

TRE ABRUZZESI ALL'EXPO' PER IMPASTARE LA PIZZA PIU' LUNGA DEL MONDO

12 Giugno 2015



PESCARA - Ci sarà anche una rappresentanza abruzzese composta da tre pizzaioli provenienti dalle province di Chieti e Teramo, tra i settanta che tenteranno di portare il record della pizza più lunga del mondo in Italia. Obiettivo che si è prefissata l'Associazione "Settimana mondiale del Pomodoro" che appresta a preparare e servire lungo il decumano dell'Expò di Milano, una pizza lunga 1.500 metri, dal peso di oltre 5 tonnellate, cotta grazie a 5 forni speciali su una gigantesca teglia lunga quanto la pizza.

Strappando così agli spagnoli l'attuale record di 1.100 metri per quello che può definirsi il prodotto simbolo della gastronomia italiana nel mondo.

I pizzaioli impegnati nell'impresa titanica saranno oltre 70, selezionati dalla Nazionale italiana pizzaioli, (Nipfood) provenienti da tutte le regioni d'Italia che si alterneranno nella preparazione per circa 18 ore consecutive.

Tra questi anche una rappresentanza abruzzese composta da tre pizzaioli provenienti dalle province di Chieti e Teramo: Andrea Pietro Paolo, titolare del ristorante pizzeria La Villetta a Fara San Martino, Luciano Forcellese della pizzeria gastronomia New Foodlandia di Teramo e Marina Barnabei, titolare della "Tana di Lucifero" di Teramo.

Marina Barnabei è la madre di Carmine Verni che, assieme alla Nipfood conquistò già un Guinness World Record.

I tre abruzzesi sono tutti tecnici istruttori di Nipfood e lavoreranno ininterrottamente per 18 ore.

Lo staff complessivo sarà composto da circa 200 persone che, se il tentativo andrà a buon fine, permetterà di distribuire gratuitamente circa 35.000 tranci di pizza margherita farcita con 1 tonnellata di salsa di pomodoro e 1,5 tonnellate di mozzarella.