

PRICETT



[Molino Vigevano a Sigep 2017 - I Segreti della Pizza Napoletana, Rimini, sabato, 21. gennaio 2017](#)

21. gennaio 2017 - 10:00
Italy, Rimini, Via Emilia 155, 47921

sabato, 21. gennaio 2017, Rimini, Molino Vigevano a Sigep 2017 - I Segreti della Pizza Napoletana

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. presso lo Stand N009 – Padiglione D7

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.

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 esperimenteranno 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.

Molino Vigevano a Sigep 2017 - I Segreti della Pizza Napoletana