Eataly, arrivano le “Pizze del territorio”: in menù anche Genova con toma e acciughe

di **UfficioStampaEataly**
12 Novembre 2019 – 13:48



Genova. Debuttano la sera del 12 novembre a Eataly Genova le nuove ricette della Pizza del Territorio, create da Eataly in collaborazione con Slow Food per la stagione fredda. Un modo per far degustare la Pizza Eataly in abbinamento ai migliori prodotti del patrimonio agroalimentare del nostro Paese, ma anche per scoprire con tutti e cinque i sensi alcune specialità ancora poco conosciute che hanno storie incredibili da raccontare.

La Pizza del Territorio nasce infatti dalla volontà di rendere omaggio e dare visibilità alle eccellenze delle regioni in cui Eataly ha sede. Le guarnizioni di queste dieci pizze, ciascuna presente in esclusiva nel menu del negozio Eataly di riferimento, sono state scelte da Francesco Pompilio, maestro pizzaiolo del gruppo, con il supporto dell’esperto di pizza di Slow Food Italia Antonio Puzzi. A guidarli, la ricerca della giusta combinazione di stagionalità – motivo per cui la Pizza del Territorio cambia ogni sei mesi – e la valorizzazione delle specialità locali, inclusi i Presidi Slow Food, non dimenticando gli ingredienti che più hanno soddisfatto il palato dei clienti.

I produttori della Toma di pecora brigasca, Presidio Slow Food e ingrediente della Pizza Genova, lavorano con grande passione. La loro è una vera e propria missione per difendere l’eredità di un prodotto storico, oggi a rischio. Se all’inizio del XX secolo in tutta l’area di

diffusione della pecora brigasca – tra Liguria, Piemonte e Provenza – erano allevati 60.000 capi, oggi in Liguria si contano appena 1.800 esemplari.

PIZZA GENOVA
Ingredienti: bianca con fiordilatte, toma di pecora brigasca (Presidio Slow Food), acciughe di Camogli e basilico fresco.

A Eataly Genova ad esempio la Pizza Genova combina in maniera sapiente la Toma di Pecora Brigasca e le Acciughe di Camogli: un omaggio a tradizioni liguri del passato che continuano a vivere oggi grazie alla passione dei loro produttori.

Un motivo in più per provare la pizza di Eataly Genova, protagonista fino a inizio dicembre dell'iniziativa di raccolta fondi "Una pizza buona due volte" a favore dell'ospedale Gaslini: per ognuna delle tre pizze speciali create per l'iniziativa Eataly devolverà 2 euro al Centro Nutrizionale dell'istituto genovese.