Prijedlog naslova 1

**Stiže 3. Pizza festival Zagreb i na Strossmayerov trg postaje** “**a little slice of paradise”**

Prijedlog naslova 2

**That**’**s Amore! Otkrivamo što donosi treći Pizza festival Zagreb**

Podnsalov

*Od 27. svibnja do 02. lipnja moći ćemo uživati u više od 35 vrsta najslavnijih talijanskih delicija, kreativnim koktelima, atraktivnom kvizu, silent kinu i slikarskim radionicama uz svakodnevni tematski glazbeni program*

tx

Od idućeg ponedjeljka 27. svibnja, Strossmayerov trg u Zagrebu na tjedan dana postaje “a little slice of paradise” jer stiže nam treći Pizza festival Zagreb! Veseli nas što ćemo iznova moći uživati u slasnim i kreativnim pizzama vrhunskih majstora pa s nestrpljenjem zaneseno pjevušimo “…when the moon hits your eye, like a big pizza pie, that’s amore”!

Ovogodišnje izdanje Pizza festivala Zagreb stiže s 11 kućica od kojih će devet predstaviti najbolje od svojih gastro kreacija, dok su već tradicionalno za “tekuća pitanja” zaduženi **Central Bar** sa savršeno rashlađenim Staropramen pivom i bogatim izborom premium vina, rakija i sokova, te omiljeni **Gingle Bells** sa svojim nenadmašnim autorskim koktelima. Bilo da obožavate napoletanu, romanu, sicilianu, frittu ili margheritu, svoju omiljenu pizzu sigurno ćete pronaći na jednoj od kućica ovih strastvenih pizza čarobnjaka jer očekuju vas: **Al Dente, Pizza Re, Pizza Social Club, RougeMarin, Zagyland, Picnic & Poma Food Boutique, Tutto Passa, Pizza Fritta i Oui Chef on Wheels**.

A da u izvrsnim pizzama uživamo obavijeni pravim talijanskim štihom, pobrinuo se **Ozren Kanceljak** koji je i ove godine osmsilio vrhunski glazbeni program, sa svakodnevnim nastupima probranih DJ imena i večerima inspirativnih naziva poput Felicità, Penso Positivo ili pak Pizza Boggie. Kroz tih tjedan dana očekuju nas i silent kino, iznimno popularne slikarske radionice Pinelli & Vino, a Ribafish nam nakon silnog zanimanja na Asian Street Food Festivalu opet sprema atraktivan tematski kviz. Idealna je ovo prilika za uživanje i zabavu cijele obitelji, udvoje ili solo jer jedna od onih rijetkih stvari koja može ujediniti i raspoložiti ama baš cijeli svijet je upravo pizza.

Godišnje se na svijetu proda pet milijardi ovog obožavanog jela koje će nam i u najtmurnijem danu izvući osmijeh na lice. O porijeklu i povijesti ovog jela ispisani su tomovi, samo na Amazonu moguće je kupiti više od 50,000 knjiga na temu pizze. Ali mnoštvo je i recentnih primjera koji govore u prilog njenoj popularnosti, primjerice Jeff Bezos je baš u Amazonu uveo sad već slavno “pravilo dvije pizze” prema kojem timovi u njegovoj kompaniji broje samo onoliko ljudi koliko mogu nahraniti dvije pizze. Usto, prva transakcija bitcoitna u stvarnom svijetu napravljena je na Floridi 22. svibnja 2010. za kupnju dviju pizza koje su plaćene 10,000 bitcoina. Čovjek koji ih je kupio i tako ušao u povijest zove se Laszlo Hanyecz, a te godine je 10.000 bitcoina imalo protuvrijednost od 25 američkih dolara, dok ta ista količina ove kriptovalute danas vrijedi 672.40 milijuna američkih dolara. A da ni u svemiru ne mogu bez nje, dokazuje primjer iz svibnja 2001. kada je astronaut Yury V. Usachev tijekom boravka na Međunarodnoj svemirskoj postaji zaželio pizzu salami. Dostava pizze u svemir stajala je poznati lanac pizzerija milijun dolara, no sigurni smo da im se isplatilo jer Yury je zagrijao svoju pizzu salami i snimio [video](https://youtu.be/yB6tVUiNTNk?si=1kroZD9EnXlBDnSu) kako silno uživa u svakom zalogaju u bestežinskom stanju, što je poslužilo kao izvrsna reklama lancu.

