

CONVENTION PIZZA 2013, A CAMPO IMPERATORE IL MEGLIO DELL'EUROPA

7 Aprile 2013



L'AQUILA - Da domani lunedì 8 aprile fino a mercoledì 10 andrà in scena la Convention Nazionale Pizza Italian Academy 2013, giunta alla terza edizione.

La tre giorni di lezioni, approfondimenti, seminari e degustazioni sul mondo della pizza made in Italy verrà ospitata da lunedì 8 a mercoledì 10 aprile presso la sala congressi dell'Hotel Campo Imperatore (L'Aquila) e vedrà la partecipazione di professionisti del settore provenienti da tutta Europa.

Salute, nutrizione e innovazione i temi di spicco del convegno, un vero e proprio confronto per parlare anche di ricerca sulla panificazione.

A far da padrone di casa sarà lo chef e maestro pizzaiolo aquilano Fabrizio Pecilli, 46 anni, noto ristoratore del capoluogo abruzzese con esperienza quasi trentennale e responsabile tecnologico (la figura che si occupa degli studi e dell'innovazione nel settore) dell'Accademia a livello nazionale che ricopre anche il ruolo di referente e maestro pizzaiolo dell'Accademia in Abruzzo.

L'Accademia italiana della Pizza, nel mondo Pizza Italian Academy, di cui è presidente Arturo Mazzeo, è la scuola più conosciuta e attiva nel panorama italiano con sedi anche all'estero.

Alla kermesse potranno partecipare soltanto gli istruttori e tutti i tesserati, i corsisti e chi in quell'occasione vorrà tesserarsi.

L'apertura al pubblico della convention è prevista per il secondo giorno, martedì 9 aprile, dall'ora di pranzo, un'occasione per degustare specialità 'firmate' dai migliori professionisti della pizza a livello europeo e un momento speciale per conoscere e rivalutare l'uso di farine integrali e biologiche in panificazione.