



Nelle farine di Molino Vigevano germe di grano vitale macinato a pietra - Italia a Tavola

Pubblicato il 10 giugno 2017 | 17:33

Al salone napoletano TuttoPizza, Molino Vigevano ha dato vita a intense giornate all'insegna della formazione, della cultura e della conoscenza delle farine. Protagoniste degli showcooking le farine "Oro di Macina"

Dopo il successo di Tour Elementi 2016, l'evento itinerante dedicato alla scoperta dei segreti dell'impasto perfetto che ha coinvolto i pizzaioli professionisti di tutta Italia a mettersi in gioco testando le proprie capacità con sfide sensoriali, tecniche e creative, Molino Vigevano si ripropone al mercato Horeca in modo dinamico. E in attesa di Tour Elementi 2017, lo scorso maggio a Napoli ha calcato il palcoscenico di TuttoPizza, il salone internazionale della pizza, con un'intensa attività di showcooking.



Partendo dal presupposto che non può esistere una buona pizza senza i due elementi base che la rendono tale - una farina di qualità e un pizzaiolo di livello - ha dato vita a intense giornate all'insegna della formazione, della cultura e della conoscenza delle proprietà delle farine applicate al mondo della pizza. Sotto i riflettori la linea di farine "Oro di Macina" di Molino Vigevano. In un'area sempre affollata di operatori professionali, allestita da Perrella Distribuzione, distributore salernitano con un portafoglio di 5mila referenze food, beverage e non food, si sono alternati al forno 10 autorevoli pizzaioli, a partire da Maurizio Stanco, maestro tecnico commerciale di Molino Vigevano, che ha tenuto anche seminari teorico-pratici realizzando hamburger gourmet utilizzando Farina Pizza Piuma, ideale per l'impasto di focacce e panini.



Gennaro Caggiano e Maurizio Stanco

«In pedana si sono alternati Angelo Rummolo e Pier Daniele Seu - ha spiegato Stanco - che hanno proposto pizze realizzate con farine forti e ad alta idratazione. Massimo Esposito ha invece approfondito il tema dell'abbinamento pizza e birra. Con Luigi Cippitelli ho lavorato un impasto integrale per pizza napoletana, con idratazione all'80%, a base di farina Oro Fibra 2, mentre insieme a Michelangelo Casale ho servito una pizza napoletana con un impasto, sempre all'80% di idratazione, a base di Moreschina Multicereali».

Di grande interesse anche l'intervento di Diego Vitagliano, che ha interpretato il tema "Tradizione e innovazione" sfornando la Marghinara, un mix tra le classiche Margherita e Marinara. Raffaele Bonetta e Vincenzo Iannucci hanno unito le forze preparando due pizze identiche come farciture, ma realizzate con impasti differenti. Bonetta ha utilizzato la Biga e Iannucci l'impasto diretto. Due elaborazioni sorprendenti a livello di sviluppo di sensazioni organolettiche.



Vincenzo Iannucci e Raffaele Bonetta

«Queste giornate - ha puntualizzato Gennaro Caggiano, area manager Italia di Molino Vigevano - hanno contribuito a diffondere ulteriormente i valori di Oro di Macina, farine bilanciate a cui viene aggiunto germe di grano vitale, la parte più preziosa di ogni chicco, macinato a pietra». Una proposta alternativa sempre più apprezzata dagli operatori Horeca. TuttoPizza, a Napoli, lo ha dimostrato.

Per informazioni: www.molinovigevano.com

Molino Vigevano farina germe di grano pizza pizzaiolo impasto TuttoPizza Napoli Maurizio Stanco Gennaro Caggiano Tour Elementi Oro di Macina

