

Sei in: Mondo Horeca | Attualità

Perrella Distribuzione, in collaborazione con Molino Vigevano, al Tutto Pizza Expo per presentare un nuovo concept per il mondo pizzeria

Dal 22 al 24 maggio alla Mostra d'Oltremare di Napoli, l'azienda leader in Campania per la distribuzione organizzata di Food&Beverage nel settore Ho.Re.Ca., in partnership con l'azienda molitoria del Gruppo Lo Conte, aprirà le porte di uno spazio innovativo che reinterpreta il concetto di Pizzeria e organizzerà sei imperdibili show cooking per scoprire gli ingredienti e le tecniche di lavorazione per realizzare pizze dalle caratteristiche uniche.



Perrella Distribuzione, l'azienda leader in Campania per la distribuzione organizzata di Food&Beverage nel settore Ho.Re.Ca., con lo storico marchio di farine professionali, parteciperà alla seconda edizione del **Tutto Pizza Expo**, il primo *Salone internazionale della pizza*, che si terrà a **Napoli** dal **22 al 24 maggio**, presso la Mostra d'Oltremare. Nel corso delle tre giornate l'azienda, da sempre promotrice di innovazioni per il mondo del fuori casa, presenterà **uno spazio che reinterpreta il locale pizzeria**, basandolo su valori importantissimi per il consumatore moderno: qualità delle materie prime, sostenibilità ambientale, accoglienza, servizio e valorizzazione del **Pizzaiolo** come figura che rappresenta il cuore del locale. Un nuovo concept che rimodula gli spazi funzionali, razionalizzandoli per renderli adeguati al raggiungimento di questi valori ed obiettivi di qualità, con un'attenzione altissima all'ambiente, attraverso l'implementazione di pratiche per il rispetto della natura e la valorizzazione del territorio.

In collaborazione con **Molino Vigevano**, da sempre sostenitrice delle nuove tendenze legate al mondo dell'impasto, organizzerà una serie di **show cooking insieme ad 11** tra i più influenti esponenti della nuova scuola di **giovani pizzaioli campani** che reinterpreta la pizza napoletana ponendo l'accento sull'importanza dei processi di lievitazione (che conferiscono morbidezza e digeribilità) e le ricette tradizionali attraverso la scelta di materie prime d'eccellenza.

Perrella Distribuzione, grazie alla collaborazione con Molino Vigevano, **presterà ai visitatori i prodotti di punta e le nuove referenze dedicate ai professionisti del settore**. Nello **stand Perrella**, che si estenderà su un'area di circa 200 mq, la tipica pizzeria lascerà il posto ad un **luogo conviviale dove scoprire tutti i prodotti specifici per il settore**: non solo farine, ma anche le birre artigianali del birrifico **Birra Valsugana**, i Vini cilentani di **Cantine Barone** (aziende appartenenti al Gruppo Perrella) il pomodoro S. Marzano Dop dell'azienda **Grimaldi**, e altri prodotti d'eccellenza.

Nei tre giorni, durante gli show cooking, si susseguiranno incontri tematici e degustazioni guidate con abbinamenti pizza/birra e pizza/vini alla ricerca di nuove espressioni del gusto. Durante i 6 imperdibili show cooking interverranno: **Diego Vitagliano**, della pizzeria **10**, **Raffaele Bonetta**, della pizzeria **Clarly**, **Vincenzo Iannucci**, pizzaiolo presso la pizzeria di **Antonio e Gigi Sorbillo**, **Daniele Sellami**, della **Pizzeria gourmet Macina a Pietra**, **Mimmo Esposito**, della pizzeria **Spicchi d'Autore**, **Luigi Cippitelli**, dell'omonima pizzeria, **Michelangelo Casale**, del ristorante pizzeria **Casale Michelangelo**, **Salvatore di Matteo**, della pizzeria **Salvatore di Matteo**, **Maurizio Stanco**, **maestro Molino Vigevano**, **Pier Daniele Seu**, della pizzeria **Mercato Centrale (Roma)** e **Angelo Rumolo** della pizzeria **Grotta al Castello**.

I pizzaioli mostreranno le **nuove tecniche di impasto e cottura** e sveleranno i loro segreti per **scegliere il giusto tipo di farina** e avere, così, l'esatto equilibrio tra i vari ingredienti per conferire alla pizza delle belle alveolature, dare un'estrema leggerezza all'impasto – che diventa così facilmente soffice e digeribile. La degustazione brassicola sarà condotta da **Giovanni Nocera**, **beer specialist dell'azienda Perrella**, che mostrerà le **tecniche per un perfetto servizio delle birre sia alla spina che in bottiglia**, oltre a dare preziosi suggerimenti per abbinare la pizza e diverse tipologie di birre. Le degustazioni enologiche saranno guidate invece da **Giuseppe Di Fiore**, **wine specialist dell'azienda Perrella**, che guiderà i presenti alla **scoperta di specialità vitivinicole regionali italiane**. A condurre i sei appuntamenti sarà la giornalista e scrittrice, **Tania Mauri**.

Per non perdere quest'esclusivo evento nell'evento e incontrare l'arte della pizza e del beverage **l'appuntamento è a Tutto Pizza, dal 22 al 24 maggio, alla mostra d'Oltremare presso lo stand Perrella Distribuzione, Pad. 1 A1.**

L'azienda Perrella Distribuzione è leader in Campania per la distribuzione organizzata nel settore Ho.Re.Ca. Con due centri operativi, nell'Agro Nocerino Sarnese e nel Cilento, serve con efficienza, grazie a più di 5000 referenze Food, Beverage e materiali di servizio, oltre 2500 clienti in tutta la Campania: un lavoro di squadra che tende a soddisfare non solo i clienti, con i quali si instaurano rapporti di partnership volti al successo, ma anche i consumatori finali sempre più esigenti e alla ricerca di prodotti e servizi di qualità. www.perrellasrl.it

Il Gruppo Lo Conte è leader in Italia nella produzione di farine speciali e preparazioni per dolci. Da sempre all'avanguardia, grazie al continuo investimento nella ricerca e nello sviluppo, il Gruppo è considerato oggi tra le aziende italiane più innovative. Con un'offerta che comprende oltre 350 referenze tra farine speciali, miscele di farine per dolci e salati, ingredienti, accessori e decorazioni per la preparazione di dolci, il Gruppo Lo Conte è oggi il 4° top player del mercato italiano delle farine, il primo del settore farine speciali www.locontenaturalimenti.it

17/05/2017

Torna SU ↑



MONDOHORECA

Attualità
Opinioni, studi ed analisi
News e curiosità

BEVERAGES

Acque minerali
Bibite, Energy e Soft Drink,
Succhi

BIRRA

Produttori ed etichette
Birra News

SPIRITS

Produttori e spirits
Barman e Bartender

VINI&Co.

Cantine ed etichette
Eno News

LOCALI&PROFESSIONI

Ristoranti, Pizzerie
Bar e locali serali
Arredi e attrezzature

FOOD

Prodotti
Pizza, appetizer, dessert
Gourmet

EVENTI

Fiere
Eventi

DIST. DI BEVANDE

Federazione
Consorzi
Distributori

HORECA DISTECH

Master Fuori Casa
Feed RSS



NewsLetter

Archivio

Iscriviti

Mondo Horeca | Per saperne di più



Due tazzine di caffè migliorano la memoria a lungo termine

La ricerca condotta da un' università&...

Archivio