



Salvatore Di Matteo rappresenta le Eccellenze del Sud al Sigep di Rimini

Salvatore Di Matteo rappresenta le Eccellenze del Sud al Sigep di Rimini Ritorna nuovamente al Sigep di Rimini il Maestro Pizzaiolo Salvatore Di Matteo come esponente di una tradizione più che centenaria, parliamo ovviamente della pietanza napoletana per “eccellenza”: la Pizza! Domenica 22 Gennaio Salvatore Di Matteo presenzierà con 2 show-cooking – il primo si terrà alle ore 12,30 ed il secondo alle ore 15,00 – all’interno dello stand del Molino Vigevano (Stand N009 – Padiglione D7) per presentare alcune specialità di pizze. Attraverso un percorso di gusto che partirà con la presentazione di pizze più strettamente legate alla tradizione napoletana per poi terminare con le ultime e più ricercate “gourmet”, il Maestro Di Matteo porterà a conoscenza del pubblico e degli addetti ai lavori che prenderanno parte alla fiera il suo impasto preparato con la Vesuvio, una farina di grano tenero di tipo “0” nata da pochi mesi in casa Vigevano dopo una lunga ricerca durata 2 anni e ottenuta da un processo di germinazione assistita che incrementa in modo naturale la presenza di vitamine e minerali biodisponibili. La figura del Maestro Di Matteo, sempre più attenta alla realtà dei prodotti di alta qualità, sceglie la linea di farine Vigevano in quanto esse sono parte del progetto firmato dal campano Gruppo Lo Conte col quale è nata una forte intesa per il raggiungimento di obiettivi comuni. Lo stesso Di Matteo, che da oltre 4 anni è impegnato a portare avanti il concept del brand Eccellenze del Sud, ha infatti deciso di affiancare il Gruppo Lo Conte al fine di sostenere l’impegno di una realtà imprenditoriale di origini tutte meridionali che, anno dopo anno, sta sempre più distinguendosi nel settore molitorio favorendo così il consolidamento dell’immagine pertinente alle imprese che mirano alla valorizzazione di tutto ciò che è parte intrinseca della tradizione e della cultura appartenente alle terre del Sud Italia.