Nama na sreću neće trebati ni bitcoini ni put u svemir kako bismo u omiljenim kriškama uživali do mile volje, dovoljno će biti svratiti na **Trg Josipa Jurja Strossmayera od 27. svibnja do 02. lipnja i** prepustiti se čarolijama nekih već nam dobro poznatih i omiljenih pizza majstora, ali i nekih koji se na Pizza festivalu Zagreb premijerno pojavljuju.

Kako najavljuju iskusni organizatori iz kreativne agencije **Kokoš ili jaje** koji su nedavno oduševili brojne posjetitelje Asian Street Food Festivalom na istom ovom trgu, na Pizza festivalu će posjetitelji moći birati između više od 35 vrsta talijanskih delicija: bit će tu Al Denteove suvremene napoletane u kombinacijama Margherita di bufala, Mortadela & Stracciatella, Piccante, te Prosciutto & Stracciatella, zatim savršeno hrskave pizze sa punijim rubom, što je stilski kombinacija napoletane i romane a po kojima su poznati mnogima omiljeni pizza entuzijasti iz Pizza Social Cluba. Pored prošlogodišnjih hitova: Mamargherite, Pizzaioli i Pepperoni ove godine donose dvije nove krasotice - Parmigianu i Biancu koja će oduševiti ljubitelje kreativnih kombinacija jer sadrži truffle riccotu, flor di latte mozzarellu, buđolu, poriluk i crispy kapare. Zagrebački RougeMarin chefa Marina Medaka vodi nas na putovanje Sicilijom kroz pažljivo osmišljene pizze Palermo, Messina, Siracusa, Siracusa Bambini, Tarapani i Catania koje predstavljaju svaki grad na jedinstven način. Taste od Sicily mami nam zazubice kombinacijama poput artičoka i sušenih rajčica s kremastom ricottom, mirisnim bosiljkom te maslinovim uljem s češnjakom. Tu su i pikantne salsiccie s neobičnim dodirom meda s chilli papričicama, a jedva čekamo kušati i bogatu mortadelu, crne masline i cherry rajčice sjedinjene s pestom od pistacija i creme fraicheom.

Zadarski Picnic i Poma Food Boutique udružuju snage: Poma stiže sa sa svojim sourdough sendvičima koji su prošle godine oduševili na Pizza festivalu i za njih se stajalo u redovima. Picnic pak donosi svoje poznate koktele, a najavljuje i koktele osmišljene baš za Pizza festival. Mali teaser, Šašava Mare je jedan od njih! Na radost brojnih fanova koje su oduševili prošle godine vraća se i Pizza Fritta sa svojim calzone pizzama prženim u dubokom ulju, koje osvajaju hrskavošću tijesta i slasnim topljenim punjenjem. Na Strossu ćemo imati priliku otkriti i zašto je Pizza Re braće Cvetko stekla vojsku obožavatelja koji hrle na Jaruščicu kušati autentične napoletane. Oni stižu s klasičnom Margheritom, bogatom Capriccosom, moćnom Piccante, omiljenom Mortadellom, te pizzom kuće naziva "Pizza Re”. Ljubitelji romane doći će na svoje na kućici Tutto Passa gdje se od jedne pizze dobije pet komada, a na Bread Clubovim sourdough tijestima stižu četiri zavodljive kombinacije nadjeva - od pizze Di Mamma s Prosciuttom Cottom San Daniele, preko kremozne i osvježavajuće pizze La Primaverile s mariniranim tikvicama, ricottom, sušenim rajčicama, crnim maslinama i svježim bosiljkom. Pizza Melon donosi fini balans slanog i slatkog s Prosciuttom di Parma i listovima dinje, a pizza Speciale nagoviješta moćne okuse guancialea, kreme od bundeve, pecorina i svježeg ružmarina. Posebno radujemo po prvi puta kušati i zagorsku pizzu i to zahvaljujući Zagylandu koji se također premijerno predstavlja ove godine, a već je svojim vrhunskim napoletana pizzama Konjščinu stavio na gurmansku mapu Hrvatske. Uz klasike Margheritu i Tunu, boje Zagorja branit će dvije specijalne pizze - Zagyland i Horse City. A da bi i ovogodišnji Pizza festival Zagreb bio prava oda Italiji pobrinut će se Oui Chef on Wheels gdje će nam chef Vedran Stojanac ponuditi Pastu on Wheels, neodoljivu tjesteninu iz koluta sira.

