



Presentazione 1^a edizione

2,3,4 ottobre 2024 presso il Teatro Cartiere Carrara - Firenze

FIRENZE IN 60 PIZZE



Un viaggio tra storia, sapori e solidarietà nelle pizzerie di Firenze



Abbiamo il piacere di presentarVi la manifestazione programmata per ottobre 2024, intitolata “**Firenze in 60 Pizze**”, un evento di raccolta fondi a favore di alcune associazioni che operano a Firenze e, primo di future manifestazioni annuali, che vuole confermare la grande vivacità “del mondo della pizza a Firenze” con particolare attenzione alla storia dei partecipanti e alla qualità dei prodotti utilizzati, con una particolare attenzione alla “beneficenza”.

La manifestazione si pone l’obiettivo di diventare il punto di riferimento del settore, a Firenze (ormai la seconda città d’Italia, dopo Napoli, per numero di pizzerie), ed è stata ideata dalla associazione Microandi in collaborazione con i pizzaioli di Pizza e Peace per “parlare di pizza”, dei requisiti di qualità della pizza”, per aggregare i pizzaioli che operano a Firenze e provincia, per aiutare chi vuole aprire attività autonome nel mondo della ristorazione e della pizza in particolare e, per confermare lo spirito “di aiuto agli altri” che anima sia Microandi che Pizza e Peace, programmando una raccolta fondi a favore delle seguenti associazioni benefiche operanti in città:

FONDAZIONE
La Compagnia di Babbo Natale
ONLUS

ATT
ASSOCIAZIONE
TUMORITOSCANA



lega del filo d'oro

I fondi raccolti con questo evento saranno destinati a specifici progetti che saranno pubblicizzati nei prossimi mesi.





**micro
andi** associazione
micro
imprese

è una piccola associazione di micro imprese e professionisti, operanti in più settori a Firenze in particolare (ma anche in Toscana) e, che nel tempo ha creato una sezione FOOD in relazione ai soci - aziende di questo settore, in particolare pizzerie.

Per questo motivo ha cercato di potenziare i servizi e le agevolazioni rivolte a questo settore con convenzioni ed eventi, con la massima attenzione alla qualità dei prodotti e alla storia degli associati.



è una associazione nata dall'idea dei pizzaioli operanti a Firenze e anche in altre zone toscane, tutti titolari di "spicchi" o "rotelle" Gambero Rosso, che da sempre uniscono le loro forze e competenze per aiutare chi ha bisogno con show cooking ed eventi mirati.



Per questo motivo l'anno scorso fu presentato il progetto per la realizzazione di un libro **"Firenze in 60 Pizze"**, in collaborazione con un quotidiano locale, con interviste dei pizzaioli, articoli sulla "pizza" e piccole anticipazioni del libro, ottenendo la adesione di 47 pizzerie e dedicando ad ognuna 2 pagine, con descrizione dell'attività, del titolare e dei prodotti di punta presentati, oltre a piccoli aneddoti di vita quotidiana, illustrando inoltre, le zone di Firenze limitrofe alla pizzeria con un taglio moderno e "particolarmente ganzo".

Il libro sarà presentato nel periodo dell'evento e poi distribuito in edicola, presso hotel, pizzerie, ristoranti, bar oltre a essere presentato nei giorni successivi alla manifestazione in una nota libreria della città.

Con questa manifestazione, non si vuole creare una competizione tra pizzaioli, ma far conoscere il *"mondo pizza fiorentina"*, dare indicazioni sulla sua diffusione e l'importanza della qualità dei soggetti operanti in questo settore, con lo scopo di raccogliere fondi da devolvere in beneficenza.

Con la prima presentazione del progetto abbiamo raccolto fondi a favore di ATT Toscana e La Compagnia di Babbo Natale, che saranno consegnati nella serata di Gala programmata per l'ultimo giorno della manifestazione, insieme alla presentazione del libro.

