

# Italia a Tavola

[HOME](#) [ALIMENTI](#) [FARINA, PASTA e RISI](#)

## La vera pizza napoletana al Sigep con la farina Vesuvio di Molino Vigevano

Pubblicato il 10 Gennaio 2017 | 16:39

**Al Sigep (dal 21 al 25 gennaio) saranno Salvatore di Matteo, Diego Vitagliano e Paolo Tranchida a dimostrare come si prepara la vera pizza napoletana con l'aiuto della qualità della farina Vesuvio di Molino Vigevano**

Dal 21 al 25 gennaio 2017 Molino Vigevano sarà al **Sigep** - 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.



*Diego Vitagliano e Salvatore Di Matteo*

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 esploreranno 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**.

Per informazioni: [www.molinovigevano.com](http://www.molinovigevano.com)