

A Roma torna il “Guinness World Record” di degustazione della pizza

scritto da Amanda Arena | 14/07/2019



Dal 6 all’8 settembre nello storico Ippodromo Capannelle sarà tentata l’impresa lanciata dall’Istituto romano della pizza, promotore e organizzatore di “Pizza Days 2019”



La quarta edizione di **Pizza Days 2019** si svolgerà dal 6 all'8 settembre nella Capitale, che accoglierà una delle eccellenze più amate del patrimonio enogastronomico nazionale e mondiale: la pizza.

L'idea della sfida è di **Marco Di Pietro**, presidente dell'[IRP - Istituto Romano della pizza](#) di Casal Fattoria sulla Laurentina, già maestro pizzaiolo campione del mondo con la sua pizza carbonara incastonata nel Colosseo.

I più famosi **maestri pizzaioli italiani**, romani e napoletani, come Marco Quintili, Alessandro Ceci, Luciano Sorbillo, Mirko Esposito, Maurizio Del Grande, Abramo Fini, Luiza Petronella, Chef Luis, Ciccio Rossi, Angelo Ranieri, Vincenzo Carpentieri, Stefano Brancato, Marcello Fotia, Fabio Mutignani e Massimo Del Mestre si riuniranno al **Pizza Days 2019** per valorizzare l'arte della regina della tavola e raggiungere il **record mondiale del Guinness dei primati**.

Pizza days 2019: tre giorni di degustazioni

Nelle tribune dell'Ippodromo Capannelle, si raduneranno **1.100 persone** per una **tre giorni di prova di degustazione di due tranci di pizza**. L'invitante sfida è destinata ad entrare nella storia dei record. La pizza sarà distribuita a ciascun partecipante in scatole di cartone ecocompatibile e accompagnata da una bibita.

L'iniziativa si ricollega alla campagna "**To non spreco, dono!**" contro lo spreco alimentare, finalizzata a raccogliere l'alimento avanzato dalla degustazione per donarlo alle parrocchie del territorio o alle associazioni di volontariato attive per assicurare il fabbisogno alimentare alle fasce sociali più deboli della popolazione.

La pizza in tutte le sue mille gustose declinazioni, dalla classica alla napoletana, dalla pizza in teglia alla pizza senza glutine fino al supplì tradizionale romano, sarà l'indiscussa protagonista dei giorni di apertura della manifestazione a ingresso libero.

Numerosi saranno gli appuntamenti tra workshop tecnici, laboratori e incontri formativi con esperti del settore a cui si affiancheranno spazi dedicati alla pizza presentata in diverse varianti. Sarà allestito anche un villaggio per famiglie con spettacoli, giostre e vari intrattenimenti.