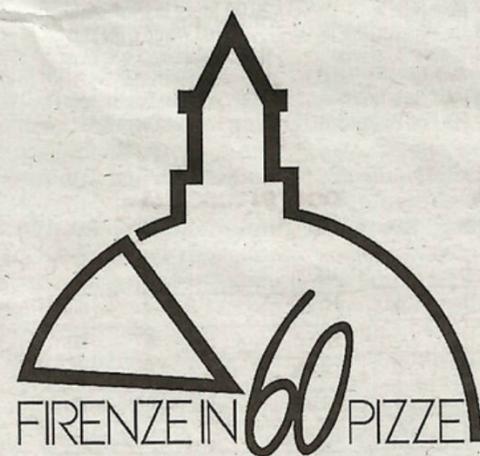
Il libro racconta di 4 "bischeri" (un napoletano, un fiorentino, una sestese ed un napoletano ormai fiorentino) che vanno alla ricerca della PIZZA QUADRATA, raccontando luoghi e pizzaioli, in un racconto burlone, con un gran finale.

Nel libro saranno raccontati anche 4 ristoranti della città, i prodotti degli sponsor (in particolare prodotti toscani) e inseriti momenti pubblicitari, oltre a presentare le ONLUS di cui sopra e i loro servizi.

Il ricavato della vendita del libro durante la manifestazione sarà devoluto alle 3 ONLUS presenti.



Nel libro saranno raccontati i prodotti degli sponsor e inseriti momenti pubblicitari.
Qui un "piccolo assaggio" del racconto che accompagna la descrizione delle pizzerie:



Hai una Pizzeria?

Partecipa alla manifestazione per raccogliere fondi per

ATT
ASSOCIAZIONE
TUMORITOSCANA

FONDAZIONE
La Compagnia di Babbo Natale
ONLUS



*Parteciperai
alla pubblicazione
dell'omonimo libro*

in collaborazione con



per info chiedi a: Antonino al 379 2196953 o visita il sito www.firenzein60pizze.it o www.microandi.it



FIRENZE IN 60 PIZZE

Il grande dilemma

“Dopo aver scoperto via Gioberti tornai in albergo pensando alla pazza idea di Francesca: la pizza napoletana quadrata. Quella notte non riuscì a dormire perché mi ritornava di continuo in mente l’immagine della pizza con il cornicione quadrato. Ma non ero l’unico a non aver dormito quella notte. L’idea di Francesca aveva turbato il sonno di molti. Il povero Giuseppe si dimenava nel sonno quasi come se stesse vivendo un incubo. Farfugliava qualcosa ad alta voce tanto che sua moglie si spaventò moltissimo. “non si può fare! Non si può fare” erano le uniche parole che la poveretta riuscì a capire. “ma come si stende, è IMPOSSIBILE!” Si svegliò urlando ritrovandosi in un bagno di sudore. Poi crollò e dormì profondamente fino al mattino dopo. Stessa sorte toccò a molti altri che avevamo visitato il giorno prima e a cui Francesca aveva rivelato la sua grande idea.”

Un assaggio del racconto che troverai all’interno della nostra storia...

Hai una pizzeria?

Partecipa all’iniziativa realizzata da **Microandi** per raccogliere fondi da destinare:

ATT
ASSOCIAZIONE
TUMOR TOSCANA

FONDAZIONE
La Compagnia di Babbo Natale

Le 60 pizzerie più votate dai clienti saranno protagoniste dell’omonimo libro “Firenze in 60 pizze”

in collaborazione con



per info: Antonino al 379 2196953 oppure www.firenzein60pizze.it o www.microandi.it

Il grande dilemma

“Dopo aver scoperto via Gioberti tornai in albergo pensando alla pazza idea di Francesca: la pizza napoletana quadrata. Quella notte non riuscì a dormire perché mi ritornava di continuo in mente l’immagine della pizza con il cornicione quadrato.

Ma non ero l’unico a non aver dormito quella notte. L’idea di Francesca aveva turbato il sonno di molti.

Il povero Giuseppe si dimenava nel sonno quasi come se stesse vivendo un incubo. Farfugliava qualcosa ad alta voce tanto che sua moglie si spaventò moltissimo. “non si può fare! Non si può fare” erano le uniche parole che la poveretta riuscì a capire. “ma come si stende, è IMPOSSIBILE!” Si svegliò urlando ritrovandosi in un bagno di sudore. Poi crollò e dormì profondamente fino al mattino dopo.

Stessa sorte toccò a molti altri che avevamo visitato il giorno prima e a cui Francesca aveva rivelato la sua grande idea.”

