

UN NUOVO RECORD MONDIALE GUINNESS PER DUBAI: LA LINEA DI PIZZE PIÙ LUNGA (SOSTENIBILE) - ANNUNCIO UFFICIALE

DUBAI, UNITED ARAB EMIRATES, November 28, 2024 /EINPresswire.com/ -- Il nuovo record mondiale per la linea di pizze più lunga è stato stabilito il 21 novembre 2024 a Dubai (Festival City Promenade – Intercontinental Hotel) con 2059 pizze disposte in una linea continua di 656,76 metri. Il record precedente era di 1800 pizze.

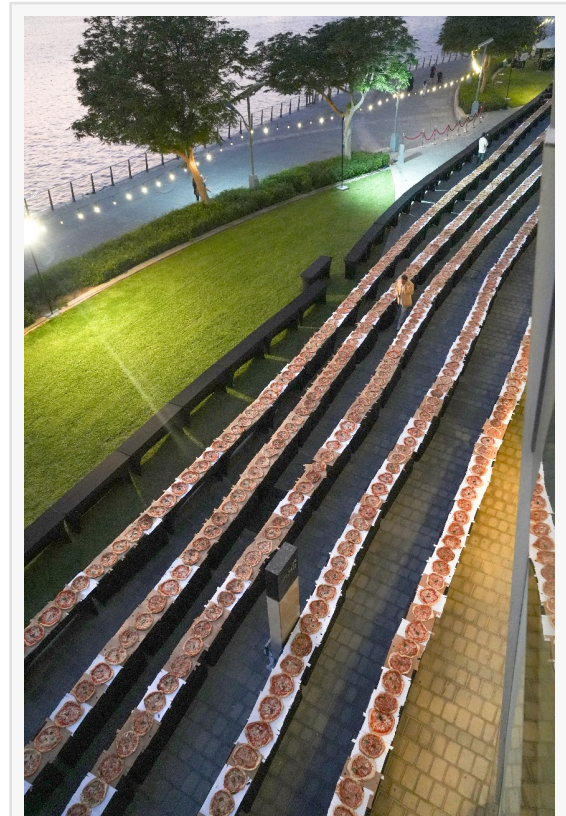
Il nuovo record, certificato dall'organizzazione del Guinness World Records come la linea di pizze più lunga, è stato parte del 15° Italian Cuisine World Summit, nell'ambito della 9ª Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, promossa dal Governo Italiano. L'evento è stato realizzato in collaborazione con la Camera di Commercio Italiana negli Emirati Arabi Uniti (IICUAE), sotto il patrocinio dell'Ambasciata Italiana negli Emirati Arabi Uniti.

L'obiettivo dell'iniziativa era celebrare la pizza come patrimonio italiano e Dubai come capitale internazionale e leader nella sostenibilità.

Le pizze preparate durante l'evento sono state circa 2.500, alcune delle quali escluse dai pizzaioli stessi perché non rispettavano i requisiti del Guinness dei Primati (forma rotonda e diametro minimo di 31 cm). Tutte le pizze sono state preparate in 4 ore e 15 minuti utilizzando 5 forni forniti da Esposito Forni, con un impasto privo di sale ma realizzato con acqua di mare filtrata da Acqua di Mhare, che riduce l'assunzione di sodio nocivo fino al 50% e ne esalta il sapore.

Tutte le pizze sono state raccolte e redistribuite alle persone bisognose grazie alle organizzazioni benefiche Hifz Al Niaama e Dubai Charity Association.

Il record è stato COLLETTIVAMENTE raggiunto da 10 squadre di ristoranti di Dubai e degli Emirati Arabi Uniti, oltre a 3 squadre provenienti dall'estero (vedi in calce i nomi dei ristoranti), che



Longest line of sustainable pizzas with 2059 pizzas

hanno preparato le pizze insieme.

TITOLARI DEL RECORD:

Principale: [Italfood](#)

Associati: Acqua di Mhare, Antica Pizzeria da Michele, Bake N More, Esposito Forni, Italian Cuisine World Summit, Molino Signetti.

Il giudice rappresentante del Guinness World Records è stato la Sig.ra Hanane Spiers.

I testimoni ufficiali del record sono stati: [Patrizia Marin](#) (certificatore qualificato), Fabio Cappellano, Domenico Crolla, Mohamed Fouad, Mohamed Ahmed Mohamed, Maurizio Pelli.

Le operazioni di preparazione delle pizze e le squadre partecipanti sono state coordinate da Ivan Musoni, mentre il responsabile dell'evento sul posto è stato Davide Casalin. Il tentativo di record Guinness è stato parte del 15° Italian Cuisine World Summit, fondato e diretto da [Rosario Scarpato](#).

Wassim, mente dietro Man Stings Bee, è un professionista esperto impegnato a cambiare le narrative e creare tutto, da iniziative di branding audaci a esperienze digitali veramente immersive.

Squadre partecipanti dagli Emirati Arabi (in ordine alfabetico):

ACQUASALE by CUCINA (Marriott Resort Palm),

EATALY ARABIA,

EATALY AT THE BEACH,

GOLOSITALIA,

L'ANTICA PIZZERIA DA MICHELE,

MEZZALUNA (Intercontinental Festival City),



The new record, certified by the Guinness World Records organization as the longest line of pizzas, was part of the 15th Italian Cuisine World Summit, within 9th Week of Italian Cuisine in the World promoted by the Italian Government. The event was create



Patrizia Marin, qualified counter

NAUGHTY PIZZA,
OREGANO,
PULCINELLA,
TRATTORIA MADINAT,

E dall'estero:
48H (Melbourne, Australia);
Locura (San Giuseppe Vesuviano,
Italia);
SCUGNI by Mhare (Trani, Italia).

Patrizia Marin
Marcopoloexperience FZ LLC
+971 56 800 3394
press@marcopoloexperience.com



The official witnesses of the Record have been:
Patrizia Marin (qualified counter), Fabio Cappellano,
Domenico Crolla, Mohamed Fouad Mohamed Ahmed
Mohamed, Maurizio Pelli



Objective of the initiative was to celebrate pizza as
Italian heritage and Dubai as its international capital
and leader in sustainability

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/764569466>

EIN Presswire's priority is source transparency. We do not allow opaque clients, and our editors try to be careful about weeding out false and misleading content. As a user, if you see something we have missed, please do bring it to our attention. Your help is welcome. EIN Presswire, Everyone's Internet News Presswire™, tries to define some of the boundaries that are reasonable in today's world. Please see our Editorial Guidelines for more information.

© 1995-2024 Newsmatics Inc. All Right Reserved.