

Sigep Rimini 18. – 22. Januar 2020

Die Chabis Pizza «Svizzera» an der internationalen Fachmesse für Bäckerhandwerk

13. Januar 2020 / Schon fast 3 Jahre sind vergangen, seit Pizzaiolo Biagio Fazzi mit der «Chabis-Pizza» Vize-Schweizermeister an der Pizza Weltmeisterschaft in Parma geworden ist. Ein Jahr danach, 2018, erreichte die «Pizza Svizzera» sogar den 1. Rang in der Kategorie «Klassische Pizza» bei den internationalen Pizza-Meisterschaften in Florenz. Die aussergewöhnliche, regionale Pizza ist seither aus der Pizza Karte in der Pizzeria Da Gloria Seftigen nicht mehr wegzudenken und hat auch über die Landesgrenze hinaus einen gewissen Bekanntheitsgrad erreicht.

So erfolgte dieses Jahr die Einladung des Mehlproduzenten Molino Piantoni aus Brescia, die bekannte Gürbetal Pizza an der Internationalen Fachmesse Sigep in Rimini zu präsentieren. Für Biagio Fazzi eine grosse Ehre und die Chance, mit seiner meisterlichen Pizza einen erweiterten Fachkreis überzeugen zu können. Am kommenden Wochenende, vom 18. – 22. Januar 2020 wird die Chabis-Pizza «Svizzera» einem internationalen Publikum zur Degustation vorgestellt und sicher weitere Liebhaber für Backwaren mit Sauerkraut aus dem Gürbetal finden.

Ristorante Pizzeria Da Gloria, Seftigen

Seit 2004 bewirbt der gelernte Koch Biagio Fazzi mit seiner Familie in Seftigen Gäste von Nah und Fern. Pizzen hat er schon immer gemacht, die Faszination am Pizza-Handwerk hat Biagio in den letzten Jahren wieder neu entdeckt. Es ist fast eine Wissenschaft, den optimalen Teig für die perfekte Pizza herzustellen. Natürlich spielt die Qualität des Mehls eine wichtige Rolle. Biagio Fazzi verwendet für seine Pizzen das Mehl von Molino Piantoni. Seit 2017 ist er diplomierter Pizzaioli Instruktor (Scuola Nazionale Maestri Pizzaioli). www.dagloria.ch



Sigep Rimini (IT) 18. - 22. Januar 2020

Internationale Fachmesse für Speiseeis-, Konditoren- und Bäckerhandwerk

Die Sigep gilt als internationale Leitmesse der Branche. Diese Fachausstellung gliedert sich in die folgenden Themenbereiche: Speiseeis, Schokolade, Konditorhandwerk, Bäckereihandwerk, Pizza, Schaufestergestaltung und Ladenbau. Gezeigt werden Neuentwicklungen, Rohstoffe, Grundprodukte, Anlagen, Ausrüstungen, Objekteinrichtung und Dienstleistungen für Eiscafés, Konditoreien, Bäckereien und Pizzerien. Vorführungen, Wettbewerbe, internationale Meisterschaften, Fortbildungskurse und Seminare runden das Messeprogramm ab. <https://td.sigep.it/>



Molino Piantoni

Der Mehlproduzent aus Brescia www.molinopiantoni.it/de/

Importeur:

Resta-Selection, Marco Resta, Röstimatte 24, 3422 Kirchberg
www.restaselection.ch

Kontakt:

Biagio Fazzi

Ristorante Pizzeria Da Gloria

Allmendweg 2, 3662 Seftigen

restaurant@dagloria.ch | Telefon 033 356 32 19

Weitere Informationen zur Erfolgsgeschichte der Chabis Pizza: www.dagloria.ch/wm