L'evento

L'evento si articolerà in 3 giorni :

il 2 e 3 ottobre con una manifestazione ad ingresso libero (con offerta altrettanto libera a favore delle Onlus);

il giorno 4 ottobre con ingresso a pagamento per una serata di Gala-degustazione e, evento musicale, il cui ricavato andrà in beneficenza.

Nelle giornate a ingresso gratuito (2 e 3 ottobre 2024) dalle 18:00 alle 22:00 si potranno vedere all'opera 8 pizzaioli ogni sera che presenteranno le loro specialità e si racconteranno al pubblico presente, facendo così degustare le varie pizze prodotte.

In particolare, ci sarà una apposita area produzione di **pizze "senza glutine"**, ma anche di **coni gelato** e degustazione di **birra**.

Tutto senza glutine.

Una giuria formata dai "bambini" partecipanti, giudicherà la migliore pizza quadrata.

Nell'arco della manifestazione saranno effettuati laboratori di pizza per piccoli e grandi, oltre a una piccola demo di pasticceria utilizzando le formine di silicone di uno degli sponsor, che potranno essere acquistate durante la manifestazione (una parte del ricavato andrà alla Compagnia di Babbo Natale).



Una particolare presenza sarà data dai Consorzi di Produttori di ingredienti made in Tuscany, che già oggi partecipano al progetto patrocinato dalla Regione “La Toscana va in Pizza” presentando i prodotti utilizzati dai pizzaioli.

Durante le 3 giornate in collaborazione con PRINZ SRL (nota azienda cittadina di commercio di bevande) saranno programmati piccoli seminari sulla storia della birra, ormai compagna di “vita” della pizza. Saranno presentate inoltre novità del settore.

Le degustazioni di particolari birre del territorio saranno a pagamento ed anche qui una parte del ricavato sarà devoluto alle Onlus presenti. Presso gli stand delle onlus, potranno essere acquistati dei gadget e alcuni prodotti messi a disposizione dagli sponsor.

Piccini e grandi potranno produrre il loro cono di wafer per accompagnare l’assaggio di gelato di un noto gelatiere fiorentino, perché sarà presentata una innovativa macchina, che rivoluzionerà il modo di mangiare il gelato con il cono di wafer. Una vera rivoluzione.

La macchina prodotta a Firenze (tutta Made in Italy), dà la possibilità di produrre il cono al momento dell’uso al gusto e forma desiderata, utilizzata anche per il cono salato (per un allegro aperitivo). Anche qui saranno svolti dei momenti di laboratorio per grandi e piccini che potranno produrre il loro cono, al loro gusto.



