

# “O Fiore mio” di Faenza ha ospitato PizzaChic 2019

written by Manuela Di Luccio | 10/07/2019



**La tradizionale giornata dedicata alla pizza, organizzata da Chic-Charming Italian Chef, quest'anno si è svolta a Faenza e ha coinvolto anche i panificati**

È stato l'**Hub** di "**O Fiore mio**" di Faenza (Ra) ad ospitare, il 1 luglio, l'annuale giornata della pizza organizzata dall' Associazione di ristoratori, pizzaioli e pasticciere **Chic-Charming Italian Chef**.

Da qualche anno, infatti, l'organizzazione presieduta dallo **chef Paolo Barrale**, organizza una tradizionale giornata dedicata alla pizza - e quest' anno per la prima volta anche al pane - per celebrare uno degli alimenti italiani più diffusi.

## **PizzaChic a Faenza 2019: la nuova vita del settore di pizza e lievitati**

Negli ultimi anni, grazie alle nuove generazioni di pizzaioli e panificatori che hanno sviluppato nuovi impasti più elaborati e digeribili, e che ne hanno rinnovato l'immagine con nuove farciture, il settore della pizza e lievitati sta vivendo una nuova vita.

Non a caso la location scelta è stato il nuovissimo centro voluto da **Davide Fiorentini**, inaugurato lo scorso gennaio, un vero laboratorio di ricerca di 300 metri quadri dedicato al mondo dei lievitati.

«L'HUB vuole essere un luogo di condivisione e contaminazione dove chiunque di questo settore possa venire per prendere e lasciare qualcosa, ha dichiarato Fiorentini. Infatti per noi l'appuntamento CHIC è iniziato già dalla domenica sera, con l'arrivo di alcuni colleghi con i quali ci siamo divertiti a creare nuovi impasti da usare nel corso dell'evento».



Un'intera giornata suddivisa in due momenti: la parte diurna ha ospitato cuochi e pizzaioli per una *jam session* di improvvisazione culinaria in cui, come da consuetudine, i professionisti hanno conosciuto e utilizzato gli eccellenti prodotti messi a disposizione dall'organizzazione per realizzare topping inediti, studiati per coniugare arte della panificazione e arte culinaria.

La giornata, però, è stata anche un momento di ispirazione e confronto per tanti colleghi che hanno colto l'occasione di esserci per fare gruppo e fondere le creatività di ciascuno.

## La cena a 10 mani

La sera, poi, si è svolta la **cena "a 10 mani"** i cui protagonisti sono stati **Davide Fiorentini** e **Jonathan Trombini**, **Giancarlo Casa** de La Gatta mangiona di Roma, **Carlo Di Cristo** di SoulCrumbs di Napoli, **Gianni Di Lella** della Pizzeria La Bufala di Maranello che hanno proposto un menù improntato sulla pizza e sul mondo dei fritti. In abbinamento, i vini dell'Azienda Agostinetto Bruno e Birra Del Borgo.

Ad accompagnare il menù anche i **Gelati Soft** preparati da Gabriele Vannucci, docente della **Carpigiani Gelato University**, con i topping creati da alcuni chef presenti all'evento.

Tanti i soci Chic che hanno deciso di partecipare a questa giornata speciale:

- Armando Beneduce - Chef Ristorante Nascostoposto di Terni (TR)
- Enrico Bergonzi - Chef Ristorante Al Vèdel di Colorno (PR)
- Michele Biagiola - Chef Signore Te Ne Ringrazi di Montecosaro (MC)
- Tommaso Cannata - Panificatore La Boutique del Pane di Messina e Milano
- Giancarlo Casa - Pizzaiolo La Gatta Mangiona di Roma
- Carlo Di Cristo - Panificatore SoulCrums di Napoli
- Gianni Di Lella - Pizzaiolo La Bufala di Maranello (MO)
- Edi Dottori - Chef Ristorante Sala della Comitissa di Civita Castellana (VT)
- Denis Lovatel - Pizzaiolo Pizzeria Da Ezio di Alano di Piave (BL)
- Pier Giorgio Parini - Chef consulente
- Massimiliano Poggi - Chef Ristorante Massimiliano Poggi di Trebbo di Reno (BO)
- Roberto Rossi - Chef La Locanda del Feudo di Castelvetro (MO)
- Arcangelo Zulli - Pizzaiolo La sorgente - Guardiagrele (CH)

Ai soci Chic, si sono poi affiancati **altri protagonisti**:

- Riccardo Agostini - Chef Ristorante Il Piastrino di Pennabilli (RN)
- Alessandro Battazza - Panificatore Lievità a Riccione (RN)
- Massimo Bertoia e un pizzaiolo staff - SP.accio di San Patrignano (RN)
- Paolo Bissaro - Chef La Canonica di Casteldimezzo (PU)
- Marco Bravetti - Chef Ass. TOCIA. Cibo e Comunità di Venezia
- Omar Casali - Chef Marè di Cesenatico (FC)
- Antonio Cera - Panificatore Forno San Marco di San Marco in Lamis (FG)
- Stefano Ciotti - Chef Ristorante Nostrano di Pesaro
- Sami El Sabawy Pizzaiolo di Roma
- Mario Ferrara - Chef Ristorante Scacomatto di Bologna
- Franco Franciosi - Chef Ristorante Mammrossa di Avezzano (AQ)
- Giacomo Devoto e Giuseppe Messina - Chef e Pizzaiolo Officine del Cibo di Sarzana (SP)
- [Rosario Giannattasio](#) - Pizzaiolo Acqua & Farina di Vicenza
- Gianmaria Giorgetti - Pizzaiolo Mozzarella Sì lo so di Rimini
- Mariano Guardianelli - Chef Abocar Due Cucine di Rimini
- Antonio Laudati - Pizzaiolo Grano e Farina di Forlimpopoli (FC)
- Alessandro Lo Stocco - Pizza Chef di Moretti Forni
- [Aurora Mazzucchelli](#) - Chef Ristorante Marconi di Sasso Marconi (BO)
- Jacopo Mercurio e Mirko Rizzo - Pizzaioli Pizzeria 180 grammi di Roma
- Paolo Minguzzi - Panificatore Gluten Freak di Milano
- Francesco Oppido - Pizzaiolo Storie Dipinte di San Lazzaro di Savena (BO)
- Pasquale Polito, Davide Sarti e Leonardo Gombi - Panificatore e Pizzaioli Forno Brisa di Bologna
- Francesco Pompetti - Pizzaiolo Tropical 2 di Roseto Degli Abruzzi (TE)
- Fabio Rossi - Chef Taverna Righi di RSM
- Ivan Signoretti - Pizzaiolo Il Cortile di Rimini
- Gabriele Vannucci - Docente Carpigiani Gelato University e Maestro AMPI
- Massimo Vitali - Panificatore Panificio Vitali di Cesenatico (FC)
- Vincenzo Vottero - Chef VivoLab di Bologna
- Federico Zordan e Paolo Centomo - Pizzaioli San Martin di Cornedo Vicentino (VI).

Gli eventi Chic continueranno nei prossimi mesi, in località diverse di tutta Italia; è possibile conoscere tutte le attività dell'Associazione collegandosi al sito [www.charmingitalianchef.com](http://www.charmingitalianchef.com).