**PIZZA! PIZZA! Pop Up: festival italských vůní a chutí vás přenese pod apeninské slunce**

**Praha, srpen 2024 – Vychutnejte si atmosféru italského La Dolce Vita bez nutnosti cestovat daleko. Jednodenní festival italské kuchyně PIZZA! PIZZA! Pop Up, který se uskuteční ve čtvrtek 5. 9. 2024 od 11.00 do 22.00 hodin v Holešovické tržnici, nabídne to nejlepší, co tato gastronomická velmoc nabízí. Kromě vynikající pizzy se můžete těšit i na další dobroty jako jsou zapečené piadiny, čerstvé těstoviny nebo smažené plněné olivy. Seznam účastníků se navíc nadále rozšiřuje, aby byla nabídka co nejpestřejší. Italské lahůdky, vynikající káva, vína a koktejly, příjemná hudba, posezení pod širým nebem a setkání s kolegy u oběda či přáteli v odpoledních a večerních hodinách slibují skvěle strávené chvíle připomínající letní dovolenou. Vstup na akci je volný.**

**S vášní pro jídlo a společné setkávání**

Jednodenní festival italské kuchyně je nejen oslavou gastronomie, ale i příležitostí pro podporu místního podnikání a setkání komunity. Po loňské premiéře, která sklidila velmi dobrý ohlas, získala na velikosti a zařadila se na seznam pořádaných gastro akcí v Holešovické tržnici*. „Chceme návštěvníkům přinášet akce, kde mohou ochutnat něco autentického, něco nového a zároveň si při tom užijí pohodovou atmosféru se svými přáteli. A PIZZA! PIZZA! Pop up tohle všechno kombinuje. Navíc je ideální příležitostí, jak si prostřednictvím chutí apeninského poloostrova připomenout prázdninovou atmosféru,“* říká Aleš Víšek z programového oddělení Holešovické tržnice a dodává: *„Našim přáním je, aby si k nám lidé přišli odpočinout, uvolnili se, pobavili se po práci nebo i během oběda a strávili tu příjemné chvíle, jako by byli na dovolené. A to se nám, věřím, daří i díky tomu, že spolupracujeme s velkými srdcaři a nadšenci, kteří si s jídlem vyhrají a ladí ho k dokonalosti.“*

**Ochutnejte pravý italský street food**

Ikonou italské kuchyně je neodmyslitelně pizza. Tupravou neapolskou můžete ochutnat v **MATE'S PIZZA TRUCKu**. Terapii pizzou vám naordinuje i nerozlučná dvojka kamarádů z **Pizza Therapy**, jejichž pizzy nejsou pouhým kulinářským potěšením, ale jsou také důkazem přátelství a společných snů. Neapolská klasika je srdcovou záležitostí i další party nadšenců, které najdete ve food trucku **Picoška**. Své pizzy připravují podle tradiční receptury, a to z mouky typu 00 pro přípravu Napoletany a dlouho fermentovaného těsta Biga. Díky tomu jsou okraje nadýchané, těsto křehké, vláčné a lépe stravitelné. Chybět nebude ani usměvavý Ital Francesco Gallucci, který ve svém nuselském bistru **Le Pizze di Frankie** připravuje pizzy klasického i méně známého střihu. Jaké chutě si nachystal pro festival PIZZA! PIZZA! Pop Up se přijďte sami přesvědčit.

Kromě pizzy jsou italské ulice ale plné i dalších zajímavých kousků, které si zaslouží ochutnat. Například vynikající piadiny – druh tenké pšeničné placky, které se plní na mnoho způsobů. Piadina se podávala i v antickém Římě a dnes je zapsána na seznamu tradičních italských výrobků kraje Emilia-Romagna. U **Ciao Italian Street Food** bude možné vyzkoušet piadiny s kvalitními italskými sýry a salámy. V nabídce budou také dokonalé Ascolana olivy, a to je velká paráda – masem plněná královna všech oliv smažená do křupava.

