



URBANIA

Pizze «acrobatiche» per catturare il gusto di tutti i buongustai

Una vera folla in piazza san Cristoforo

— URBANIA —

EVOLUZIONI, acrobazie, virtuosismi, simpatia, ma anche gusto, fragranza genuinità tradizione gli elementi che hanno contraddistinto la performance dei pizzaioli che ha accompagnato l'inaugurazione della settimana dedicata alla festa dell'Artigiano ad Urbania. Affollatissimo il piazzale san Cristoforo, dove lo stand dei pizzaioli acrobatici è stato letteralmente preso d'assedio dal pubblico entusiasta. Un'organizzazione magistrale, uno staff affiatato, e la preziosa collaborazione di Moretti Forni-spa e di pasta fresca "Il mattarello" di Ugo e Monica hanno fatto il resto. Il tutto incorniciato in una suggestiva giornata di sole nella storica Casteldurante.

«L'ARTE, la magia e la sapiente miscela di ingredienti di prima qualità sono il segreto del successo di una pizza eccellente — ha commentato Vittorio Peli della Confartigianato — e lo sanno bene i titolari delle pizzerie che hanno partecipato all'iniziativa». Maurizio Ralli, veterano del settore e titolare della pizzeria Maury ha aggiunto: «E' fondamentale investire sulla qualità degli ingredienti, per conservare la leadership del prodotto artigianale». Claudio Luzi presidente del settore alimentazione della Confartigianato e titolare di numerose attività di ristorazione, spiega: «E' il cliente l'artefice del nostro successo; noi ci impegniamo ogni giorno per fornirgli un prodotto sicuro e gustoso. Abbiamo una responsabilità...».

Amedeo Pisciolini