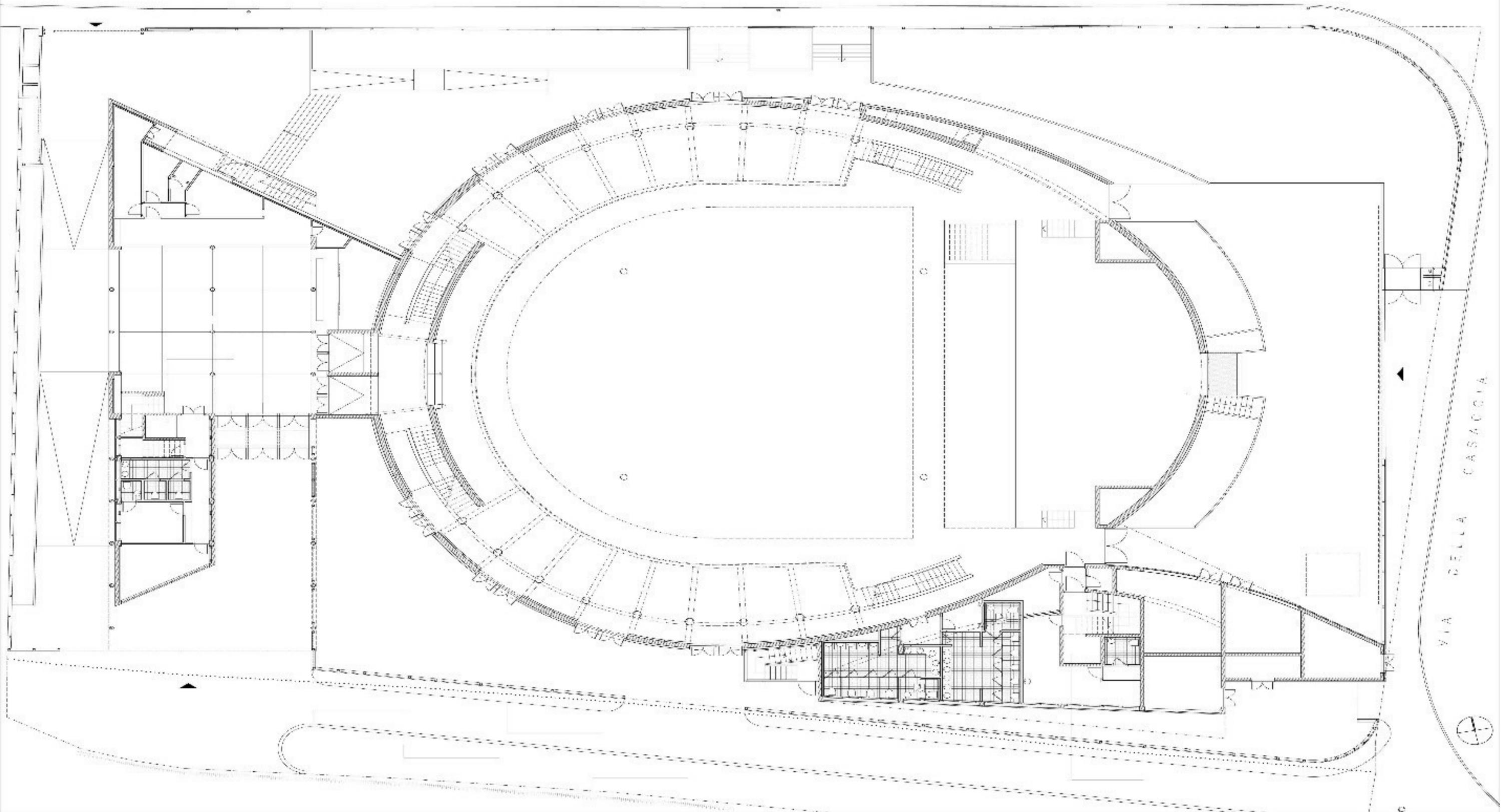
Ci saranno momenti musicali e di intrattenimento e alcune notizie per attività sportive per i più piccoli (un piccolo spazio dedicato al tennis, con l'associazione Virtus Rifredi Tennis) che farà delle brevi presentazioni di questo sport.

È in programma un breve seminario dedicato alla pizza e alla sua qualità con la presenza dei maggiori pizzaioli operanti a Firenze e l'intervento di alcuni "nomi" del settore a livello italiano. Due tavole rotonde dedicate alla pizza.

Collegata a questa manifestazione sarà presentato dalla MICROANDI un bando start up food: chiunque abbia un progetto per aprire una pizzeria, un bistrot o altro, nel mondo della somministrazione, potrà presentare la sua idea. I professionisti e i pizzaioli delegati a questo progetto selezioneranno il più convincente a cui sarà assegnato un voucher di importo elevato – una borsa di studio - per l'acquisto delle attrezzature necessarie, oltre all'assistenza professionale, gratuita nelle prime operazioni di realizzazione dell'idea e agevolazioni nell'acquisto delle attrezzature stesse e alcuni prodotti.

A breve sarà pubblicato il bando.





La serata di GALÀ avrà questo programma:

- **ore 19:00 – 21:00 degustazione di pizza e piatti gourmet – 4 pizzaioli “spicchiati” e 4 chef “stellati” si coordineranno per far degustare le loro realizzazioni.**

Il tutto accompagnato dalla degustazione di una particolare birra (un calice)

presentata dalla PRINZ SRL - Firenze



e dal vino della Cantina Antinori



Durante la serata saranno presentati i pizzaioli presenti nel libro, e consegnate le somme raccolte con la manifestazione e, quelli raccolti a suo tempo con la prima edizione (o edizione Zero). Il libro sarà venduto nelle tre giornate e il ricavato andrà sempre in beneficenza

- **Ore 21:00 concerto della Banda dell'Ortica con brani di Enzo Jannacci.**



Il costo del biglietto per questa serata (degustazione e spettacolo) è di euro € 55,00 + dp., il cui ricavato sarà devoluto in parti uguali alle 3 ONLUS presenti. I biglietti sono in vendita anche presso la biglietteria del Teatro e sul circuito Ticketone.