**Pavel Berky** si na letošní Pizza Pop up připravil stále populárnější pinsu. Méně známou sestru pizzy, jejíž původ sahá až do starověkého Říma. Narozdíl od pizzy je těsto směsí pšeničné, rýžové a sojové mouky, které jí s fermentací kolem 72 hodin dodávají uvnitř krásnou nadýchanost a zvenčí příjemnou křupavost.Ani milovníci italských uzenin nezůstanou ochuzeni o své favority. **Take Eat EZ** slibují domácí šunku, sendviče, voňavou porchettu, nebo tradiční italskou klobásku salsicciu. Typickou italskou kuchyni podle starých receptů představí ve své ikonické italské tříkolce **Ňam-ňam Piaggio** účastnice pořadu MasterChef Petra. Mezitím, co budete čekat na její toskánskou tomatovou polévkou, domácí pastu nebo sladkou Panna Cottu, se můžete kochat pohledem na tento legendární dopravní prostředek, který se stal oblíbeným základem pro různé přestavby, které rozšiřují její využití daleko za původní účel. Tyto kreativní přestavby nejenže zachovávají tradiční šarm a funkčnost tříkolky, ale také přinášejí nový život a inovativní využití této italské klasiky. Zkrátka, srdcová záležitost!

**Prosseco, Aperol, Negroni nebo Gin&Tonic?**

A co by to bylo za pravé italské aperitivo bez bohaté nabídky italských vín, koktejlů a nápojů. Stánek **La Mia Spritzeria** vás přenese do magické atmosféry letních večerů s přáteli a se sklenkou v ruce na italském náměstí. Ochutnejte zde klasický Aperol Spritz, Negroni, silnější Maschio s Fernetem Branca, lehký Rosato Spritz z růžového Martini a spoustu dalších variací. Těm z vás, kteří upřednostňují něco ostřejšího, naservírují skvělý Malfy gin s tonikem.

V baru **Luvini** vás čeká usměvavá dvojice – Jiří a Lucie. Jiří, který za svůj život ochutnal přes 1 500 ginů a 200 toniků, vám namíchá drink, na který budete dlouho vzpomínat. Jak sám Jirka říká: *„Naše italské menu je sestavené z šesti různých ginů od čtyřech výrobců kde všechny tyto destilerie se nacházejí na území Itálie a používají pro výrobu ginu lokální suroviny, a to především toskánský jalovec což je základ každého ginu.  Menu jsme postavili tak abychom obsáhli co největší škálu chutí od sladkých po hořké a zároveň od tradičnějších po ty méně obvyklé chutě ginu.“* Vedle něj Lucie se postará o chutě milovníků italských vín. Vinné menu bude postavené především na proseccu, a to stejným způsobem jako menu s drinky – aby obsáhli co největší chuťový profil a tím dali návštěvníkům možnost si najít to své oblíbené.

Po druhé se do Tržnice vrací i rodinná firma **VINOHERINK.CZ** a návštěvníky láká nabídnou vín i bublinek: *„Tentokrát jsme si kromě fantastických bublinek připravily vína od Ferro13 – originální labely, bezva vína z různých koutů Itálie a fajn ceny. Budeme mít to správné víno pro každého z vás – ať už jste lady, gentleman, hipster nebo boss. Pro ty z vás, kteří jsou po létě Proseccem již přesycení, přivezeme luxusní bublinky vyráběné klasickou šampaňskou metodou. Zkrátka vyšší dívčí“.* A kdo by přece jen měl chuť na něco více tradičního, tak ať se zastaví u stánku **Pivovaru Chroust**, kde poteče chlazený pěnivý mok zlatavé barvy.

**Nechte starosti doma a připomeňte si léto**

Přijďte a užijte si nezapomenutelný den plný skvělé italské kuchyně, zábavy a přátelské atmosféry. O příjemný průběh celého dne se postará **DJ Růžový Partner**, který krom svého hudebního mixu zahraje i oblíbené italské hity.

Mediálním partnerem akce je Český rozhlas Praha / <https://praha.rozhlas.cz>.

**Shrnující informace:**

KDY: ve čtvrtek 5. září 2024, 11:00 – 22:00 hodin

KDE: Holešovická tržnice, Tržní náměstí [https://www.holesovickatrznice.cz/pronájem-náměstí](https://www.holesovickatrznice.cz/pron%C3%A1jem-n%C3%A1m%C4%9Bst%C3%AD)

Vstup: Volný

[www.holesovickatrznice.cz](http://www.holesovickatrznice.cz)

**Kontakt pro média:** Linda Antony / tel: 777 16 88 99 / email: linda.antony@navystavisti.cz

Veronika Wolfová / tel: 724 442 965 / email: pr@navystavisti.cz