degustazione delle "Pizze Mondiali" che hanno partecipato alle recenti edizioni del Campionato del Mondo che si svolge ogni anno al PalaCassa di Parma.

Davide Bianchi, titolare della Pizzeria Sant'Ampelio, ha inteso così soddisfare il grandissimo interesse e le continue, tantissime, richieste da parte della clientela della per le "Pizze Mondiali". "Pizze Mondiali" che, data l'altissima qualità degli ingredienti e quindi il costo elevato, non sono state inserite nella lista delle pizze proposte alla clientela.

Sei pizze "Pizze Mondiali" proposte, a rotazione, sette giorni consecutivi alla volta, ed ognuna al prezzo speciale di euro 12,50.

Da oggi, lunedì 11 febbraio, sino a domenica 17 febbraio, viene proposta la Pizza "La Chiesetta".

Ecco le sei "Pizze Mondiali" che sono proposte nel prosieguo della maratona:

- pizza "Monet" che aveva partecipato al Campionato del Mondo del 2014, aggiudicandosi il Terzo Posto Assoluto nella categoria "classica". Ecco gli ingredienti: Salsa di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Pesce Spada marinato con limone e Champagne Ruinart Rosè, Pepe Rosa, Sale Rosa dell'Himalaya, Pomodorini Piccadilly, Olive e Olio extra vergine di oliva, Rucola selvatica, Parmigiano Reggiano delle vacche rosse.
- la pizza "Giulia" che aveva partecipato al Campionato del Mondo del 2016, meritandosi una Menzione Speciale per gli ingredienti a kilometro Zero. Ecco gli ingredienti: Mozzarella Fior di Latte, Salsa di Pomodoro, Pomodorino Datterino, Scaglie di Parmigiano Reggiano "Vacche Rosse" 36 mesi, Favette locali, Stracciata di Burrata, Polpa di Scampi marinata in Olio Extra Vergine di Oliva, Pepe, Limone, Olive Taggiasche.
- la pizza "Rosa dei Venti", che aveva partecipato al Campionato del Mondo del 2015, dove si era meritata una Menzione Speciale per la qualità degli ingredienti. Ecco gli ingredienti: Salsa di Pomodoro Pachino, Mozzarella Fior di Latte e Maccagno Biellese, Formaggio d'Alpeggio, Burrata, Peperoncino, Paletta Biellese (parte centrale di Spalla di Maiale), messa per tre settimane in salamoia di bacche ed erbe aromatiche, Pomodorino Datterino, Rucola, Pecorino di puro Latte di Pecora del Salento, Olive Taggiasche e Olio Extra Vergine di Oliva.
- la pizza "D'Artista" che aveva partecipato al Campionato del Mondo del 2013 dove aveva ottenuto una Menzione per la particolarità e tipicità degli ingredienti. Ecco gli ingredienti: Mozzarella Fior di Latte, Parmigiano Reggiano "Vacche rosse", Gamberoni, Guanciale al Mirto, Rucola, Pomodori datterini, Olio extra vergine di oliva.
- pizza "La Chiesetta" che aveva partecipato che aveva partecipato al Campionato del Mondo del 2017, dove aveva ottenuto la Menzione Speciale "Per la tipicità degli ingredienti locali", oltre ai vivi complimenti della Giuria per la marinatura del pescato, ingrediente principale. Ecco gli ingredienti: Impasto e salsa di pomodoro con ricetta esclusiva della Pizzeria Sant'Ampelio, Mozzarella Fior di Latte, Olive Taggiasche, Burrata, Carpaccio di Palamita locale, marinata in emulsione di succo e scorza di Limone non trattato, Olio Extravergine di Oliva, Cipolla di Tropea, Sale e Pepe, Pomodorino ciliegino, Insalata Rucola.
- la pizza "Evita" che aveva partecipato che aveva partecipato al Campionato del Mondo del 2018, dove aveva ottenuto la Menzione particolare per accostamento e tipologia degli ingredienti di farcitura. Ecco gli ingredienti: Impasto con ricetta speciale elaborata da Davide e Riccy - Mozzarella Fior di Latte - Salsa di Pomodoro San Marzano, aromatizzata con Basilico e Aglio - Carpaccio di Ombrina fresca, marinato agli Agrumi locali non trattati: Pompelmo Rosa, Arancio, Limone - Mousse di Burrata - Carciofi di Sanremo fritti - Scaglie di Pecorino Sardo - Pomodorino Datterino.

Il programma delle proposte delle pizze "Pizze Mondiali" della Pizzeria Sant'Ampelio:

- da lunedì 11 febbraio a domenica 17 febbraio la pizza "La Chiesetta";
- da lunedì 18 febbraio a domenica 24 febbraio la pizza "Giulia";
- da lunedì 25 febbraio a domenica 3 marzo la pizza "Monet";
- da lunedì 4 marzo a domenica 10 marzo la pizza "Rosa dei Venti";
- da lunedì 11 marzo a domenica 17 marzo la pizza "D'Artista";
- da lunedì 18 marzo a domenica 24 marzo la pizza "Evita";
- da lunedì 25 marzo a domenica 7 aprile la pizza "La Chiesetta".

Al termine della "Maratona della Pizza" ed esattamente da martedì 9 a venerdì 12 aprile, al PalaCassa di Parma, avrà luogo la 27° Edizione del Campionato del Mondo della Pizza che vedrà la Pizzeria Sant'Ampelio di Bordighera partecipare per l'ottava volta consecutiva.

Un Campionato del Mondo della Pizza che si preannuncia memorabile con un maggior numero di partecipazioni e di ospiti d'onore.

Per info telefonare alla Pizzeria Sant'Ampelio allo 0184-264009.