ARTICOLI CORRELATI



APPROFONDIMENTI

Mostra più articoli >



COMMENTA

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

Italia Abidjan Abkhazia Afghanistan Akrotiri and Dhekelia Albania Algeria American Samoa Andorra Angola Anguilla Antigua and Barbuda Argentina Armenia Aruba Ashmore and Cartier Islands Australia Austria Azerbaijan Azerbaijan Bahamas Bahrain Bangladesh Barbados Belarus Belgium Belize Benin Bermuda Bhutan Bolivia Bosnia Herzegovina Botswana Brazil British Virgin Islands Brunei Bulgaria Burkina Faso Burundi Cambodia Cameroon Canada Canary Islands Cayman Islands Central African Republic Chad Chile China Christmas Island Clipperton Island Cocos (Keeling) Islands Colombia Congo Cook Islands Coral Sea Islands Costa Rica Côte d'Ivoire Croatia Cuba Cyprus Czech Republic Denmark Djibouti Dodoma Dominica Dominican Republic Easter Island Ecuador Egypt Egypt El Salvador Equatorial Guinea Eritrea Estonia Ethiopia Falkland Islands Federated States of Micronesia Fiji Finland France French Guiana French Polynesia Gabon Gambia Georgia Georgia Germany Ghana Greece Greenland Grenada Guadeloupe Guam Guatemala Guinea Guinea-Bissau Guyana Haiti Hawaii Honduras Hong Kong Hungary Iceland India Indonesia Iran Iraq Ireland Isla Aves Israel Italia Jamaica Japan Jordan Kazakhstan Kazakhstan Kenya Kiribati Kosovo Kuwait Kyrgyzstan Laos Latvia Lebanon Lesotho Liberia Libya Liechtenstein Lithuania Luxembourg Macau Macedonia Madagascar Malawi Malaysia Maldives Mali Malta Marshall Islands Martinique Mauritania Mauritius Mbabane Mexico Moldova Monaco Mongolia Montenegro Montserrat Morocco Mozambique Myanmar Nagorno-Karabakh Namibia Nauru Navassa Island Nepal Netherlands Netherlands Antilles New Caledonia New Zealand Nicaragua Niger Nigeria Niue Norfolk Island North Korea Northern Mariana Islands Norway Oman Pakistan Palau Palestine Panama Papua New Guinea Paraguay Peru Philippines Pitcairn Islands Poland Portugal Puerto Rico Qatar Romania Russia Russia Rwanda Sahrawi Saint Barthelemy Saint Kitts and Nevis Saint Lucia Saint Pierre and Miquelon Saint Vincent and the Grenadines Saint-Martin Samoa San Andrés y Providencia San Marino Saudi Arabia Senegal Serbia Seychelles Sierra Leone Singapore Slovakia Slovenia Solomon Islands Somalia South Africa South Korea South Ossetia Spain Sri Lanka Sudan Suriname Swaziland Sweden Switzerland Syria Tajikistan Tanzania Thailand Timor-Leste Timor-Leste Togo Tokelau Tonga Trinidad and Tobago Tunisia Turkey Turkey Turkmenistan Turks and Caicos Islands Tuvalu Uganda Ukraine United Arab Emirates United Kingdom United States United States Virgin Islands Uruguay Uzbekistan Vanuatu Vatican City Venezuela Vietnam Wallis and Futuna Yemen Zambia Zimbabwe Provincia Agrigento Alessandria Ancona Aosta Arezzo Ascoli Piceno Asti Avellino Bari Barletta-Andria-Trani Belluno Benevento Bergamo Biella Bologna Bolzano Brescia Brindisi Cagliari Caltanissetta Campobasso Carbonia-Iglesias Caserta Catania Catanzaro Chieti Como Cosenza Cremona Crotone Cuneo Enna Fermo Ferrara Firenze Foggia Forlì-Cesena Frosinone Genova Gorizia Grosseto Imperia Isernia La Spezia L'Aquila Latina Lecce Lecco Livorno Lodi Lucca Macerata Mantova Massa-Carrara Matera Medio Campidano Messina Milano Modena Monza e Brianza Napoli Novara Nuoro Ogliastra Olbia-Tempio Oristano Padova Palermo Parma Pavia Perugia Pesaro e Urbino Pescara Piacenza Pisa Pistoia Pordenone Potenza Prato Ragusa Ravenna Reggio Calabria Reggio Emilia Rieti Rimini Roma Rovigo Salerno Sassari Savona Siena Siracusa Sondrio Taranto Teramo Terni Torino Trapani Trento Treviso Trieste Udine Varese Venezia Verbano-Cusio-Ossola Vercelli Verona Vibo Valentia Vicenza Viterbo Categoria * esercizio pubblico cantina/bevande azienda alimentare azienda di servizi scuola privato turismo comunicazione altro Voglio ricevere le newsletter settimanali Ai sensi del D.lgs. 196/2003, La

informiamo che i dati personali da lei forniti sono necessari per poter procedere alla gestione della Sua segnalazione e saranno utilizzati, con strumenti informatici e manuali, esclusivamente per tali finalità. Letta l'informativa ai sensi del D.lgs. 196/2003, cliccando sul tasto INVIA, autorizzo il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate.