

# IL PIZZA FEST di ritorno ad ottobre con grandi novità!



**Mathieu Fortin**



**MONTRÉAL - Pizza Fest**, la più grande festa della pizza, torna nella sua edizione 2024 in grande stile con delle novità. Come sempre, il pubblico potrà gustare le deliziose pizze speciali, create appositamente per l'occasione dai pizzaioli dei ristoranti aderenti all'iniziativa e votare la loro pizza preferita sul sito <https://pizzafestmtl.com/vote/>. Le pizzerie sono invitate a sbizzarrirsi nella loro creatività e il loro know-how per offrire le migliori pizze a Montreal! Quest'anno l'operazione però è più grande; Pizza Fest vuole conquistare non solo Montréal, ma il Québec nel suo insieme! Il fondatore di Pizza Fest, **Mathieu Fortin**, québécois de souche appassionato di cucina italiana, seleziona sempre il meglio e sogna in grande. Quest'anno, invece di due

settimane, come nelle edizioni precedenti, Pizza Fest si terrà per tutto il mese di ottobre, che è ufficialmente il Mese Nazionale della Pizza negli Stati Uniti e in Canada (National Pizza Month). Il 1° ottobre tutto inizia con una

competizione di quantità e tempo tra grandi mangiatori per premiare i vincitori che mangeranno più pizze e che saranno più veloci a mangiarle! Il concorso si tiene presso **BEVO Bar+Pizzeria in Vieux-Montréal** (410 Rue Saint-Vincent). Inoltre, grazie al sostegno di **Saputo**, il 15 e 16 ottobre, il **Fairmont The Queen Elizabeth** (900 René-Lévesque Ouest), ospiterà il Pizza Fest. "Quest'anno abbiamo anche l'onore di avere come nostro ospite lo chef Roberto Caporuscio, del *Kesté*

*Pizza e Vino* di New York, nella giunta di professionisti composta da cuochi, esperti conoscitori e critici dell'industria culinaria. Inoltre, saranno presenti alcune celebrità della pizza che terranno conferenze. Avremo con noi **Diana Cline del Diana Cucina & Lounge** a Winnipeg, che terrà un convegno sulle donne nella ristorazione in collaborazione con il movimento **Women in Pizza**", ci ha spiegato **Mathieu Fortin**. Per informazioni e adesioni: <http://www.pizzafestmtl.com/>.

## Les femmes de bois di Camilla Sironi all'ICC



**Camilla Sironi**

Su iniziativa dell'**Istituto Italiano di Cultura** di Montréal e della casa editrice **Lison Le-scarbeau**, mercoledì 2 ottobre, alle ore 18,30, presso il salone dell'Istituto, si terrà la presentazione del libro *Les femmes de bois* di **Camilla Sironi**. Animerà la giornalista **Claudia Laro-chelle**. Sarà presente l'autrice. Pubblicato da Éditions au Carré, il romanzo *Les femmes de bois* (Le donne di legno) di Camilla Sironi racconta l'incontro tra un'artista italiana e un viaggiatore del Québec su un'isola della Sardegna. La nascita della loro improbabile amicizia provocherà in loro una riconquista di



se stessi e del mondo. Italiana e francese di origine, Camilla Sironi vive in Québec da più di quindici anni. Madre e im-

prenditrice, è appassionata di letteratura. *Les femmes de bois* è il suo secondo romanzo, dopo *Pourtant, je suis là*.

Per ulteriori approfondimenti sull'autrice e il suo libro, scansionate il QR Code per leggere la nostra intervista del 31 maggio 2023.



## Une soirée sous le signe de la gastronomie et de la Dolce Vita



La Fondation De Ronald-Denis et le Four Seasons Hotel de Montréal ont le plaisir de vous inviter à la première édition de notre soirée gastronomique, une soirée qui s'annonce grandiose. Cette soirée exceptionnelle a pour objectif de recueillir des dons afin de soutenir la santé masculine.

Au Québec, les problèmes de santé masculine sont nombreux et parfois sous-diagnostiqués et sous traités. Donc depuis le début de l'année 2024, la fondation s'est dédiée à améliorer l'accès aux soins pour les conditions qui affectent la santé des hommes.

Cet événement se déroulera dans le cadre prestigieux du Four Seasons Hotel de Montréal, en collaboration avec le Chef étoilé du George V, **Simone Zanoni**, et le Chef Exécutif du réputé restaurant Marcus, **Jason Morris**.



Après plusieurs années chez Gordon Ramsay, Simone Zanoni est devenu le chef du George V en septembre 2023.

Il a l'honneur de réinventer la cuisine traditionnelle méditerranéenne et de créer des plats ayant beaucoup de caractère. Il vous transporte à travers un univers gastronomique très raffiné, allant de la Riviera française au nord de l'Italie.

« Un plat devient mémorable lorsque vous l'avez préparé avec tout votre cœur et qu'il crée un voyage de saveurs. »



Le Chef Jason Morris est un visionnaire culinaire né à Montréal, qui allie une formation classique à une profonde passion pour l'innovation en cuisine.

Reconnu comme l'un des meilleurs chefs au Canada, le Chef Morris est réputé pour sa capacité à transformer les meilleurs ingrédients en expériences gastronomiques inoubliables. Maintenant à la tête du restaurant Marcus de l'Hotel Four Seasons Montréal, il continue d'inspirer avec une philosophie culinaire qui allie précision, créativité et émotion.

« La cuisine ne consiste pas seulement à nourrir le corps, mais à nourrir l'âme. Mon objectif est de créer des plats qui résonnent bien au-delà de la dernière bouchée. »

**Mardi 8 octobre 2024**

**18H00**

1401 Rue de la Montagne, 6<sup>ème</sup> étage  
Montréal, QC  
Plein des Possibles



[fondationronalddenis.com](http://fondationronalddenis.com)



**ÉQUIPE**

**Orfeo.ca**

*Al servizio della comunità italiana dal 1992*

**SALVATORE ORFEO inc**

Société par actions d'un courtier immobilier

**514-384-4443**

info@orfeo.ca



**RE/MAX Alliance**  
4865 Rue Jarry E, St-Léonard,  
Québec QC H1R 1Y1