Dok uživamo u ovim kadrovima dijela ponude i uistinu s nestrpljenjem iščekujemo 27. svibnja ne preostaje nam nego poručiti vam: “***Slice to Meet You”*** na trećem Pizza Festivalu Zagreb!

Sve novosti, termine događanja i načine prijava možete svakodnevno doznati prateći Pizza Festival Zagreb na [Facebooku](https://www.facebook.com/PizzaFestivalHR) i [Instagramu](https://www.instagram.com/pizzafestivalhr/).

Mjesto: Trg Josipa Jurja Strossmayera, Zagreb

Trajanje: 27. svibnja. - 02. lipnja 2024.

Radno vrijeme : pon - pet 12:00 -24:00 / sub - ned 11:00 - 24:00 sata

Ulaz: besplatan

Foto: Sandro Sklepić, arhiva i PR Pizza festivala Zagreb

DETALJNIJE O SUDIONICIMA I PONUDI pizza festivala zagreb 2024.

AL DENTE

Nakon što su na prošlogodišenjm Pizza Festivalu Zagreb oduševili publiku, ekipa iz zagrebačkog Al Dentea ove je godine spremna nadmašiti taj uspjeh. Ponose se suvremenom napoletanskom tehnikom i tijestom koje fermentira minimalno 24 sata te pizzama koje odlikuju visoki i prozračni rubovi s tankim dnom, što je karakteristika suvremene napoletanske pizze.“*Posvećeni smo kvaliteti naših sastojaka, te stoga sve naše sastojke nabavljamo svježe iz Italije, koristeći samo vrhunske sastojke poput Agerola fior di latte, proglašene najboljom mozzarellom u 2023. godini. Al Dente pizza je više od pizze - to je spoj tradicije i inovacije, gdje se ljubav prema autentičnom okusu susreće sa željom za istraživanjem novih kulinarskih horizonta”*, ističu vrhunski pizza majstori koji će na Festivalu ponuditi četiri ljepotice a to su: Margherita di bufala, Mortadela & stracciatella, Piccante, te Prosciutto & stracciatella.

PIZZA SOCIAL CLUB

Veterani Pizza festivala Zagreb i najstrastveniji pizza entuzijasti iz Pizza Social Cluba i ove će godine izazivati ovacije svojim vrhunskim pizzama a njihova je tajna u tome što se drže tradicionalnih receptura u koje ubacuju svoj twist. Najviše pažnje posvećuju tijestu i njegovoj fermentaciji, te najavljuju poneka iznenađenja upravo na tom polju. Uspjeli smo doznati kako će zadržati hit pizze koje smo obožavali prošle godine Mamargheritu, Pizzaioli i Pepperoni, a ove godine donose i dvije dvije nove krasotice - Parmigianu koja će sljubiti flor di latte mozzarellu, parmigiano reggiano, grilani patilđan, sušene rajčice i bosiljak, te Biancu koja će oduševiti ljubitelje kreativnih kombinacija jer sadrži truffle riccotu, flor di latte mozzarellu, buđolu, poriluk i crispy kapare. Osim što ih peku u u originalnoj napuljskoj peći za pizzu, koja se radi prema posebnim standardima kako bi temperatura same peći bila preko 450 stupnjeva Celzijusa obećaju savršenu hrskavu pizzu sa punijim rubom, što je stilski kombinacija napoletane i romane.

