

Da lunedì 2 ottobre alla Sant'Ampelio un mese di "Pizze Mondiali"

Un periodo di circa un mese, a partire dal 2 Ottobre 2017, viene dedicato dalla Pizzeria Sant'Ampelio di Piazza Garibaldi, ma con ingresso anche da Via Vittorio Emanuele a Bordighera, 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, intende 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.

Ognuna per sette giorni consecutivi, a partire da lunedì 2 Ottobre, ed ognuna al prezzo speciale di euro 12,50.

Il via lunedì 2 ottobre, a pranzo e a cena, con il seguente programma:

- da lunedì 2 a domenica 8 ottobre, proposta "Pizza d'Artista", che ha partecipato al Campionato del Mondo del 2013 dove aveva ottenuto una Menzione per la particolarità e tipicità degli ingredienti;

Gli ingredienti della "Pizza d'Artista": Mozzarella Fior di Latte, Parmigiano Reggiano "Vacche rosse", Gamberoni, Guanciale al Mirto, Rucola, Pomodori datterini, Olio extra vergine.

- da lunedì 9 a domenica 15 ottobre, proposta Pizza "Rosa dei Venti", che ha partecipato al Campionato del Mondo del 2015, dove si era meritata una Menzione Speciale per la qualità degli ingredienti;

Gli ingredienti della Pizza "Rosa dei Venti": 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.

- da lunedì 16 a domenica 22 ottobre, proposta Pizza "Monet", che ha partecipato al Campionato del Mondo del 2014 dove si era aggiudicata il Terzo Posto Assoluto nella categoria " Pizza classica";

Gli ingredienti della Pizza "Monet": 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.

- da lunedì 23 a domenica 29 ottobre, proposta Pizza "Giulia", che ha partecipato al al Campionato del Mondo del 2016, dove si era aggiudicata la Menzione Speciale per gli ingredienti a kilometro Zero.

Gli ingredienti della Pizza "Giulia": 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.

- da lunedì 30 ottobre a domenica 5 novembre, proposta Pizza "La Chiesetta", che ha partecipato al Campionato del Mondo del 2017, dove ha 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 della pizza "La Chiesetta": 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.





