







## Anselmi fa il bilancio della Sagra della Pizza e Birra di Larianoaa

Si è chiusa domenica sera 17 Giugno con lo spettacolo musicale con il gruppo L'Ottava Nota e con un ottimo bilancio e migliaia di visitatori la Sagra della Pizza e birra a Lariano. Evento organizzato dall'associazione Sagra della Pizza e giunto quest'anno alla nona edizione. Sono stati undici giorni all'insegna dell'ottima pizza e birra di alta qualità. I visitatori potevano scegliere vari menù con pizza a partire dal 2 euro con molte novità quest'anno che sono state molto apprezzate dai visitatori. Inoltre ottime birre artigianali. Eventi sportivi e musicali di alta qualità tutte le sere. Per un resoconto abbiamo sentito il presidente dell'associazione Sagra della Pizza Paolo Anselmi. Presidente, un bilancio su questa edizione della Sagra della Pizza? "Il bilancio della nona edizione della Sagra della Pizza- ha affermato il presidente Paolo Anselmi- è molto positivo, tranne purtroppo due sere di maltempo che non hanno permesso il pieno svolgimento della manifestazione. Le novità introdotte quest'anno per la parte culinaria sia aumentando per la pizza tonda tradizionale tipo romana dando altri gusti in più e poi le pizze bianche farcite con mortadella e salumi vari. Inoltre abbiamo arricchito il menù con la grande novità l'inserimento di prodotti tipici napoletani: pizza napoletana cotta sui forni a legna (forni della Sc Arredamenti), i panuozzi, frittatine e fritti è stato molto positivo e ha riscosso molto successo. Sicuramente il prossimo anno presenteremo in forma potenziata e più sostanziosa sotto l'aspetto culinario questo aspetto delle specialità napoletane cotte con i forni a legna. Sotto il profilo della riuscita della manifestazione e della soddisfazione posso essere solo soddisfatto, i visitatori hanno apprezzato le varie novità nei menù tutti gli eventi e servizi offerti. Abbiamo avuto apprezzamenti e complimenti dai numerosi visitatori sia al livello locale che extraprovinciale. Da sottolineare poi che abbiamo offerto la massima qualità del prodotto (qualità da sempre il punto primario al quale puntiamo) con le pizze prodotte su mattone refrattario e contemporaneamente abbiamo garantito anche la velocità del servizio, ci siamo velocizzati moltissimo grazie ad attrezzature all'avanguardia. Abbiamo voluto dar risalto al prodotto pizza offrendo una maggiore scelta nei menù e nello stesso tempo offrendo un servizio veloce senza nulla togliere alla qualità sia nella preparazione che nella cottura della pizza. Quindi attrezzature all'avanguardia insieme alla qualità del prodotto e personale molto qualificato: questi i nostri punti di forza".

" Per quanto riguarda la location, e le novità dell'outlet in fiera e per gli eventi qual' è il bilancio?

"Quest'anno abbiamo modificato un po' tutta la location, apportando migliorie e curando il tutto nei minimi particolari. La location di via Sandro Pertini si presta e molto probabilmente il prossimo anno saremmo ancora qua. Gli eventi anche sono stati vari tutte le sere con eventi musicali e sportivi con incontri di Boxe con la Boxe Volsca, serata dedicata a incontri MMA con il team di Tullio, poi serata dedicata alla Kick Boxing con i maestri Tommaso D'Adamo e Marco Moi dell'As Kick Boxing Castelli Romani. Poi le esibizioni tre giorni della Velitrae, poi esibizione scuola di Erica Zaccagnini. E ricordiamo anche la premiazione della corsa dei 100 Km del Passatore e degli alunni della Media Campanile che hanno partecipato al trofeo Atletica Scuola 2018 e al successo dell'evento Lariano's Got Talent alla 3^ edizione. Ringrazio tutte le associazioni sportive che hanno partecipato alla manifestazione. Un grazie al direttore artistico Mirco Bencivenga e a tutti i gruppi musicali che si sono esibiti durante le serate. Ricordiamo inoltre il motoraduno amatoriale di domenica scorsa 10 Giugno dedicato a Samuele Abbafati, un momento toccante dedicato ad un ragazzo speciale che non dimenticheremo mai. Per quanto riguarda lo spazio Outlet in fiera ha funzionato bene la gente ha avuto modo di visitare vari stand espositivi, soddisfatti e sicuramente per il prossimo anno si lavorerà per ampliare ancora più tale spazio. Inoltre abbiamo creato un apposito spazio per il divertimento sia dei più piccoli con l'area giochi con i gonfiabili e sia per i ragazzi con le giostre. Insomma siamo venuti incontro a 360° gradi alle esigenze dei visitatori".

Per concludere veniamo ai ringraziamenti e all'auspicio per la prossima edizione?

"Un grazie va alla Protezione Civile Santarsiero guidata dal suo presidente Gianluca Ciriaci con tutti i volontari che hanno svolto un eccellente servizio sia sotto l'aspetto sanitario, vigilanza e parcheggio e viabilità. Poi un grazie va a tutto lo staff dell'Associazione Sagra della Pizza per il grande lavoro profuso sia nella fase di preparazione e allestimento che durante la Sagra, un gruppo eccezionale! Un grazie all'associazione Sagra della Pizza va alla Sc Arredamenti di Campanella Claudio che è il fornitore