ROUGEMARIN

Zagrebački RougeMarin chefa Marina Medaka na ovogodišnjem Pizza Festivalu pruža priliku za otkrivanje okusa Sicilije kroz pažljivo osmišljene pizze koje predstavljaju svaki grad na svoj jedinstven način. “*Dođite i uživajte u pravom kulinarskom iskustvu koje će vas odvesti na putovanje kroz bogatu povijest i tradiciju Sicilije”*, poručuje chef Medak te otkriva kako će na Pizza festivalu u sklopu teme Taste of Sicily imati čak 5 pizza: vegetarijansku Palermo kojom nas vode u glavni grad Sicilije, poznat po svojoj bogatoj kulturnoj baštini i raskošnoj vegetaciji. Pizza Palermo odražava ovu raskoš koristeći artičoke i sušene rajčice, koje predstavljaju sunčane vrtove ovog grada. Kremasta ricotta i mirisni bosiljak, zajedno s maslinovim uljem s češnjakom, stvaraju harmoniju okusa koja evocira bogatstvo i tradiciju Palerma. Iduća je pizza Messina koja nas vodi u grad poznat po svojoj luci i morskim delicijama, ima dinamičnu i živahnu atmosferu. Pizza Messina, s pikantnim umakom rajčice i slasnom pancetom, odražava ovaj živahni duh. Dodavanje svježe rikule, cherry rajčica i crnih maslina donosi svježinu i kontrast, dok grana padano dodaje bogat, slojevit okus, evocirajući mediteranski šarm i energiju Messine. Slijedi Siracusa, grad s bogatom poviješću i dramatičnim pejzažima. Pizza Siracusa kombinira tradicionalne okuse salsiccie s neobičnim dodirom meda s chilli papričicama, stvarajući savršenu ravnotežu između slatkog i ljutog. Ova kombinacija odražava dinamičnu povijest i kulturološku slojevitost Siracuse, pretvarajući svaki zalogaj u pravo gastronomsko putovanje.Tu je i Siracusa Bambini - pizza posebno osmišljena za najmlađe ljubitelje pizze. Inspirirana povijesnim gradom Siracusom, ova pizza zadržava autentičnost i bogatstvo okusa, ali bez ljutih papričica, čineći je savršenim izborom za djecu. Umak od rajčica i rastopljena mozzarella stvaraju klasičnu, ukusnu podlogu koja je dopunjena blagom, ali aromatičnom salsicciom. Ova jednostavna, ali ukusna kombinacija osigurava da djeca uživaju u svakom zalogaju, dok roditelji mogu biti sigurni da im pružaju obrok prepun okusa. Siracusa Bambini je savršen način da se mali gurmani upoznaju s autentičnim okusima Sicilije na način prilagođen njihovim osjetilima. Još jedna vegetarijanska opcija je pizza Tarapani koja koristi bogate okuse inćuna i kapara, koji donose morsku svježinu i autentičnost. Luk i matovilac dodaju dodatnu dimenziju, evocirajući rustikalni šarm i jednostavnost života u ovom obalnom gradu. u Cataniju, grad smješten u podnožju vulkana Etna, poznat po svojoj živahnoj energiji i luksuznim okusima vodi nas pizza Catania koja koristi bogatu mortadelu i crne masline, zajedno s cherry rajčicama, donoseći slojevitost okusa. Pesto od pistacija i creme fraiche dodaju kremastu i orašastu notu, stvarajući sofisticirani okus koji odražava luksuz i eleganciju Catanije.

PICNIC X POMA

Silno nas raduje što ćemo opet uživati u neodoljivim kreacijama nenadmašnih zadarskih kreativaca iz Picnic Mingle and Fun koji su na netom završenom Asian Street Food Festivalu u Zagrebu osvojili srca brojnih posjetitelja. Ove godine Picnic zajedno sa svojim drugim konceptom, Poma Food Boutique, udružuje snage na Pizza Festivalu. Poma Food Boutique dolazi sa svoja 4 hit sourdough sendviča - Pistachio, Roastbeef, Truffle i Caprese. Svaka od ovih kombinacija ima svoj jedinstveni okus i sastojke koji su svježi i sezonski. *"S obzirom na prošlogodišnje odlične reakcije na naše sendviče, odlučili smo ih i ove godine predstaviti na Pizza festivali i omogućiti posjetiteljima da tih 7 dana mogu opet uživati u našim sendivičima u Zagrebu. Za ostatak godine, tu je naš lokal u samom centru Zadra, na poluotoku”,* ističu ovi neumorni Zadrani.

