

Fonti di Pubblico:	Alexa
Autore:	
Valore Pubblicità:	24 €
Pubblico:	336 UU

Paese:	Italia
Tipologia:	Media Online
Ranking:	4
Documento:	1/1

**News Dolcitalia**

PUBLISHED ON LUNEDÌ 9 GENNAIO 2017

Molino Vigevano, la vera pizza napoletana con la farina Vesuvio

Dal 21 al 25 gennaio 2017 **Molino Vigevano** sarà al **Sigep**, il Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianali, che si terrà a **Rimini** negli spazi dell'Expo Centre. L'azienda, simbolo della tradizione molitoria italiana, presenterà a tutti i professionisti del settore l'ultima referenza della linea "Selezioni Speciali", la **farina Vesuvio**, ideale per realizzare la vera pizza napoletana. Inoltre, **Salvatore Di Matteo, Diego Vitagliano e Paolo Tranchida** si cimenteranno in imperdibili show-cooking all'insegna della tradizione e dell'innovazione.



La farina Vesuvio **Molino Vigevano** è una farina di grano tenero tipo "0" ed è ideale per chi

vuole realizzare la vera pizza napoletana con semplicità, ma senza rinunciare al gusto. Nata da una ricerca di due anni, Vesuvio è ottenuta da un **processo di germinazione assistita** che incrementa in modo naturale la presenza di vitamine e minerali biodisponibili; inoltre, gli enzimi naturali come amilasi e proteasi si attivano e i carboidrati complessi si trasformano in zuccheri semplici. Il risultato è quindi una pizza dal concentrato unico di nutrienti, caratterizzata da un'alveolatura del bordo perfetta, una maturazione completa anche con brevi lievitazioni e da una cottura dorata e uniforme, anche a basse temperature e in forno elettrico.

Per l'occasione, due grandi maestri dell'arte della pizza napoletana e ambassador **Molino Vigevano**, Salvatore Di Matteo (dell'omonima pizzeria "Di Matteo") e Diego Vitagliano (della pizzeria "10") mostreranno i vari utilizzi della farina Vesuvio e sveleranno i loro segreti in una serie di show-cooking. La **tradizione della pizza partenopea**, che ha reso una preparazione di origini "povere" simbolo della cucina italiana in tutto il mondo, sarà il focus dei due appuntamenti con Salvatore di Matteo domenica 22 gennaio. Durante i due show-cooking di Diego Vitagliano in calendario lunedì 23 gennaio, si parlerà invece di "pizza napoletana 2.0" e si sperimenteranno nuove tecniche d'impasto e abbinamenti creativi di ingredienti biologici e stagionali. Martedì 24 gennaio si terranno gli ultimi due incontri dedicati alla pizza d'eccellenza con Paolo Tranchida della pizzeria Fra Diavolo di Diano Marina (IM).

Appuntamento quindi con **Molino Vigevano** dal 21 al 25 gennaio al Sigep di Rimini presso lo Stand N009 - Padiglione D7.

Valuta questo articolo: Nessuna valutazione

Commenti (0) Numero di visualizzazioni (10)

Accedi per aggiungere un commento.