

A inceput a cincea editie a Bucharest Food Festival. Tema acestei editii este Pizza & Pasta.

Recunoscut ca un eveniment al recordurilor gastronomice, Bucharest Food Festival a reusit inca din prima zi sa atraga atentia publicului cu un record mai putin obisnuit, si anume, realizarea unui "Turn din Pizza" la scara de 1/10 fata de celebrul turn inclinat din Pisa. Daca pentru realizarea turnului din Pisa au trebuit 100 de ani, pentru Turnul din Pizza, realizat de vicecampionul mondial de pizza sana, Claudiu Toader, au trebuit doar 100 de minute, timp in care Claudiu, ajutat de patronul de la Pizza Expert, Sorin Badau, au muncit la foc rapid, reusind sa produca cate o pizza pe minut. De remarcat este faptul ca pizza a fost coapta intr-un cuptor cu lemne mobil, special construit pentru acest eveniment de cei de la Pizza al Forno. La realizarea acestui record gastronomic si-au adus aportul Pizza Expert si Pizza al Forno, sustinuti de Tomi, Galbani, Cirio, Costa d'Oro, Titan, Zeyno, Korani si Kotanyi.

Dupa realizarea turnului a avut loc un foarte animat concurs de mancat pizza, castigatorii plecand acasa cu premii consistente. Claudiu Toader a intrat mai apoi in sala de conferinte, unde a tinut pentru spectatori o lectie interactiva de gatit Pizza Sana si a facut o demonstratie spectaculoasa de jonglerie cu aluatul de pizza.

La finalul evenimentului, tinand cont de interesul aratat de publicul spectator, organizatorii Bucharest Food Festival, impreuna cu Sorin Badau de la Pizza Expert si Claudiu Toader, vicecampionul mondial de Pizza Sana si-au anuntat dorinta de a organiza pentru anul viitor in Romania o etapa a Campionatului Mondial de Pizza Sana.

Bucharest Food Festival va continua si zilele urmatoare cu demonstratii realizate de celebrii bucatari Horia Virlan si Chef Cezar, cursuri de gatit si concursuri de mancat pizza & pasta. Vizitatorii isi pot lua de acasa si laptopul, deoarece zona de festival beneficiaza de de internet wireless gratuit, oferit de cei de la Telecom Romania.

Pe langa paste si pizza vizitatorii mai pot gasi aici si produse gastronomic autentice din Romania, Italia, Spania, Portugalia, Ungaria si Grecia.

Programul de vizitare al evenimentului este:

Vineri-sambata – 17 – 18 iunie: 10.00 – 20.00

Duminica – 19 iunie: 10.00 – 18.00

Costul unui bilet de acces este de 3 ron, copii cu varsta de pana la 14 ani insotiti de un adult au accesul gratuit.

## PROGRAM BUCHAREST FOOD FESTIVAL – EDITIA V

### *Vineri 17 iunie*

10.00 Deschiderea evenimentului

11.00 Concurs de mancat pizza

Concurs de mancat paste Panzani

13.00 Demonstratie gastronomica Chef Cezar sustinut de Kenwood si Panzani  
„Spaghetti cu fructe de mare”

18.00 Concurs de mancat paste Panzani

19.00 Demonstatie de retete de pizza cu Claudiu Toader

21.00 Inchiderea zilei

### *Sambata 18 iunie*

10.00 Deschiderea evenimentului

11.00 Demonstratie gastronomica Chef Cezar sustinut de Kenwood si Panzani  
„Spaghetti cu sos tomat si busuioc”

12.00 Curs de prepararea pizzei – Istoria pizzei! Claudiu Toader

13.00 Demonstratie interactiva de pregatit paste pentru copii sunstinuta de Panzani

14.00 Demonstratie gastronomica Horia Virlan sustinut de Panzani, Daas si Delice  
Cook &Fun. Sergiu Nedelea –Sfaturi despre asocierea vinului cu tipul de  
mancare potrivit

15.30 Presentare retete restaurant ALIOLI TAPAS „Gazpacio andaluz” si „Tortilla  
patata”. Presentare si degustare de vin spaniol.

17.00 Concurs de mancat paste Panzani.

21.00 Inchiderea zilei.

### *Duminica 19 iunie*

10.00 Deschiderea evenimentului

11.00 Demonstratie gastronomica Chef Cezar sustinut de Kenwood, Delice Cook&Fun si Truffoir „Tagliatelle cu crema de brinza si trufe negre”

12.30 Concurs de mancat paste Panzani

Concurs de mancat pizza

14.00 Demonstratie gastronomica interactiva Horia Virlan sustinut de Daas si Panzani.

15.00 Seminar "Capcanele de pe etichetele alimentare. Mit si realitate." Laura Pascu, expert etichetare semaforizata, Asociatia pentru Protectia Consumatorilor - APC Romania.