



Week end coi maestri della pizza e la Borgata che danza

BELLARIA IGEA MARINA Si apre un weekend ricco di entusiasmo, ma anche di farina, lievito e tutto il necessario per realizzare una pizza perfetta: è infatti il piatto più amato nel mondo, la pizza, la protagonista della quinta Convention Nazionale de **La Confraternita della Pizza** in programma fino a domani al Palacongressi. Già ieri, ottanta ragazzi delle scuole elementari hanno impastato la propria pizza seguiti dai maestri della Confraternita della Pizza: gli impasti lieviteranno 30 ore e verranno cotti negli stand PizzAmare - allestiti nel cortile della Scuola Carducci oggi e domani dalle 17 in caso di maltempo, saranno allestiti all'interno del Palacongressi. Tanti gli ospiti di rilievo che terranno lezioni nella struttura di via Uso in questi tre giorni: da Sergio Maria Teutonico, già protagonista di 'Chef per un giorno' su La 7 e ora di 'Colto e mangiato' su Alice TV, a Salvatore Di Matteo, terza generazione di una

delle famiglie di pizzaioli storiche di Napoli, a Giancarlo Casa, noto ristoratore romano, fino a Maurizio Capodicasa, pluricampione mondiale di pizza in teglia. Ospite d'onore, Giacomo Guido, a oggi il pizzaiolo più stimato all'estero. La regia dell'evento è

affidata a Fondazione Verdeblu e Bell'Atavola con il patrocinio del Comune e la preziosa collaborazione dell'Organizzazione Produttori Bellaria Pesca, che ha fornito gratuitamente il pesce fresco proposto, in originali abbinamenti, negli stand.

NASI ALL'INSU' Oggi e domani, in caso di maltempo il programma de "La Borgata che danza", per quanto concerne la parte artistica, si svolgerà regolarmente trovando spazio in due grandi tensostrutture allestite proprio in prossimità del Pala-

congressi; in caso di positive condizioni meteo, la manifestazione sarà integralmente confermata, comprese le osterie gastronomiche.