Qui alcuni esempi della disposizione e della manifestazione:

IL TIRRENO FIRENZE PRATO EMPOLI

Vota la pizzeria e fai beneficenza

Microandi e Tirreno così aiutano le onlus



FIRENZE IN 60 PIZZE

Fino al 20 novembre si terrà il concorso «Firenze in 60 pizze», una manifestazione organizzata da Microandi e il Tirreno Firenze, in collaborazione con Biene Professional e Nolan. Una vera e propria avventura culinaria, che accompagna i fiorentini alla scoperta di nuove pizzerie. L'evento coinvolge i pizzerai presenti nella nostra città e i loro clienti, i quali saranno invitati a giudicare la miglior pizza, che sia la classica margherita oppure l'ultima esperienza gourmet. Ma sarebbe sbagliato definire l'evento solo un concorso, perché i clienti, una volta

seduti a tavola, riceveranno un tagliando da compilare, magari dopo una chiacchierata con amici. Dovranno decretare la migliore pizza/pizzeria e indicare quale onlus vorrebbero devolvere i fondi che saranno raccolti con le quote associative di Microandi. Si potrà scegliere fra ATT (Associazione Nazionale) e la compagnia di Babbo Natale, che sostiene le famiglie bisognose. Insomma, si potrà mangiare bene, divertirsi fare beneficenza.

Al termine del concorso, si terrà un evento in cui saranno consegnati i fondi in proporzione ai voti della clientela alle

due associazioni scritte. Nessuno dei concorrenti uscirà a mani vuote: tutti i partecipanti riceveranno una tangente ricordo per la beneficenza fatta e per aver partecipato alla manifestazione. Infine, i premi stanziati dai locali saranno inseriti in un libretto che verrà distribuito gratuitamente insieme al Tirreno, in cui si raccontano i luoghi e i sapori delle pizzerie fiorentine. Un libro giocoso, che non vuole essere una guida, bensì una novella che aiuta a scoprire un alimento troppo spesso non associato a Firenze, ovvero la pizza. E vero, come la fanno a Napoli, nemmeno. Ma, infatti, ormai anche in città i pizzaioli, sono veri chef, e alcuni - a stare alle classiche internazionali - sono fra i migliori del mondo.

La mia pizza preferita

Pizzeria

Propongo di devolvere la cifra a disposizione a favore di una l'associazione scelta

ATT Compagnia di Babbo Natale

Speck e burrata il gusto Settebello
Lungarno Moro, una cena vista Arno

Piccante e leggera il segreto di Ghevido
A Sesto Fiorentino la lievitazione con la biga

Tutto senza glutine alla Verderame
Vicina all'aeroporto, dal menu variegato





Il Ghevido
Firenze La pizzeria Settebello, per Ana e Nico, rappresenta il connubio di un sogno per anni custodito gelosamente nel casotto e poi diventato realtà. La favola inizia nel 2016, «Io e Ana abbiamo aperto e per noi rappresenta la realizzazione di un sogno. Per noi tutte le pizze sono speciali, ma quella di punta è La Ghevida, a base di pomodoro, mozzarella, speck, pomodoro cinghio, burrata e basilico fresco. La pizza si presenta bassa e croccante, mentre il tratto utilizzato è a legna. Nico si occupa di gestire la sala del locale, immerso nel verde di Lungarno Aldo Moro a Firenze, mentre Ana è la barista. Insieme sono una forza, dicono a Belfiore i clienti, invitandoli a tornare, senza dopo sera, pizza dopo pizza. «Il nostro locale è una metà a Firenze. È un posto tranquillo, perché ci si accede da un ampio spazio verde, lontano dal caos cittadino, il tutto vicino all'Arno e a pochi chilometri in macchina dal centro della città e al teatro Tuscany Hall». Il Settebello aggiunge la propria clientela su una terrazza, dall'aspetto semplice ma non scontato, con piante e luce soffusa. Per quanto riguarda gli ingredienti, Nico e Ana prediligono materie prime tutte locali o raccolte direttamente in fattoria, segue una lievitazione di almeno 48 ore.