Picnic je poznat po svom kreativnom pristupu hrani, a Sourdough Focaccia u kombinacijama okusa koje su predstavljene na festivalu, dokazuju da njihova kreativnost i hrabrost ne poznaju granice. Svi posjetitelji Poma Food Boutiquea će imati priliku doživjeti pravi gastronomski užitak, popraćen opet novim i zanimljivim koktelima koje stvara Ivan Karačić, osnivač Picnica i Pome. Tako će Ivan na Pizza festivalu prezentirati Rozu, osvježavajući koktel na bazi gina, jagoda, rose vina i octa od šipka sa otoka Pašmana, a u najavi su i kokteli iznenađenja tematski napravljeni za Pizza festival, spomenimo tek da će se jedan zvati Šašava Mare.

PIZZA FRITTA

Na veselje brojnih obožavatelja koje su stekli prošle godine, na Pizza festival Zagreb vraća se i Pizza Fritta! Ovaj jedinstveni stil pizze datira još iz 18. stoljeća iz Napulja, a prošle je godine prvi put stigao i u Zagreb i odmah oduševio! Pizza Fritta je u biti tijesto za pizzu koje se puni raznim sastojcima kao što su umak od rajčice, mozzarella, šunka, gljive. Tijesto se zatim presavije, zatvarajući nadjev iznutra, a rubovi se stisnu zajedno kako bi se dobio oblik džepića ili calzonea. Tada se prži u dubokom ulju dok ne postane hrskavo i zlatno. Pizze fritte poslužuju se vruće, svježe iz friteze, kako bi se zadržale hrskavost tijesta i toplina punjenja.

Pizza Re

Na ovogodišnjem Pizza Festivalu po prvi puta sudjeluje i pizzerija "Pizza Re", koja obilježava svoju treću godišnjicu uspješnog poslovanja na adresi Jaruščica 9, nedaleko od Arene Centra. Pod vodstvom braće Hrvoja i Jurice Cvetko, ova pizzerija postala je omiljeno odredište za sve koji traže autentične Napoletana pizze. Za ovu prigodu pripremili su pet neodoljivih varijanti pizze: klasičnu Margheritu, bogatu Capriccosu, moćnu Piccante, omiljenu Mortadellu te njihovu pizzu kuće pod nazivom "Pizza Re”. Iz "Pizze Re" ističu kako posebnu pažnju koju posvećuju svakom koraku pripreme, posebno izradi tijesta. Koristeći posebno brašno odobreno od strane AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana), s vrlo niskim postotkom kvasca i visokom hidratacijom, njihovo tijesto fermentira minimalno 48 sati u kontroliranim uvjetima i temperaturi, rezultirajući mekanim, prozračnim i laganim tijestom koje je pravo uživanje za svakog ljubitelja pizze. Usto, braća Cvetko inzistiraju na korištenju samo najkvalitetnijih sastojaka koji dolaze iz Napulja, poput Fior Di Latte mozzarelle iz poznate mljekare Latteria Sorientina, te San Marzano rajčice i ostalih sastojaka koji dodatno obogaćuju okus njihovih pizza. Već su osvojili srca mnogobrojnih gostiju svojom posvećenošću kvaliteti i autentičnom okusu, a Pizza festival je idealna prilika da se svi prepustitimo njihovim neodoljivim okusima.

