



Vighizzolo d'Este, 13 ottobre 2022

NOTA STAMPA - **PETRA MOLINO QUAGLIA**



PizzaUp 2022

L'importanza di "FARE BENE"

Il 7 e 8 novembre per la prima volta a Milano agli East End Studios, Petra Molino Quaglia, azienda molitoria innovativa e attenta alle tendenze del settore della ristorazione, organizza la diciassettesima edizione di PizzaUp, dal 2007 l'unico simposio tecnico sulla pizza italiana contemporanea. Quest'anno, per la prima volta, Milano è il palcoscenico di un'avanguardia che traccia di anno in anno percorsi di esperienze attorno al piatto italiano per antonomasia.

Negli spazi degli East End Studios (Studio 90 - via Mecenate 88/A - Milano) pizzaioli di taglio contemporaneo da tutta Italia si mettono a confronto tra di loro e con esponenti del mondo della stampa e della cultura su temi dai risvolti tecnici e sociali.

Ad aprire l'agenda dei lavori lunedì 07/11 un dibattito guidato da Sebastiano Barisoni, Vicedirettore esecutivo di Radio24 e conduttore del programma "Focus Economia".

Quest'anno l'attenzione è rivolta ai percorsi di uscita per il settore della pizzeria da una crisi non solo economica ma anche sociale, sulle premesse degli scenari nati da pandemia e guerra in corso e delle conseguenti mutazioni in atto di stili di vita e alimentari.

In uno scenario critico come quello attuale, che richiede una condotta coraggiosa e lungimirante vista la scarsità delle materie prime e la consistente inflazione, il tema principale del simposio è "fare bene", un concetto di gestione della pizzeria, che fonde aspetti economici e socio-ambientali.

PETRA MOLINO QUAGLIA

via Roma 49
Vighizzolo d'Este
35040 PD

www.farinapetra.it
info@farinapetra.com

T: +39 0429 649110

Ufficio Stampa

MM STUDIO

Via Bartolomeo Eustachi, 7
20129 Milano MI

www.mm.studio
hello@mm.studio

T: +39 340 888 9164



**PETRA
MOLINO QUAGLIA**

via Roma 49
Vighizzolo d'Este
35040 PD

www.farinapetra.it
marketing@farinapetra.com

T: +39 0429 649110

Ufficio Stampa

MM STUDIO

Via Bartolomeo Eustachi, 7
20129 Milano MI

www.mm.studio
hello@mm.studio

T: +39 340 888 9164

Il successo economico non è solo dato dalla ricerca dell'alta qualità, ma è anche legato alla sensibilità nei confronti dell'ambiente, della propria filiera e della collettività di appartenenza con giusti prezzi di vendita e senso di responsabilità sociale.

I lavori del simposio si svolgeranno in 4 aree tecniche, attorno ad un palco principale, dove si terranno workshop e relazioni su argomenti di attualità e temi gestionali, sociologici e di comunicazione social.

In questa edizione, diversamente dalle precedenti, ciascun partecipante al momento dell'iscrizione potrà scegliere e prenotare le sessioni di suo interesse.

Grande novità la sera del 07/11: il simposio apre al pubblico degli appassionati della buona pizza con PizzaUp & Friends, una grande festa dalle 19.30 alle 23.30 con assaggi di pizze diverse, firmate da più di 100 tra i migliori pizzaioli d'Italia, abbinare ai cocktail di Dom Carella e accompagnate dalla musica dal vivo di Ciano Brown. Tra gli ospiti anche Casa Surace con il nuovo progetto Pizzadagiù, la performance dal vivo di Urban Theory, Tinto alias Nicola Prudente, conduttore di Camper su Raidue e Mica pizza e fichi su La7, Alessandro Tartaglia di Alta Cucina con la premiazione dei vincitori del contest Mani d'Arte per la scoperta di giovani scrittori non professionisti. E l'inedita proiezione del video di Trilok Gurtu, percussionista indiano di fama internazionale nel mondo del jazz, che presenta una sua breve e originale composizione sui suoni del molino di Petra. Nella sala anche una mostra di NFT per un'esperienza diretta con un possibile futuro dell'arte grafica delle ultime generazioni.

Il costo del biglietto è di 30,00 € e comprende un cocktail e due fette di pizza. L'intero ricavato della serata sarà devoluto a favore del progetto Food for Soul, con cui Petra Molino Quaglia sente di condividere il valore della lotta allo spreco alimentare e la spinta a migliorare la qualità del cibo.