

Primo Piano

# La pizza “Teatro del Fuoco” per l’International Firedancing Festival. Palermo, 29 e 30 luglio

di: Redazione

19 luglio 2016



IX edizione del *Teatro del Fuoco International Firedancing Festival*, in programma il 29 e 30 luglio presso *Villa Filippina* a Palermo.

Attesa la sezione *Food* del festival, dedicata al cibo, alla dieta mediterranea, alla creatività degli chef e, più in generale, a quell’*Italian style* che tutto il mondo apprezza – specialmente a tavola – per convivialità, stile e gusto.

Lanciato nel 2008 a Stromboli, nelle Isole Eolie, per creare sistema ed esaltare i valori di una terra che convive quotidianamente con questo elemento naturale, il *Teatro del Fuoco* nel 2009 è stato riconosciuto ufficialmente dal Presidente della Repubblica Italiana come «strumento di marketing territoriale innovativo». Con questa stessa filosofia la sezione food, soprannominata *Teatro del Fuoco & Food*, accende ogni anno la curiosità e la golosità di turisti e foodlover, attraverso tour gastronomici dedicati e piatti creati ad hoc da rinomati chef del territorio.

Nelle precedenti edizioni si sono alternati: Gigi Mangia con le sue *Tagliatelle Teatro del Fuoco*, il ristorante *Il Filippino* di Lipari (ME) con il *Risotto Vulcanico*, Peppe Giuffrè, ideatore delle *Busiate all’Aglione* e Domenico Privitera, presidente dei cuochi siciliani e titolare del ristorante *Pane Olio e Sale* di Mascalucia (CT) con il *Risotto Teatro del Fuoco*. Quest’anno sarà l’estro creativo dello chef **Salvatore Chiappara** e del pizzaiolo **Giovanni Lavandera** del ristorante *è cotta* di Palermo a interpretare la pizza *Teatro del Fuoco*.

La pizza è, infatti, un piatto antico e moderno, locale e globale, che ben racconta l’Italia, il Sud, le isole e infinite storie senza rifugiarsi sterilmente nel passato, bensì reiventandosi costantemente attraverso ricette inaspettate che talvolta guardano perfino all’alta cucina. La pizza è anche identità: ognuno ha la sua preferita per ingredienti, lievitazione e cottura, ma ciò anziché dividere, unisce nel piacere della tavola, commensali di tutte le epoche, latitudini e culture.

La *Pizza Teatro del Fuoco* è un omaggio alla combinazione creativa di ingredienti naturali, mediterranei, semplici: impasto senza lievito, pomodorini ciliegino, mozzarella; aggiunti a crudo ci sono carote, songino, zucchine genovesi marinate nel peperoncino, zenzero e pomodoro secco. Una creazione firmata *é cotta* con un sapore forte e riconoscibile, in equilibrio fra piccantezza e dolcezza, morbidezza e croccantezza, che ricorda la costante evoluzione del fuoco in nuove forme e infinite identità. La *Pizza Teatro del Fuoco* si può gustare da giovedì 14 luglio, mentre lo show, pluripremiato e unico al mondo, del *Teatro del Fuoco* è in programma il 29 e 30 luglio a *Villa Filippina*: i biglietti sono disponibili su [www.circuitoboxofficesicilia.it](http://www.circuitoboxofficesicilia.it) .

Facebook : [www.facebook.com/teatrodefuoco](http://www.facebook.com/teatrodefuoco)

Sito web : [www.teatrodefuoco.com](http://www.teatrodefuoco.com)

Email : [info@teatrodefuoco.com](mailto:info@teatrodefuoco.com)

**Info e prenotazioni È COTTA**

Piazza Castelnuovo, 35

90141 – Palermo (Pa)

Tel: 0916114318

[ecottaristorante@gmail.com](mailto:ecottaristorante@gmail.com)