



Molino Vigevano porta la vera pizza napoletana al Sigep di Rimini con la farina Vesuvio e gli show-cooking di Salvatore Di Matteo, Diego Vitagliano e Paolo Tranchida

Milano, 09 gennaio 2017 - 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. 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.

La farina **Vesuvio** Molino Vigevano è una farina di grano tenero tipo "0" ed è ideale per chi vuole realizzare la vera pizza napoletana con semplicità, ma senza rinunciare al gusto. Nata da una ricerca di due anni, Vesuvio è ottenuta da un processo di **germinazione assistita** che incrementa in modo naturale la presenza di vitamine e minerali biodisponibili; inoltre, gli enzimi naturali come *amilasi* e *proteasi* si attivano e i carboidrati complessi si trasformano in zuccheri semplici. Il risultato è quindi una pizza dal **concentrato unico di nutrienti**, caratterizzata da un'**alveolatura del bordo perfetta**, una **maturazione completa** anche con brevi lievitazioni e da una **cottura dorata e uniforme**, anche a basse temperature e in forno elettrico.

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 sperimenteranno 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.

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

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 e miste.
www.locontenaturalimenti.it