

## Alla Sant'Ampelio prosegue la proposta della pizza "Rosa dei Venti" che ha partecipato al Campionato del Mondo nel 2015

Dallo scorso mese di gennaio 2018, alla Pizzeria Sant'Ampelio di Piazza Garibaldi, ma con ingresso anche da Via Vittorio Emanuele a Bordighera, è in corso un periodo dedicato 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 Pizzeria Sant'Ampelio 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.

Cinque "Pizze Mondiali" proposte per quattordici giorni consecutivi, a pranzo e a cena, ed ognuna al prezzo speciale di euro 12,50.

Terminate le proposte delle pizze "Bordighera Monet" e "Giulia" proseguire sino a domenica 18 febbraio l'invito alla degustazione della pizza "Rosa dei Venti" che aveva partecipato al Campionato del Mondo del 2015, dove si era meritata la Menzione Speciale per la qualità degli ingredienti.. Eccoli: 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.

Le proposte delle pizze "Pizze Mondiali" della Pizzeria Sant'Ampelio proseguiranno con il seguente programma:

- da lunedì 19 febbraio a domenica 4 marzo con 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.

- da lunedì 5 marzo a domenica 18 marzo con la 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.

Intanto gli organizzatori del Campionato del Mondo della Pizza hanno contattato Davide Bianchi, titolare della Pizzeria Sant'Ampelio, invitandolo a partecipare all'Edizione 2018, la 27a, del Campionato del Mondo che si svolgerà dal 9 all'11 aprile. Campionato del Mondo della Pizza che si preannuncia memorabile con un maggior numero di partecipazioni e di ospiti d'onore.

Per info telefonare allo 0184-264009.



