http://romamagazine.net/home/articolo/a-roma-stelle-di-fuoco-meraviglie-della-pirotecnica-pizza-e-bufala-a-cinecitt-world

A ROMA - "Stelle di fuoco", meraviglie della pirotecnica, pizza e bufala a Cinecittà World

19.06.2019 17:44

Meraviglie della pirotecnica, pizza e bufala a Cinecittà World.

La Campania grande protagonista di Stelle di fuoco, il campionato italiano di fuochi d'artificio

Dal 28 al 30 giugno e dal 5 al 7 luglio a Cinecittà World i fuochi più belli e potenti d'Italia. IN gara due pirotecniche da Salerno e due da Napoli compreso il campione in carica

Provengono dalla Campania, dove la tradizione pirotecnica è un'istituzione da difendere non meno della pizza o della mozzarella di bufala, quattro dei sei big che si sfideranno nella seconda edizione di Stelle di fuoco, il campionato italiano di fuochi d'artificio che l'anno scorso ha strabiliato la capitale. L'appuntamento è dal 28 al 30 giugno e dal 5 al 7 luglio a Cinecittà World, il parco divertimenti del Cinema e della Tv che tornerà a regalare a migliaia di visitatori performance indimenticabili nei cieli di Roma. Ogni sera dal venerdì alla

domenica, a partire dalle ore 18, atmosfere colorate e travolgenti, eventi piromusicali ed esibizioni pirotecniche ad alto impatto emozionale, tre spettacoli per notte per un totale di sei serate, che lasceranno senza fiato un pubblico eterogeneo e di ogni età.

Sei i concorrenti della sezione "fabbricanti" in lizza per il titolo di campione italiano che ogni sera alle 22,45 circa si sfideranno a colpi di fuochi di artificio con artifizi di grande potenza e calibro gigante dagli effetti capaci di raggiungere i 350 metri di altezza. Tra questi, appunto, due pirotecniche della provincia di Salerno, F.lli Romano di Angri (venerdì 28 giugno); Pepe Luca & Figli di Sala (venerdì 5 luglio), e due di Napoli, Pirotecnica Cavour di Ottaviano (sabato 6 luglio) e Fireworks Event Di Matteo di Sant'Antimo (domenica 7 luglio), il campione in carica, vincitore della prima edizione 2018. I campani si sfideranno tra di loro e con altri big provenienti dal Lazio e dalla Puglia: dal viterbese Colonnelli Fireworks di Nepi (sabato 29 giugno) e dalla provincia di Bari Tecnoshow De Candia & Palmieri di Molfetta (domenica 30 giugno).

La grande novità 2019 di Stelle di fuoco è il Villaggio Street Food con ricercate eccellenze enogastronomiche dall'Italia e dal mondo da assaporare passeggiando tra le attrazioni e i grandi set cinematografici del parco oppure seduti ai tavoli all'aperto per godersi comodamente gli spettacoli pirotecnici. E anche qui, tra i grandi protagonisti del cibo di strada regionale, spicca naturalmente anchequalche eccellenza partenopea come pizza e mozzarella di bufala campana in un hamburger dal gusto italiano…

Il programma di Stelle di fuoco non finisce qui. Nei programmi serali sono previste, infatti, coreografie pirotecniche suggestive, a cura dei fuochini di sei punti vendita, per la sezione di gara a loro dedicata, alle ore 22.30 circa, con artifizi di piccolo calibro - 5cm contro i 40 dei fabbricanti -, ma eseguiti in maniera massiva e a distanza così ravvicinata dal pubblico sempre in totale sicurezza. I sei punti vendita in gara sono: "Piroparty"del fuochino Emanuele Marcelli da Ciampino (venerdì 28 giugno), "Pirotecnica Sant'Antonio" del fuochino Erik Granzon da Vo' (sabato 29 giugno), "Pirotecnica Bordini" del fuochino Roberto Bordini da Formello (domenica 30 giugno), "Franzé Pirotecnica" del fuochino Patrizio Franzé da Roma (venerdì 05 Luglio), "Art Fireworks" del fuochino Filippo Allevi da Roma (sabato 06 luglio) e "Pirotecnica Agretto" del fuochino Alberto Agretto da Lido dei Pini (domenica 07 luglio). I piromusicali d'introduzione alle gare sono curati dalla ditta Allevi di Pescara.

VILLAGGIO STREET FOOD. La ricca offerta gastronomica del Villaggio Street Food proviene dalle tradizioni tipiche di tante regioni italiane e paesi del mondo anche contaminate da nuovi modi di interpretare il cibo di strada. Dall'Italia pesce fritto al cono romagnolo, un classico di ogni strada e di ogni tempo come la pizza con la mortazza romana, salsiccia aquilana e arrosticini abruzzesi con patatina a spirale, hamburger con mozzarella di bufala campana, strazzata lucana, inoltre gnocchi gourmet e torta al testo farcita dall'Umbria, panzerotti, bombette e braceria martinese dalla Puglia e un ampio assortimento di food biologico a Km 0 con le cuoche cuocarine. Dal mondo Angus argentino alla brace, paella valenciana, churros venezuelani, chili con carne, tacos, burritos, fajitas, papas, jalapeno e altre specialità messicane, burger di Angus irlandese, mini pancacke olandesi e per annaffiare il tutto Jacob birra artigianale bavarese.

Ingresso dalle ore 18 a 12 euro, gratis per bambini inferiori al metro

Info al 347-6271929 o sulla pagina ufficiale Facebook@stelledifuoco