TUTTO PASSA

Svoje premijerno predstavljanje na Pizza festivalu Zagreb imat će i Tutto Passa, najnoviji street food koncept dobro nam poznatog gastro inovatora Eduarda Bega koji nas je na prva dva Pizza festivala u Zagrebu oborio s nogu svojim plant based pizzama. I ove godine dolazi s pizzama za koje sourdough tijesto spravlja Bread Club. Bit će to pizze romana stila, a među inim specifične su i po tome što se iz jedne pizze dobije pet komada. Tutto Passa donosi nam 4 intrigantne zavodnice: pizzu Di Mamma koja će sigurno razveseliti sve obožavatelje delikatnog, slatkastog okusa koji je specifičan za Prosciutto Cotto San Daniele u kombinaciji s Mutti polpom, mozzarellom, svježim šampinjonima i origanom. Zatim bt će tu kremozna i osvježavajuća pizza La Primaverile s mariniranim tikvicama, ricottom, sušenim rajčicama, crnim maslinama i svježim bosiljkom. Pizza Melon sjedinit će maslinovo ulje, mozzarellu, Prosciutto di Parma i listove dinje te svježi bosiljak, a pizza Speciale nagoviješta moćne okuse jer ju čine maslinovo ulje, guanciale (sušeni svinjski obrazi), krema od bundeve, pecorino kozji sir i svježi ružmarin. Samo iz opisa mogli bismo sa sigurnošću reći da nam Eduard Beg sprema jedinstvenu gastro senzaciju.

ZAGYLAND

Posebno radujemo po prvi puta kušati i zagorsku pizzu i to zahvaljujući Zagylandu koji se također premijerno predstavlja ove godine, a već je svojim vrhunskim napoletana pizzama Konjšćinu stavio na gurmansku mapu Hrvatske. Vlasnik hotela i pizzerie Zagyland Darijo Markulin na djedovini smještenoj tek 45 minuta od Zagreba prije tri godine je otvorio jedinstveni hotel koji osim moderno i elegantno uređenih šest soba i jednog apartmana pruža bezbroj sadržaja i aktivnosti: od malonogometnog terena, dječjeg igrališta, stolnog tenisa i stolnog nogometa, biljara, pikada, wellnessa sa saunom i jacuzzijem, te vanjskog bazena, ali i quadove za avanture po Ivanščici. No pizza koju tamo sprema od studenog 2022. posebno je odjeknula u gurmasnkim krugovima, što ne čudi jer ju spremaju po originalnoj recepturi sjajnog pizza edukatora Davora Milića kao jedina pizzerija u Zagorju sa napoletanom. “*Unatrag godinu i pol dospjeli smo na mnoge ljestvice "najboljih pizza" u Hrvatskoj što mi je iznimno drago, pa se zato i rodila želja da se pokažemo ekipi i kroz Pizza festival”,* kaže nam Darijo Markulin, dodajući kako će na Festivalu promovirati Zagorje sa četiri pizze. Uz dvije klasične - Margheritu i Tunu, predstavit će i dvije sa svojim potpisom, a to su Zagyland i Horse City posvećena Konjšćini odakle stižu.

OUI CHEF ON WHEELS

A da bi i ovogodišnji Pizza festival Zagreb bio prava oda Italiji pobrinut će se OuiChef on Wheels gdje će nam chef Vedran Stojanac ponuditi Pastu on Wheels, neodoljivu tjesteninu iz koluta sira. Brojni su se posjetitelji već oduševili ovim moćnim i sočnim tjesteninama na prošlogodišnjem izdanju, a chef Vedran Stojanac ove će godine ljestvicu podići još i više. Vedran je inače svoju strast prema kuhanju otkrio radeći s talijanskim Michelin chefom Giorgiom Floresom, potom je skupljao znanja u legendarnom Prascu s Dinom Galvagnom, potom u Mundoaki s Tvrtkom Šakotom, zatim s Priskom Thuring u Dubravkinom putu. Vojsku obožavatelja među ozbiljnim gurmanima stekao je tijekom adventa 2021. delicijama na kućici Fajnšmeker koja je bila suradnja Cateringa Kvatrić i Vedranovog Oui Chef brenda. U novije vrijeme njegove ste delicije mogli kušati na Place Marketu, te ne čudi kako će mnogi biti silno nestrpljivi kušati njegovu verziju Paste on Wheels na Pizza festivalu Zagreb.