**Attenzione! Přijďte ochutnat do Holešovické tržnice**

**tu pravou Neapol**

*Festival PIZZA! PIZZA! Pop up nabídne nejoblíbenější pochoutky italské pouliční kuchyně*

**Praha, srpen 2024 – Již příští týden ve čtvrtek 5. 9. proběhne od 11.00 hodin v Holešovické tržnici festival italské kuchyně PIZZA! PIZZA! Pop up. Těšit se můžete na dokonale připravené a křupavé těsto neapolské klasiky z rukou těch největších srdcařů a „pizzařů“ v Praze. Na své si přijdou také milovníci čerstvých těstovin, zapékaných piadin, pinsy nebo lahodné italské zmrzliny. Chybět nebudou vína, prosecco a koktejly v klasickém i méně známém provedení. Atmosféru dovolené na italském pobřeží podtrhne hudba DJ Růžový Partner, zábavná forma výuky italštiny nebo prodej hravých šperků inspirovaných krásou Itálie. Tak přijďte na oběd nebo po práci na skleničku s přáteli a připomeňte si okamžiky z letní dovolené.**

**Křupavá krusta, opálené bubliny a měkký střed**

PIZZA! PIZZA! Pop up je příležitostí potkat na jednom místě ty nejlepší mistry pece a ochutnat jejich vyhlášené variace tolik milované „placky“. Protože pizza není jen kousek těsta se salámem a sýrem. Je kombinací kvalitních surovin a dokonalého základu, jehož příprava je tak trochu alchymie. Své o tom ví nováček festivalu Spojka Karlín: *„Náš souschef Noam odjel do Itálie, kde absolvoval kurzy ve Florencii zaměřené na základy pizza masters. Poté pokračoval v Neapoli, kde se věnoval neapolské pizze a dalším druhům těsta, např. sourdough a bezlepkovému. Nejvíce si však oblíbil pomalu fermentované těsto, které kvasí 24 hodin.“* Na to sází i další milovníci pizzy, mezi nimiž je i Picoška: *“Pizzu připravujeme od srdce a z kvalitních italských surovin podle tradiční receptury, a to z mouky typu 00 pro přípravu Napoletany a dlouho fermentovaného těsta Biga.“* O těstě, jako živém organismu mluví i usměvavý Ital Frankie, který se svou pizzou sklízí úspěch ve svém nuselském bistru: *„Těsto je živá věc, která se neustále vyvíjí. Takže musíte porozumět tomu, jak s ním správně pracovat. A stále se mám co učit. I v dobrých pizzeriích někdy vidíte, že jeden den je těsto skvělé, druhý den vypadá úplně jinak – a naším posláním je vychytat jeho ideální podobu, aby se na křivce, která kolísá mezi skvělým a špatným, vždy drželo na úrovni skvělosti.“*

**Geláto podle italských mistrů cukrářů**

O sladkou tečku se postarají cukráři z rodinné cukrárny U Moučků, kteří si připravili rozmanitou nabídku vynikajících zmrzlin vyráběných podle tradičních italských receptur. S nimi sklízí úspěch nejen u veřejnosti, ale také na soutěžích, kde například pětkrát zvítězili na Ice Cream Festivalu. Pro PIZZA! PIZZA! Pop Up si připravili variaci zmrzlin svou chutí typických pro Itálii – stracciatellu, panettone, praženou mandli, sicilskou pistácii a několik dalších, které budou pro návštěvníky jako překvapení.

**Od každého kousek** – **fenomén dnešní doby**

Festival italských chutí a vůní slibuje kromě pizzy i další středomořské pochoutky. Smažené plněné olivy, domácí těstoviny a polévky, italské uzeniny, plněné piadiny, víno, bublinky, koktejly. To vše svádí k tomu, abyste si s přáteli užili tzv. food sharing, tedy sdílení jídla u stolu, u kterého se nejen dobře najíte, ale především se skvěle pobavíte. A na koho se můžete na PIZZA! PIZZA! Pop up letos těšit?

* **Le Pizze di Frankie**
* **Spojka Karlín**
* **Pizza Therapy**
* **Mate’s PIZZA TRUCK**
* **Picoška**
* **Pizza Metro Černošice**
* **Pavel Berky**
* **Ňam.Ňam.Piaggio**
* **Squadra Azzurra**
* **Mr.Pizzaiolo**
* **Ciao Italian Street Food**
* **Take Eat EZ**
* **Cukrárna U Moučků**
* **La Mia Spritzeria**
* **Luvini**
* **VINOHERINK.CZ**
* **Pivovar Chroust**
* **Bovelli caffè**
* **Beads & Lemons**
* **Škola italštiny linguanostra.cz**

**Itálie nejen na talíři**

PIZZA! PIZZA! Pop up je více než jen festival o italském jídle a pití. Mozaiku autentické atmosféry dotvoří například Josefine se svou hravou kolekcí šperků Beads & Lemons připomínající dovolenou na pláži.  [Jazyková škola linguanostra.cz](https://www.linguanostra.cz/)  připraví zábavnou formou prezentaci italštiny, představí svoje jazykové kurzy a lektory, a zároveň zde bude místem setkání bývalých i současných studentů. Pokochat se také budete moci pohledem na legendární italskou tříkolku od Piaggia nebo se inspirovat novinkami ze světa pecí na pizzu.

**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

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

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

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

Veronika Wolfová / tel: 724 442 965 / email: [pr@navystavisti.cz](mailto:pr@navystavisti.cz)