Oltre alle pizze, il ristorante è famoso anche per la sua proposta di cene in ambiente riservato, dalle cene a 4, a cui vengono proposti piatti come lasagna con salmone, pomodoro, il rucolo croccante e granella di pistacchio, oppure i crostini del pescatore: linguetti fritti di patate tostate alla pasta con salmone e ostriche, noce, acciughe, cipolla caramellata, Philadelphia, tonno, caposci e mozzarella. Una delle peculiarità del locale è che, per molti, è anche un'istituzione per la pizza pizza.

Le offerte dal lunedì al venerdì comprendono sempre pizza, secondo e contorno, acqua e bibita.

Il Ghevido
Firenze Una pizza in stile romano, croccante ma che si scioglie in bocca quella di Gabriele Tonti, proprietario di «Ghevido» in via Armando Caschetti a Santo Fiorentino. Il locale nasce da un'idea nata nel 2017 insieme all'amico Stefano De'g' Innoenti anche lui socio della pizzeria che per passione recitava ristoranti nel suo blog. «Quando siamo partiti, ero e sono tutt'ora, la forza lavoro del locale mentre Stefano mi aiuta nella ricerca e nello studio di tutto ciò che riguarda il mondo del food. Scegliamo insieme i gusti da proporre e a volte aiuta anche a servire i tavoli», racconta il proprietario. Gabriele Tonti. I gusti delle pizze sono quindi scelti attentamente dai due soci ma due sono quelle più richieste: «La «Mortadella e pistacchi» composta, ovviamente, da mortadella bruciata e pistacchi ma anche la «Sublita piccante» con cipolle trifolate piccanti, pomodoro San Marzano dop, salsa e salsa verde. Per le nostre pizze utilizziamo una farina di tipo Molino Quaglia macinata a pietra. Inoltre, la nostra è una lievitazione con biga, dura ore, e ne nasce un prodotto di alta digeribilità, fine e che si scioglie in bocca». Il locale offre un particolare tipo di pizza, la cosiddetta «pizza con doppia cottura». «Abbiamo scelto questo nome per il locale, Ghevido, che nel dialetto antico, a seconda della zona della pizza, veniva usato per indicare qualcuno che prende la pizza con le mani e la mangia tutta», spiega il titolare. Il locale è una pizzeria con pomodoro, mozzarella e salmone piccante, oppure la capricciosa con uovo fritto con pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive nere, carciofi, banglelio uovo e salsa. E ancora l'amatriciana con pancetta, mozzarella, wurstel e patatine perché «Dopo le chiusure per la pandemia, finalmente si possono anche i turisti, soprattutto stranieri. L'aeroporto Amerigo Vesputti è vicino al nostro locale e spesso abbiamo anche una clientela straniera e se andiamo molto bene, riuscendo il titolare.

Il Ghevido
Firenze Una pizza in stile romano, croccante ma che si scioglie in bocca quella di Gabriele Tonti, proprietario di «Ghevido» in via Armando Caschetti a Santo Fiorentino. Il locale nasce da un'idea nata nel 2017 insieme all'amico Stefano De'g' Innoenti anche lui socio della pizzeria che per passione recitava ristoranti nel suo blog. «Quando siamo partiti, ero e sono tutt'ora, la forza lavoro del locale mentre Stefano mi aiuta nella ricerca e nello studio di tutto ciò che riguarda il mondo del food. Scegliamo insieme i gusti da proporre e a volte aiuta anche a servire i tavoli», racconta il proprietario. Gabriele Tonti. I gusti delle pizze sono quindi scelti attentamente dai due soci ma due sono quelle più richieste: «La «Mortadella e pistacchi» composta, ovviamente, da mortadella bruciata e pistacchi ma anche la «Sublita piccante» con cipolle trifolate piccanti, pomodoro San Marzano dop, salsa e salsa verde. Per le nostre pizze utilizziamo una farina di tipo Molino Quaglia macinata a pietra. Inoltre, la nostra è una lievitazione con biga, dura ore, e ne nasce un prodotto di alta digeribilità, fine e che si scioglie in bocca». Il locale offre un particolare tipo di pizza, la cosiddetta «pizza con doppia cottura». «Abbiamo scelto questo nome per il locale, Ghevido, che nel dialetto antico, a seconda della zona della pizza, veniva usato per indicare qualcuno che prende la pizza con le mani e la mangia tutta», spiega il titolare. Il locale è una pizzeria con pomodoro, mozzarella e salmone piccante, oppure la capricciosa con uovo fritto con pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive nere, carciofi, banglelio uovo e salsa. E ancora l'amatriciana con pancetta, mozzarella, wurstel e patatine perché «Dopo le chiusure per la pandemia, finalmente si possono anche i turisti, soprattutto stranieri. L'aeroporto Amerigo Vesputti è vicino al nostro locale e spesso abbiamo anche una clientela straniera e se andiamo molto bene, riuscendo il titolare.

