



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

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



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](mailto:maria.caso@connexia.com): maria.caso@connexia.com

[Daniela Fontana](mailto:daniela.fontana@connexia.com): 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

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

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