



Comunicato stampa

ECCO PIZZA&PASTA “FESTA DELLA PIZZA”

Milano Expo 2015. Sabato 20 giugno una pizza lunga 1,5 chilometri sarà esposta lungo tutto il Decumano. A questo grande appuntamento che entrerà negli annali dei Records, non poteva mancare lo staff dei 10 pizzaioli di ECCO Pizza&Pasta. Essi, su un apposito spazio allestito nel dehors del padiglione ECCO, prepareranno la “loro” pizza spiegando tutti (o quasi) i segreti per la preparazione di questa “eccellenza Italiana”, prima di affidarla alla bocca del forno. Va ricordato che da ECCO si trova **l'unica Pizzeria tradizionale del Padiglione Italia**, se non addirittura di tutte le Esposizioni Universali. È con una “Margherita” da Guinness dei primati che Expo Milano 2015 celebrerà la Festa della Pizza. Rigorosamente preparata con prodotti “made in Italy”, la pizza dei record peserà 5 tonnellate e sarà distribuita gratuitamente a tutti i visitatori. La prepareranno oltre 60 pizzaioli provenienti da ogni regione d'Italia e selezionati da Nip (Nazionale italiana pizzaioli), che rimarranno all'opera per circa 18 ore consecutive. La Festa della Pizza costituirà il momento clou della “Settimana mondiale del pomodoro”. Verrà celebrato un grande simbolo dell'Italia e del saper fare italiano: la pizza. Sarà l'occasione per esaltare il pomodoro, un altro importantissimo prodotto nostrano. In partnership e in veste di sponsor a questo grande evento unico e originale saranno presenti: **Molino Caputo, Olio Basso. Pomilia, Mozzarè, Agritalia, Dolciaria Acquaviva e Villa Massa.** Ma quando è nata la “pizza”? La storia della pizza è lunga, complessa, incerta. Le prime attestazioni scritte della parola “pizza” risalgono al latino volgare di Gaeta nel 997. In tempi più recenti (nel 1843) Alexandre Dumas padre descrisse la diversità dei condimenti usati nella pizza. Ma fu a Napoli nel 1889 che il cuoco Raffaele Esposito, per onorare la Regina d'Italia Margherita di Savoia, creò la “Pizza Margherita”, una pizza condita con pomodori, mozzarella e basilico (tutti ingredienti della Campania, la terra del sole) per rappresentare i colori della bandiera italiana. Una cosa è certa: la pizza napoletana è ormai una delle specialità italiane più apprezzate in tutto il mondo. In molti Paesi hanno provato ad imitarla, riadattarla, modificarla. Ma l'unica, vera ricetta rimarrà sempre quella nata per le strade di Napoli.

www.eccopizzaepasta.com



Ufficio Stampa

Le Roy S.R.L.

Via Vitruvio 43 – 20124 Milano

Alessio De Bernardi

info@le-roy.it

movimentodellacultura@gmail.com

Ufficio Marketing

Breakpointadv

www.Breakpointadv.com

Agenzia di Comunicazione

Pubbli&Rolando

www.pubblierolando.it

Studio di Architettura

DeArchitettura

www.dearchitettura.net