IL TIRRENO FIRENZE PRATO EMPOLI

Dove andranno questi 4? Cosa stanno cercando?



Lo scoprirete leggendo il libro di prossima pubblicazione

per info chiedi a: Antonino al 379 2196953 o visita il sito www.firenzein60pizze.it o www.microandi.it

IL TIRRENO FIRENZE PRATO EMPOLI

Hai una Pizzeria?

Partecipa alla manifestazione per raccogliere fondi per

ATT ASSOCIAZIONE TIRRENOSCA

La Compagnia di Babbo Natale



Parteciperai alla pubblicazione dell'omonimo libro

in collaborazione con

PIZZA SAGE **NOLAM** **BIENE** **ZANUSSI** **SIRMAN** **Salurni**

per info chiedi a: Antonino al 379 2196953 o visita il sito www.firenzein60pizze.it o www.microandi.it

IL TIRRENO FIRENZE PRATO EMPOLI

Vota la pizzeria e fai beneficenza il concorso di Tirreno e Microandi

Continua il viaggio nel gusto. Un progetto per sostenere le onlus



FIRENZE IN 60 PIZZE

Firenze Fino al 20 novembre si terrà il concorso «Firenze in 60 pizze», una manifestazione organizzata da Microandi e il Tirreno Firenze, in collaborazione con Biene Professional e Nolan. Una vera e propria avventura culinaria, che accompagna i fiorentini alla scoperta di nuove pizzerie. L'evento coinvolge i pizzerai presenti nella nostra città e i loro clienti, i quali saranno invitati a giudicare la miglior pizza, che sia la classica margherita oppure l'ultima esperienza gourmet. Ma sarebbe sbagliato definire l'evento solo un concorso, perché i clienti, una volta seduti a tavola, riceveranno un tagliando da compilare, magari dopo una chiacchierata con amici. Dovranno decretare la migliore pizza/pizzeria e indicare a quale onlus vorrebbero devolvere i fondi che saranno raccolti con le quote associative di Microandi. Si potrà scegliere fra ATT (Associazione Nazionale) e la compagnia di Babbo Natale, che sostiene le famiglie bisognose. Insomma, si potrà mangiare bene, divertirsi fare beneficenza. Al termine del concorso, si terrà un evento in cui saranno consegnati i fondi in proporzione ai voti della clientela alle due associazioni scritte. Nessuno dei concorrenti uscirà a mani vuote: tutti i partecipanti riceveranno una tangente ricordo per la beneficenza fatta e per aver partecipato alla manifestazione. Infine, i premi stanziati dai locali saranno inseriti in un libretto che verrà distribuito gratuitamente insieme al Tirreno, in cui si raccontano i luoghi e i sapori delle pizzerie fiorentine. Un libro giocoso, che non vuole essere una guida, bensì una novella che aiuta a scoprire un alimento troppo spesso non associato a Firenze, ovvero la pizza. E vero, come la fanno a Napoli, nemmeno. Ma, infatti, ormai anche in città i pizzaioli, sono veri chef, e alcuni - a stare alle classiche internazionali - sono fra i migliori del mondo.

La mia pizza preferita

Pizzeria

Propongo di devolvere la cifra a disposizione a favore di una l'associazione scelta

ATT Compagnia di Babbo Natale

le, che sostiene le famiglie bisognose. Insomma, si potrà mangiare bene, divertirsi fare beneficenza. Al termine del concorso, si terrà un evento in cui saranno consegnati i fondi in proporzione ai voti della clientela alle due associazioni scritte. Nessuno dei concorrenti uscirà a mani vuote: tutti i partecipanti riceveranno una tangente ricordo per la beneficenza fatta e per aver partecipato alla manifestazione. Infine, i premi stanziati dai locali saranno inseriti in un libretto che verrà distribuito gratuitamente insieme al Tirreno, in cui si raccontano i luoghi e i sapori delle pizzerie fiorentine. Un libro giocoso, che non vuole essere una guida, bensì una novella che aiuta a scoprire un alimento troppo spesso non associato a Firenze, ovvero la pizza. E vero, come la fanno a Napoli, nemmeno. Ma, infatti, ormai anche in città i pizzaioli, sono veri chef, e alcuni - a stare alle classiche internazionali - sono fra i migliori del mondo.

