



“Firenze in 60 pizze”, pizza e alta cucina si uniscono all’insegna della solidarietà

Dal 2 al 4 ottobre 2024 al Teatro Cartiere Carrara di Firenze l’alta cucina incontra il mondo della pizza per una tre giorni all’insegna del gusto e della solidarietà

Quando il gusto incontra la solidarietà nasce “**Firenze in 60 pizze**”, l’evento gastronomico che celebra la pizza, sostenendo tre associazioni benefiche. L’iniziativa è anche collegata ad un libro dal titolo omonimo.

Firenze in 60 pizze, al via la prima edizione

La prima edizione avrà luogo **dal 2 al 4 ottobre 2024** presso il **Teatro Cartiere Carrara** di Firenze (ex Tuscany Hall – via Fabrizio De André angolo Lungarno Aldo Moro). Ideato dall’associazione **Microandi**, in collaborazione con i pizzaioli di **Pizza&Peace**, “**Firenze in 60 pizze** mette in dialogo alta cucina e arte pizzaiola, puntando sulla qualità dei prodotti utilizzati e sullo spirito di solidarietà.

Il ricavato della tre giorni sarà, infatti, devoluto a favore delle associazioni **ATT Toscana, La Compagnia di Babbo Natale e Lega del Filo d'Oro.**

«L'iniziativa "Firenze in 60 pizze" nasce per creare un mondo dedicato alla pizza nell'area fiorentina con lo scopo di fare solidarietà e raccogliere fondi per associazioni di beneficenza. – dichiara **Luigi Fedele**, Presidente di Microandi – Il tutto frutto di una sinergia tra l'associazione Microandi, in collaborazione con i pizzaioli di Pizza&peace e l'azienda di macchine professionali Sistemabi. Speriamo che questo evento sia un punto di riferimento e l'inizio di un format che potrà ripetersi negli anni a venire», dichiara Luigi Fedele, Presidente di Microandi».

Il programma e il Galà degustazione

L'evento si articolerà in tre giornate: **mercoledì 2 e giovedì 3** (dalle 18 alle 22) la manifestazione si svolgerà a ingresso libero con offerta volontaria, permettendo ai visitatori di **degustare le pizze preparate dai pizzaioli partecipanti alla stesura del libro**, con un'attenzione particolare agli impasti senza glutine e alla birra artigianale.

Venerdì 4 ottobre si concluderà in grande stile con l'ultima e più attesa serata, il **Galà degustazione**. Dalle 19 alle 21, gli ospiti avranno l'opportunità di assaporare piatti e pizze unici, nati dalla collaborazione tra alcuni dei migliori chef e pizzaioli della scena gastronomica. A rendere ancora più speciale la serata sarà l'accompagnamento di **vini pregiati della cantina Antinori** e di birre di alta qualità selezionate da Prinz, garanzia di eccellenza per ogni palato.

Vito Mollica & Mario Cipriano, Paolo Gori & Massimo Giovannini, Aldo Ventre & Marco Manzi, Oliver Betancourt & Giovanni Santarpia saranno le accoppiate d'eccezione che proporranno un piatto gourmet e una pizza esclusiva, frutto della loro sinergia. Il Galà si dividerà tra la cena e lo spettacolo musicale con la performance della **Banda dell'Ortica**, che allieterà la serata dalle 21.30 in poi, offrendo un intrattenimento coinvolgente (contributo d'ingresso 55€).



Firenze in 60 pizze sarà davvero un evento per tutte le età.

Non solo sapori e musica

Nel corso del Galà degustazione le organizzazioni coinvolte, ovvero di ATT Toscana, Lega del filo d'oro e Fondazione La Compagnia di Babbo Natale, presenteranno il proprio progetto per sensibilizzare il pubblico su temi di grande importanza sociale. Al termine della serata, verranno resi noti i fondi raccolti e consegnati ufficialmente ai rappresentanti degli enti beneficiari.

Il libro “Firenze in 60 Pizze”

La manifestazione sarà anche l'occasione per presentare il libro “**Firenze in 60 Pizze**”, che raccoglie storie, ricette e aneddoti di **47 pizzerie fiorentine** e sarà disponibile in edicola, nelle pizzerie e in altri punti vendita della città. Per chi partecipa al Galà degustazione, il libro sarà un omaggio.

Laboratori e attività per grandi e piccoli

Nel corso delle giornate, ci saranno laboratori per la realizzazione della pizza e del gelato, momenti musicali e stand di degustazione di birra artigianale. Inoltre, una giuria speciale composta da bambini premierà la “**migliore pizza quadrata**”. Un corner sarà poi dedicato a prove

di gioco del tennis da parte di Virtus Rifredi Tennis, dove chi vorrà? potrà? cimentarsi in un breve momento di gioco e valutare le proprie attitudini a questa pratica sportiva (giovedì 2 ottobre).

I partner dell'iniziativa

Durante tutta la manifestazione grandi e piccini potranno provare due attività del settore food: preparare la pizza e creare il cono di wafer per il gelato. In uno stand attrezzato da **Sistemabi** (rivenditore attrezzature professionali per Horeca), una chef aiuterà gli aspiranti pizzaioli a stendere la loro pizza, farcirla e cuocerla...e mangiarla. Parallelamente sarà presente lo stand di **I-Conica**, azienda di macchine innovative prodotte a Firenze che aiuterà i partecipanti a produrre un cono di wafer al gusto preferito e a completarlo con il gelato.

Per ulteriori informazioni: www.teatrocartierecarrara.it

Data di creazione

27/09/2024

Autore

curradi-delbimbo