

# [Pizza Pisa Festival 2019, alla Stazione Leopolda due giorni da non perdere](#)

written by Luca Cantone | 04/06/2019



**Parte la prima edizione dell'evento che, partendo dalla pizza, promuove il territorio pisano e i suoi prodotti. Degustazioni, laboratori, contest e tavole rotonde per un evento che promette di attirare tanti buongustai.**

La prima edizione del **Pizza Pisa Festival 2019** è partita questa mattina alla Stazione Leopolda di Pisa e proseguirà fino a domani. Il tema principale è ovviamente la pizza, declinata in tutte le sue sfaccettature. La manifestazione nasce dalla collaborazione tra CNA e Confcommercio di Pisa per valorizzare il territorio e i suoi prodotti, partendo proprio dalla pizza che rappresenta l'emblema della tradizione enogastronomica popolare italiana.

Lo scopo del **Pizza Pisa Festival** non è, quindi, solo quello di vendere ai visitatori un prodotto ma di mettere un tassello importante nel mosaico culturale gastronomico pisano. Ad inaugurare il mese del **"Giugno Pisano"** non mancheranno la [pizza](#) e la **cecina pisana**, con la partecipazione della storica **Pizzeria Chimenti**. I prodotti locali, invece, saranno raccontati ed illustrati con la presenza di importanti aziende tra cui il **Caseificio Busti** e **Pachineat**.

La direzione dell'evento è stata affidata **Luca D'Auria**, Maestro Pizzaiolo ed istruttore presso la Pizza News School, e **Claudio Mollo**, giornalista e critico enogastronomico.

## **Pizza Pisa Festival 2019: un contest per eleggere la pizza migliore**

Una sezione importante del Festival è dedicata al "**Primo Trofeo San Ranieri**", un contest che decreterà la miglior pizza presentata da **25 partecipanti provenienti da tutta Italia**.

A giudicare il miglior pizzaiolo sarà una giuria selezionata composta dagli chef **Maria Probst** e **Deborah Corsi**, cinque pizzaioli (Giovanni Santarpia, Luigi Ricchezza, Gabriele Dani, Mario Cipriano e Luca D'Auria) e tre giornalisti (Claudio Zeni, Luca Managlia, Margherita Mattei).

La valutazione verterà principalmente sul sapore della pizza mentre un ulteriore punteggio sarà assegnato ai pizzaioli che utilizzeranno nelle loro preparazioni gli ingredienti del territorio pisano.

Nella mattinata di martedì, il primo ad esibirsi è stato Diego Boni, dell'**Officina della Pizza** di Ghezzano (PI) il quale ha presentato una pizza con **impasto misto alla farina di canapa** condita con pinoli del parco di San Rossore, tartare di bovino di Coltano, citronette in agrodolce, petali di fiori di zucca, crema di ceci, asparagi di San Miniato e burrata affumicata.

## **Margherita Mattei: un'appassionata di pizza nella giuria**

Abbiamo avuto il piacere di scambiare qualche battuta con la giurata **Margherita Mattei**, in arte "**Margherita Capricciosa**" (da qui il nome dell'[omonimo blog](#)). Pisana ed esperta di pizza, non si definisce una blogger ma un'*«appassionata che ha trovato con il blog una scusa per poter mangiare la pizza almeno una volta a settimana»*.

Estimatrice dello stile napoletano in generale, della tipica pizza morbida, elastica e con un bel cornicione, è altrettanto amante dei **topping non tradizionali**. Esiste una pizza che ha definito "un colpo di fulmine": creata da un pizzaiolo che sta per ritornare in attività dopo un periodo di assenza dalla scena enogastronomica, ha come condimento crema di zucca gialla, bufala, alici e polvere di liquirizia.

Alla domanda *«Cosa ti aspetti da questo Pizza Pisa Festival 2019?»* lei ha risposto *«Assaggiare nuove pizze, conoscere meglio il mondo della pizza pisana e divertirmi!»*

## **Gli altri eventi del Pizza Pisa Festival 2019**

Mentre le mattine dei due giorni saranno occupate dai concorrenti del contest, i pomeriggi vedranno la libera partecipazione dei visitatori. In particolare **martedì alle ore 16** si svolgerà un laboratorio gratuito per bambini condotto da **Stefano Bernardeschi**, fornaio a Lari, che vedrà i giovani pizzaioli con le mani in pasta.

Alle ore 17:30, l'inaugurazione ufficiale al cospetto delle autorità. Dalle 20 alle 21, master class dal titolo "**La pizza fatta in casa**" con Luca D'Auria. Dalle 21 alle 22, lo show cooking a 4 mani con Giuseppe D'auria e Filippo Saporito.

Mercoledì, invece, alle 15:30 avverrà la **premiazione del contest**. A seguire dalle ore 16 alle 17:30, il convegno "**Le farine...un'evoluzione in atto**" con relatori provenienti dal mondo accademico o esperti panificatori che tratteranno il tema dell'evoluzione storica dell'utilizzo delle farine.

Dalle 18 alle 19, lo show cooking "**Pizza al tegamino**" con Gabriele Dani. Dalle 19 alle 20, master

class “**Lezioni di lievito madre**” con Stefano Bernardeschi e Stefano Gatti. Dalle 20 alle 21, lo show cooking “**Pizza napoletana e frita**” con Giovanni Santarpia. Dalle 21 alle 22, lo show cooking finale con Luca D’Auria e Fabrizio Girasoli.

A partire dalle 18:00 di entrambi i giorni apriranno inoltre gli stand per gustare una **pizza sotto le stelle**. Rimandiamo per ulteriori dettagli ed approfondimenti sugli eventi al **sito del festival** ed alla pagina facebook “[Pizza Pisa Festival](#)”.