

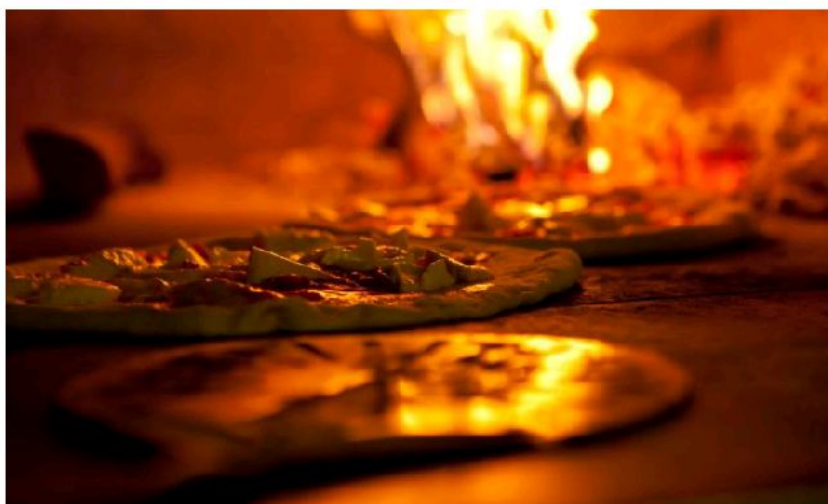
BIMAG | FOODHOSPITALITY | MIXERPLANET | SPAZIOHORECA | WEBITMAG | INSTOREMAG | BIT | HOST | TUTTOFOOD | FIPE

MIXER

PLANET

[Home](#) | [PRODOTTI](#) | [APPROFONDIMENTI](#) | [EVENTI](#) | [NIGHTLIFE](#) | [VIDEO](#) | [ARCHIVIO RIVISTE](#)
Home > Eventi > **Molino Vigevano** la vera pizza napoletana con la farina Vesuvio

Molino Vigevano, la vera pizza napoletana con la farina Vesuvio

[Eventi](#) | [Prodotti](#) | [Food](#) | Gen 9, 2017


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

 ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

 Search

VIDEO

Ago Perrone: barman, così farete carriera a Londra VIDEO INTERVISTA



Nonino e Tiki Pirus, un brindisi speciale per il nuovo anno. VIDEO



Sfoglia gli ultimi numeri



Speciale Mixer Collection...



292 - Dicembre / Ge...



Fonti di Pubblico:	Alexa
Autore:	
Valore Pubblicità:	38 €
Pubblico:	5.797 UU

Paese:	Italia
Tipologia:	Media Online
Ranking:	5
Documento:	2/4

... 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.

TAGS **MOLINO VIGEVANO** PIZZA NAPOLETANA SIGEP

TWITTER FACEBOOK GOOGLE+ PINTEREST

STAMPA



Restiamo in contatto

Vuoi essere aggiornato su finanziamenti e opportunità di business in Italia e nel mondo? Iscriviti alle newsletter di MixerPlanet

Articoli correlati



Prodotti

Naturalia, lo zucchero d'uva dell'Italia Campione del Mondo

Feb 8, 2016

C'è l'impronta di Naturalia Ingredients nella straordinaria vittoria dell'Italia alla settima edizione della Coppa del Mondo della Gelateria, nell'ambito del SIGEP, svoltosi a Rimini...



Eventi

Pasticceria, la Scuola Alberghiera di Rovereto trionfa a SigepGiovani

Gen 26, 2016

Giornata di gara per i giovani studenti-pasticcieri: i rappresentanti di 12 scuole professionali, fra le migliori d'Italia, si sono dati appuntamento a Rimini negli...



