



Alimenti

Nelle farine di Molino Vigevano germe di grano vitale macinato a pietra

di Gabriele Ancona

Dopo il successo di Tour Elementi 2016, l'evento itinerante dedicato alla scoperta dei segreti dell'impasto perfetto che ha coinvolto pizzaioli professionisti da tutta Italia, Molino Vigevano si ripropone al mercato Horeca in modo dinamico. E in attesa di Tour Elementi 2017, lo scorso maggio a Napoli ha calcato il palcoscenico di Tutto-Pizza, il salone internazionale della pizza, con un'intensa attività di showcooking.

Partendo dal presupposto che non può esistere una buona pizza senza i due elementi base che la rendono tale - una farina di qualità e un pizzaiolo di livello - ha dato vita a intense giornate all'insegna della formazione, della cultura e della conoscenza delle proprietà delle farine applicate al mondo della pizza. Sotto i riflettori la linea di farine "Oro di Macina" di Molino Vigevano.

Gennaro Caggiano e Maurizio Stanco



In un'area sempre affollata di operatori professionali, allestita da Perrella Distribuzione, si sono alternati 10 autorevoli pizzaioli, a partire da **Maurizio Stanco**, maestro tecnico commerciale di Molino Vigevano, che ha tenuto anche seminari teorico-pratici realizzando hamburger gourmet utilizzando Farina Pizza Piuma, ideale per l'impasto di focacce e panini. «In pedana si sono alternati Angelo Rumolo e Pier Daniele Seu - ha spiegato Stanco - che hanno proposto pizze realizzate con farine forti e ad alta idratazione. Massimo Esposito ha approfondito il tema dell'abbinamento pizza e birra. Con Luigi Cippitelli ho lavorato un impasto integrale per pizza napoletana, con idratazione all'80%, a base di farina Oro Fibra 2, mentre insieme a Michelangelo Casale ho servito una pizza napoletana con un impasto, sempre all'80% di idratazione, a base di Moreschina Multicereali».

Di grande interesse anche l'intervento di Diego Vitagliano, che ha interpretato il tema "Tradizione e innovazione" sfornando la Marghinara, un mix tra Margherita e Marinara. Raffaele Bonetta e Vincenzo Iannucci hanno preparato due pizze identiche come farcitura, ma con impasti differenti. Bonetta ha utilizzato la Biga e Iannucci l'impasto diretto.

«Queste giornate - ha puntualizzato **Gennaro Caggiano**, area manager Italia di Molino Vigevano - hanno contribuito a diffondere ulteriormente i valori di Oro di Macina, farine bilanciate a cui viene aggiunto germe di grano vitale, la parte più preziosa di ogni chicco, macinato a pietra». ☎cod 50384

Molino Vigevano
via dell'artigianato 5 - 27020 Torre d'Isola (Pv) - Tel 0384 298479
www.molinovigevano.com