presenza di quattro personaggi di un napoletano, i quali hanno un altro scopo quello di trovare la miglior pizzeria di Firenze. Infine, l'ultimo personaggio è un eroe napoletano, arrivato dal capoluogo campano, per cercare la miglior pizza napoletana della città e cogliere l'occasione anche per conoscere Firenze dato che non vi è mai stato.

IL TIRRENO FIRENZE PRATO EMPOLI

Peccati di gola di cui andar fieri grazie alla lievitazione speciale

Il segreto della croccantezza è tutto nella pallina dell'impasto



Il Principe del Mare

Un piccolo bistrot in San Niccolò pesce e pizza per tutti i gusti
Principe del Mare è aperto da poco ma ha un super chef

Il Principe del Mare
Firenze Aperto dal padre nel 1993 «Il Principe del Mare» in viale Europa 4 è un punto di riferimento per i fiorentini. A raccontarci la storia del locale è Monti El Hadi, figlio di Tito, che ad oggi gestisce il locale: «mio padre si è trasferito dal Tirolo nel '78, una volta arrivato in Italia ha iniziato subito a lavorare come pizzaiolo. Dopo una breve esperienza a Roma viene assunto in alcuni laboratori di Firenze, tra cui anche «Toro» e «Santo Ginepro», ora molto richiesti per via della sua tipologia di pizza. Solo successivamente decise di aprire un locale tutto suo: la pizzeria di «Il Principe del Mare» è speciale, impastata dalla breve esperienza a Roma, si presenta fine e croccante grazie alla cottura a legna e al tipo di lievitazione utilizzato. «Il Principe del Mare» è una pizzeria di qualità, dalla burrata alla zucca, dal pomodoro pachino fino alle acciughe del Casentino. Non c'è una pizza di punta, Dimarti assicura che tutti i

gusti meritano di essere provati, ma se il cliente desiderasse qualcosa fuori mano, il posto detto: lo chef spesso propone la pizza del giorno, come ad esempio quella con speck, gorgonzola e granella di pistacchi. Non solo pizza, ma anche altri piatti di pesce ben presentati, tanto che il locale non manca di recensioni positive, nonostante la sua recente inaugurazione. «Abbiamo voglia di perdere lo sguardo verso il futuro. Merito della qualità, ma anche della bravura dello chef. Il locale è specializzato in pizza bianca della pizza, ma anche nella cucina di pesce, grazie ai suoi 15 anni di esperienza. «Il locale è stato aperto da poco, ma lo chef ha lavorato per molti anni in tanti ristoranti specializzati nella pizza: nostro anno. Siamo valutando la possibilità di cambiare. Il Principe del Mare è un locale che merita la nostra fiducia, di noi amanti della pizza, che amiamo la pizza con il forno a legna, ma il locale presenta un forno elettrico, che era già presente al momento del nostro arrivo. Stando valutando la possibilità di cambiare, il Principe del Mare è un locale che merita la nostra fiducia, di noi amanti della pizza, che amiamo la pizza con il forno a legna, ma il locale presenta un forno elettrico, che era già presente al momento del nostro arrivo. Stando valutando la possibilità di cambiare, il Principe del Mare è un locale che merita la nostra fiducia, di noi amanti della pizza, che amiamo la pizza con il forno a legna, ma il locale presenta un forno elettrico, che era già presente al momento del nostro arrivo.

Ringraziando per la attenzione,
il nostro presidente Luigi Fedele resta a Vostra disposizione per qualsiasi chiarimento e informazioni necessarie.
Cordialmente

Luigi Fedele per **micro**
andi associazione
micro
imprese

Staff e Coordinamento evento:

Luigi Fedele (335 6298371)
e Francesca Lentini (340 3326372)

per **micro**
andi associazione
micro
imprese

Maddalena Lazzeri (338 638 9899) per

STEP
SERVICES

Comunicazione e Rassegna Stampa:

Allegra Condorelli Gherardi (3771962033) per

ERGO
NAUTH





Grazie per l'attenzione