

Fonti di Pubblico:	<b>Alexa</b>	Paese:	<b>Italia</b>
Autore:		Tipologia:	<b>Media Online</b>
Valore Pubblicità:	<b>24 €</b>	Ranking:	<b>4</b>
Pubblico:	<b>488 UU</b>	Documento:	<b>1/1</b>

Questo documento è disponibile solo in modalità testo perché non è stato possibile generare un'immagine.

## Farina Vesuvio al Sigep

Dal 21 al 25 gennaio 2017 Molino Vigeveno è al Sigep , il Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianali, che si tiene a Rimini negli spazi dell'Expo Centre. Qui lazienda presenta l'ultima referenza della linea Selezioni Speciali , la farina Vesuvio , ideale per realizzare la vera pizza napoletana . La farina Vesuvio Molino Vigeveno 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 Vigeveno, Salvatore Di Matteo e Diego Vitagliano mostrano i vari utilizzi della farina Vesuvio e svelano i loro segreti in una serie di show-cooking. La tradizione della pizza partenopea è 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 parla invece di pizza napoletana 2.0 e si sperimentano nuove tecniche di impasto e abbinamenti creativi di ingredienti biologici e stagionali. Martedì 24 gennaio si tengono gli ultimi due incontri dedicati alla pizza d'eccellenza con Paolo Tranchida. Appuntamento quindi con Molino Vigeveno dal 21 al 25 gennaio al Sigep di Rimini presso lo Stand N009 Padiglione D7.