





12/13/14 Aprile: tre giorni dedicati alla promozione delle tante sfaccettature della pizza, in un viaggio da Nord a Sud, passando per il Centro. Il risultato è una "CITTÀ" in cui non solo si racconterà una delle più antiche tradizioni culinarie, ma dove tecnici e operatori appassionati potranno confrontarsi su tecniche, lievitazione, eccellenza agroalimentare. L'ingresso all'evento è gratuito e tutti gli potranno "entrare" nelle case dei Maestri Pizzaioli e MANGIARE le pizze più buone d'Italia scegliendo tra oltre 120 RICETTE dalle più tradizionali alle più creative. Ci sarà anche uno spazio dedicato ad appuntamenti tecnici che vedranno la partecipazione di GRANDI MAESTRI, GIORNALISTI e OPERATORI. Si parlerà dell'evoluzione della pizza, delle nuove tendenze e dell'eccellenza agroalimentare; inoltre nei tre giorni di manifestazione le aziende promuoveranno i propri prodotti attraverso percorsi di degustazione, corsi elaboratori dedicati a tutti gli appassionati della pizza.

Oltre a pizza, birra, vino e dessert... cosa non potevamo mancare? Certamente un buon CAFFÈ ARTIGIANALE e di qualità che rispecchiasse la filosofia dell'evento: materie prime ricercate, studio del prodotto, gusto e sostenibilità. Quest'anno [Caffè Profili](#) è partner della manifestazione ed è il caffè ufficiale di [Città della Pizza](#), in collaborazione con [Faro Roma](#). Troverete uno stand interamente dedicato ai prodotti della torrefazione che ha come principale obiettivo quello di condividere con il pubblico una maggiore consapevolezza nel consumo del caffè e la cultura di questa bevanda antichissima che racchiude in sé sostanze preziose, un sapore unico e una storia tutta da scoprire.

Quest'anno la Torrefazione Artigianale Profili ha lanciato la sua prima linea di Caffè Specialty, monorigini di pregio che prestano particolare attenzione, oltre che alla selezione dei chicchi, alla provenienza e alla scelta della factory, anche alla sostenibilità e a chi nelle piantagioni ci lavora. Il risultato è un prodotto dal sapore genuino e puro, un caffè di cui si riescono a gustare tutte le note aromatiche e i sentori solitamente non percepibili. Lo stand sarà disponibile per qualunque tipo di informazione anche per i professionisti del caffè: ci sarà un'area dedicata al settore Ho.Re.Ca al quale l'Azienda rivolge un servizio attento dal 1947, tra tradizione e modernità. 12/13/14 Aprile in Piazza Ragusa a Roma.

[Read More](#)