Vuoi ricevere una copia nel tuo locale? [Clicca qui](#)

Email *

Ragione sociale *

Indirizzo *

Via/Piazza + numero civico

Località ZIP / Postal Code

Tipologia locale *

- BAR DIURNO BAR SERALE
- GELATERIA PASTICCERIA
- RISTORANTE PIZZERIA
- TABACCHI HOTEL
- DISCOTECA

Scegli la tua rivista *

privacy e acconsento al trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 13 D. lgs. 30 giugno 2003, n. 196' id=choice_2_5_1 tabindex=16 />

Ho letto l'informativa sulla privacy e acconsento al trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 13 D. lgs. 30 giugno 2003, n. 196

Procedi

I protagonisti

UN CAFFE CON Giulia Salemi: ambiente e luci sono importanti quanto il cibo



DALLA PARTE DEL BARMAN

Ago Perrone: barman, così farete carriera a Londra VIDEO INTERVISTA



DALLA PARTE DELLO CHEFF



Approfondimenti

Il gelato è il "motore" per i bar del futuro

Gen 25, 2016

Il buon gelato traino per la crescita e l'evoluzione dei pubblici esercizi. È il trend annunciato dalla Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi, in...



Eventi

L'esordio di Ancap al Sigep, con tante novità

Gen 22, 2016

Sono tante le novità che segnano l'esordio di Ancap alla XXXVII edizione di Sigep, la manifestazione più importante al mondo nel settore della gelateria...



Prodotti

Hausbrandt partecipa al Sigep 2016

Gen 22, 2016

Dopo lo straordinario successo delle edizioni precedenti, Hausbrandt partecipa a Sigep 2016, l'appuntamento più prestigioso nel settore della gelateria e del dolcificio artigianali e...



Prodotti

Con Fonte Plose a RHEX ce n'è per tutti i gusti!

Gen 23, 2016

Fonte Plose torna anche quest'anno a Rimini in occasione di Rimini Horeca Expo, evento fieristico dedicato alle tendenze e ai consumi della ristorazione fuori...

QUANDO IL PIACERE INCONTRA IL BENESSERE
L'Alta Pasticceria si apre ai nuovi trend di consumo

SABATO 23-01-2016 ORE 12,00
RISOLI
SIPGP PAD. B5 STAND 074

Vieni a scoprire la grande novità nata dall'incontro tra CLF e Luca Montersino
Maurizio Federico Quaranta

Prodotti

GLF e Luca Montersino presentano Risoli

Gen 22, 2016

SIGEP Rimini Fiera, 23 - 27 gennaio 2016. GLF, brand Unigrà dedicato al canale "artisanal" dedica la giornata di apertura di Sigep - Salone...



Eventi

Gruppo Cimbali, nuovo stand al Sigep: più vicini al mondo del caffè

Gen 20, 2016

Gruppo Cimbali si presenta alla 37ma edizione del Sigep - Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianali (Rimini Fiera, 23-27 gennaio 2016) - con...

Eventi

Filippo La Mantia diversificate l'offerta e allungate l'apertura



Cocktail Art

Cocktail Art, le foto dei drink più belli del 2016. GALLERY



Instagram

Load More...

Follow on Instagram

Brandpost

Climaway: quali sistemi di climatizzazione per il terziario?



I video corsi

I segreti del Caffè



I segreti dell'Espresso



I segreti della Latte Art



News FIPE



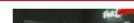
Pane e cultura

Pane e cultura vi dà l'arrivederci



Poltrone

Marcello Vitellone e



Fonti di Pubblico:	Alexa
Autore:	
Valore Pubblicità:	38 €
Pubblico:	5.797 UU

Paese:	Italia
Tipologia:	Media Online
Ranking:	5
Documento:	4/4

Francesco Neri nuovi area manager per Caffè Moak



WHOSWHO.it

Il database online della Business Community italiana

Cerca con whoswho.it

Cerca per nome, cognome, azienda

SEARCH

La professione

ESPRESSO PERFETTO
Caffè, la riscoperta dell'estrazione a freddo



GLOBAL COFFEE
Passione, formazione e forma: lettera aperta ai baristi italiani



IL VINO: LUCA GARDINI
Pioggia di medaglie per i cremini dei fratelli Gardini



ARCHITETTO
Ristoranti: da Expo le tendenze dell'arredamento nell'Europa dell'Est



COMMERCIALISTA
Più vantaggi per tutti: i buoni pasto elettronici



Facebook

