



## Molino Vigevano a *Tutto Pizza* di Napoli con Perrella Distribuzione per presentare un nuovo concept per il mondo pizzeria

*Dal 22 al 24 maggio l'azienda molitoria del Gruppo Lo Conte, in partnership con Perrella, azienda leader in Campania per la distribuzione organizzata di Food&Beverage nel settore Ho.Re.Ca, organizzerà imperdibili showcooking per scoprire gli ingredienti e le tecniche di lavorazione per realizzare pizze gourmet dalle caratteristiche uniche.*

Milano, 09 maggio 2017 – **Molino Vigevano**, storico marchio di farine professionali, grazie all'ospitalità di **Perrella Distribuzione**, azienda leader in Campania per la distribuzione organizzata di Food&Beverage nel settore Ho.Re.Ca, partecipa a **Tutto Pizza**, 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 molitoria, da sempre attenta sostenitrice delle nuove tendenze legate al mondo dell'impasto, organizzerà una serie di showcooking insieme ad alcuni tra i più influenti esponenti della nuova scuola di giovani pizzaioli italiani.

Molino Vigevano, grazie alla collaborazione con Perrella Distribuzione, presenterà ai visitatori i prodotti di punta e le nuove referenze dedicate ai professionisti del settore, all'interno di una nuova *idea* di pizzeria. Nello **stand Perrella**, infatti, 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 birre artigianali, vini cilentani, pomodoro S. Marzano Dop e altri prodotti d'eccellenza.

*Qualità delle materie prime, sostenibilità ambientale, accoglienza, servizio e valorizzazione del Pizzaiolo* come figura che rappresenta il cuore del locale, sono i valori fondamentali che Molino Vigevano e Perrella Distribuzione si impegnano a trasmettere ai propri clienti durante il Salone.

L'angolo forno, gestito dall'azienda molitoria, ospiterà degli imperdibili showcooking con alcuni tra i maggiori rappresentanti della nuova generazione di pizzaioli, tra cui **Diego Vitagliano**, della pizzeria *10*, **Raffaele Bonetta**, della pizzeria *Ciarly*, **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*.

### Gruppo Lo Conte

*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](http://www.locontenaturalimenti.it)*

### L'azienda Perrella Distribuzione

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](http://www.perrellasrl.it)



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 e dare un'estrema leggerezza all'impasto che diventa così facilmente digeribile.

Nel corso delle tre giornate inoltre si susseguiranno anche incontri tematici e degustazioni guidate con abbinamenti pizza/birra e pizza/vini alla ricerca di nuove espressioni del gusto.

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 i preziosi consigli dei maestri Molino Vigevano e di alcuni tra i pizzaioli di maggiore rilevanza nel settore della ristorazione, 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 stand 1-4**.

#### Ufficio stampa Lo Conte

Connexia S.r.l.  
Via B. Panizza 7, 20144 Milano  
Tel. 02 8135541  
[Maria Caso: maria.caso@connexia.com](mailto:maria.caso@connexia.com)  
[Daniela Fontana: daniela.fontana@connexia.com](mailto:daniela.fontana@connexia.com)

#### Ufficio stampa Perrella Distribuzione

Jumpup srl  
Via A. Villani, 8 – 84085 Mercato San Severino  
Tel. 089 - 825211  
Maria Zamboli  
[m.zamboli@jumpup.it](mailto:m.zamboli@jumpup.it)  
3928173822

#### Gruppo Lo Conte

*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](http://www.locontenaturalimenti.it)*

#### L'azienda Perrella Distribuzione

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](http://www.perrellasrl.it)