



Renato Pancini tra i pizzaioli d'eccellenza del premio "Italia a Tavola"

L'aretino è stato inserito tra i trentasei migliori professionisti della categoria "Pizzaioli e panificatori"

Pancini ha ricevuto una prestigiosa conferma sulla qualità del lavoro di Al Foghè e Al Foghè Classic

AREZZO – Un pizzaiolo aretino è candidato al premio "Italia a Tavola". Il prestigioso riconoscimento è orientato a premiare i personaggi del 2021 nei settori dell'enogastronomia e dell'ospitalità e, tra i trentasei finalisti della categoria "Pizzaioli e panificatori", è stato inserito anche Renato Pancini per il lavoro svolto nelle pizzerie Al Foghè di Ponte alla Chiassa e Al Foghè Classic in Corso Italia. Le candidature sono state proposte dagli esperti di Italia a Tavola, uno dei più autorevoli e importanti portali dedicati alla ristorazione, che hanno valutato il lavoro di professionisti di tutta la penisola per rinnovare l'appuntamento con un concorso che terminerà con la proclamazione del miglior pizzaiolo italiano.

Il mondo aretino della pizza sarà rappresentato da Pancini che, classificatosi al terzo posto nel premio del 2018, ha ottenuto una conferma tra i punti di riferimenti del proprio settore al fianco dei grandi maestri di questo piatto nelle sue diverse varianti: dalla tradizione napoletana alle più recenti tendenze contemporanee. Questa candidatura, inoltre, arricchisce il trentacinquesimo anniversario di attività di Al Foghè e dà seguito al recente e prestigioso conseguimento dei "2 spicchi" del Gambero Rosso nella guida "Pizzerie d'Italia 2022", andando a migliorare il punteggio ottenuto nelle precedenti quattro edizioni e avvicinandosi all'eccellenza dei "3 spicchi". Tutto questo testimonia la bontà del lavoro portato avanti nelle due pizzerie da Renato Pancini insieme al figlio Riccardo che, nonostante le difficoltà e le restrizioni imposte dall'emergenza sanitaria, hanno continuato nell'ultimo biennio ad investire per un costante miglioramento di menù, locali e servizi, meritando così nuovamente la possibilità di poter essere votato per il premio "Italia a Tavola".

La scelta finale del vincitore dipenderà dal gradimento degli stessi consumatori che potranno accedere sul sito dell'iniziativa e indicare la propria preferenza tra i trentasei candidati fino a lunedì 10 gennaio, quando terminerà la prima fase con i dodici più apprezzati che avranno poi accesso alle semifinali. In quel momento inizierà una seconda votazione che resterà aperta fino al 31 gennaio e che permetterà di proclamare i sei pizzaioli che si contenderanno fino all'ultimo la quattordicesima edizione del premio "Italia a Tavola". La partecipazione e l'attenzione raggiunte dall'iniziativa sono testimoniati dai quasi 740.000 voti registrati nel 2020, andando a denotare uno dei concorsi gastronomici con il maggior seguito. *«Questa candidatura - ricorda Pancini, - è un motivo di soddisfazione e orgoglio perché è un riconoscimento che interessa appena trentasei pizzaioli da ogni zona d'Italia individuati per la qualità del loro lavoro e per l'apprezzamento da parte dei consumatori. Questo è anche un riconoscimento per il lavoro di tutto il nostro staff diviso tra le pizzerie di Arezzo e di Ponte alla Chiassa che, con passione e impegno, ha contribuito al superamento delle difficoltà degli ultimi due anni e al consolidamento della nostra attività in vista del futuro».*

Comunicazione curata da
UFFICI STAMPA EGV
di Cavini Marco
333/45.35.056



Arezzo, martedì 21 dicembre 2021

Comunicazione curata da
UFFICI STAMPA EGV
di Cavini Marco
333/45.35.056