



Molino Vigevano, farina per sperimentare Parola del pizzaiolo Diego Vitagliano - Italia a Tavola

Gabriele Ancona

Diego Vitagliano , 30 anni, vive e lavora a Pozzuoli (Na) e fa il pizzaiolo esattamente dalla metà dei suoi anni.

Parla della sua professione con la stessa passione ed emozione come se ogni volta che mette le mani in pasta fosse per la prima pizza.

Ancora carico di adrenalina per la recente apertura di "10", la nuova pizzeria situata nella splendida cornice del lungomare di Pozzuoli, Diego racconta a Italia a Tavola quali sono i suoi progetti, le sue aspirazioni e la sua formidabile intesa con le farine Molino Vigevano. Diego Vitagliano

The screenshot shows the article page on the website 'Italia a Tavola'. At the top, there are banners for 'ProWein To Another Great Year!' and 'Think BIG'. The main title of the article is 'Italia a Tavola' in large red letters. Below the title, there is a navigation menu with categories like PROFESSIONI, ATTREZZATURE, ALIMENTI, OLIO, VINO, BIRRA, BEVANDE, SALUTE, LOCALI, EVENTI, TURISMO, MEDIA, RICETTE, LUXURY. The article is dated 'venerdì 03 Marzo 2017 | aggiornato alle 11:01 | 47413 articoli in archivio'. The author's name 'di Gabriele Ancona' is displayed next to a small portrait of the author. The article title is 'Molino Vigevano, farina per sperimentare Parola del pizzaiolo Diego Vitagliano'. The publication date is 'Pubblicato il 02 Marzo 2017 | 14:25'. The first paragraph of the article is visible: 'Vitagliano è uno dei nomi più promettenti della pizza napoletana e uno dei maestri che ha scelto di utilizzare le farine professionali Oro di Macina Molino Vigevano e diventare membro della Oro di Macina Academy'. The second paragraph starts with 'Diego Vitagliano, 30 anni, vive e lavora a Pozzuoli (Na) e fa il pizzaiolo esattamente dalla metà dei suoi anni. Parla della sua'.

Dopo anni di esperienza nella pizzeria "18 Archi" e la recente apertura di "10", cosa sogni per il futuro?

Sicuramente continuerò a far crescere e affermare il mio nuovo locale a Pozzuoli, ma il sogno rimane progettare una nuova pizzeria a Napoli, la mia città.

Nuovi progetti, ma la storia d'amore con le farine di Molino Vigevano continua.

In che modo questi prodotti sono stati importanti per la tua crescita professionale?



Molino Vigevano è stato fondamentale nella mia evoluzione come professionista e mi ha permesso di scoprire un mondo tutto nuovo sullo sviluppo e le dinamiche delle farine e degli impasti.

Attualmente utilizzo due prodotti di ottima qualità: Costiera Oro e Verace Oro Plus, che mi permettono di sperimentare e innovare.

In che modo le farine di Molino Vigevano si distinguono?

Quello che le rende veramente uniche è la presenza del germe di grano che conferisce all'impasto più profumo, digeribilità e leggerezza e garantisce un ottimo prodotto finale.

Altro aspetto fondamentale e non da poco, oltre alla qualità del prodotto, è la professionalità dell'azienda e dei distributori.

Insomma, per le mie esigenze un ottimo servizio a 360°!

Qual è il segreto per una pizza perfetta?

Prodotti di qualità e dedizione, amore e nessuna distrazione.

Perché hai deciso di aderire a Oro di Macina Academy?

Oro di Macina Academy è un esperimento sociale e culturale che ha come obiettivo quello di creare insieme ai professionisti un modo alternativo di fare ristorazione tramite l'arte bianca.

Li valorizza fornendo loro gli strumenti adeguati, i prodotti e le competenze per affrontare al meglio le evoluzioni che interessano il mondo dell'alimentazione dentro e fuori casa.

Molino Vigevano affianca i professionisti sostenendoli, guidandoli e offrendo loro la possibilità di un confronto quotidiano per garantire servizi e prodotti che vadano oltre il semplice concetto di farina, per plasmare una nuova idea di ristorazione moderna che metta al centro il consumatore.

Per informazioni: www.molinovigevano.com