

# Jemy w Łodzi Pizza Fest 2023

kategoria:

**Gastronomia**

autor: Jacek Słodziński / BPiNM

27.01.2023 - 05.02.2023

W godzinach pracy placówki

**Siódma edycja Jemy w Łodzi Pizza Fest to przede wszystkim 40 niepowtarzalnych pizz, a do tego jak zwykle specjalne wydarzenia towarzyszące.**



Dlaczego festiwale kulinarne cieszą się tak dużą popularnością wśród Łodzian? Ponieważ podczas ich trwania można skosztować wyjątkowych dań na co dzień niedostępnych w menu. Tak samo będzie podczas tegorocznej, siódmej już edycji Jemy w Łodzi Pizza Fest, który organizują Łódzkie Centrum Wydarzeń i portal Jemy w Łodzi. Wydarzenie rozpocznie się 27 stycznia w piątek i będzie trwało 10 dni (do 5 lutego). Czas na liczby. W tym roku weźmie w nim udział 30 lokali, które przygotują około 40 różnych propozycji (w tym 9 całkowicie roślinnych). Aż 17 restauracji i pizzerii oferuje również festiwalową pizzę z dostawą na miejsce.

- W tym roku czeka nas prawdziwie włoski pojedynek między Rzymem a Neapolem - mówi Izabella Borowska z Jemy w Łodzi. Ciekawe, która opcja zwycięży - cienkie i chrupiące ciasto czy wyrośnięte, puszyste brzegi? Jedno jest pewne, w obydwu wersjach ciasto będzie perfekcyjne, a dodatki najwyższej jakości, zarówno te klasyczne, jak i te niecodzienne i zaskakujące. Grzybowe ciasto, krem z fioletowych ziemniaków, owczy ser manchego, dyniowe curry, kawowy beszamel, kimchi, jeżyny, jadalne bratki - tak, to nadal składniki pizzy! Festiwalowe propozycje mają też różną formę lub są inspirowane innymi daniami. - Spróbujemy między innymi pizzy zalewajki, pizzowego burgera, calzone, pidy, pizzy croque madame i deep dish, czyli pizzy w stylu chicagowskim w wyjątkowo dużą ilością sera i „odwróconymi” składnikami - wyjaśnia Aleksandra Wiktorska z Jemy w Łodzi.

Dzięki współpracy z partnerami festiwal uatrakcyjnią wydarzenia towarzyszące. Jak zawsze współorganizatorem Jemy w Łodzi Pizza Fest 2022 jest Łódzkie Centrum Wydarzeń, głównym partnerem po raz kolejny firma Bidfood Farutex, która dostarcza produkty spożywcze dla gastronomii, po raz drugi wydarzenie wspiera marka Pepsi Max, mamy też debiutantów: Complex Pack Service zapewniająca pełną gamę opakowań na wynos i nowo powstały portal

www.stoliknajuz.pl, który oferuje gościom restauracji specjalne oferty i opcję zero waste. Oto, co wspólnie przygotowaliśmy:

- Spotkanie Klubu Kolacyjnego – wyjątkowa degustacja pizz w trzech różnych stylach: Pizza Pala Romana, Detroit Style Pizza i New Jork Slice połączona z opowieścią o przygotowaniu pizzy (31 stycznia, 19.00, restauracja Ferwor, udział: 100 zł/osoby)
- Wystawa zdjęć „Stworzenie pizzy” – wraz z wyjątkową artystką Agatą Gąsek i restauracją Bawełna zapraszamy na wystawę zdjęć inspirowanych stworzeniem świata, ale przedstawionych ... w postaci składników na pizzę. Prace będą dostępne przez cały czas festiwalu, od 27 stycznia do 5 lutego 2023.
- Konkurs na zjedzenie 1,5 metrowej pizzy – ostatniego dnia festiwalu dwie trzyosobowe drużyny zmierzą się w jedzeniu pizzy. Będzie ona nie tylko duża (aż 1,5 metra dla każdego zespołu!), ale też wyjątkowo ostra. W finale, który odbędzie się w restauracji PizzaNova zmierzą się ci, którzy wyślą do organizatorów najciekawsze zgłoszenie w postaci filmu lub zdjęcia.
- Warsztaty pizzy dla dzieci – najmłodszy też mogą zostać Pizza Masterami. Warsztaty odbędą się 28 stycznia w restauracji Bawełna, a dochód z nich zostanie przekazany na WOŚP.

Ponadto na gości będą czekały konkursy z nagrodami, na stronie [www.jemywlodzi.pl](http://www.jemywlodzi.pl) można też kupić festiwalowy plakat w wersji kolekcjonerskiej. A na deser - pizza Coco z lemon curd w rantach pizzy z sosem truskawkowo-wiśniowym, puree mango, czekoladą, melonem i miechunką. Tę wyjątkową kompozycję stworzyła butikowa cukiernia Cocoart's z restauracją Dzielna 43. Będzie dostępna przez cały festiwal.

## Powiązane pliki



[Lista festiwalowych pizz \(32 KB\)](#)