



Molino Vigevano fa tappa al Tutto Pizza

L'azienda, brand del gruppo Lo Conte, sarà presente al Salone internazionale della pizza con le sue farine professionali e un ricco programma di cooking show curati da maestri pizzaioli.

Milano, 15 maggio 2018 - Molino Vigevano, leader di mercato nel segmento delle farine per uso professionale e casalingo, partecipa a Tutto Pizza, il Salone internazionale della pizza, che si terrà a Napoli dal 21 al 23 maggio 2018 presso la Mostra d'Oltremare.

L'appuntamento è imperdibile e per l'occasione il team di Molino Vigevano, presente al Pad.1 Stand 2, organizzerà una serie di cooking show dedicati all'impasto con due nuove farine lanciate a inizio 2018, la Moreschina Ricca e la Risciola, grazie a un ricco *parterre de rois* di maestri pizzaioli.

Ci sarà anche Pasquale Stabile, accompagnato da Vincenzo Falcone e Armando De Pisapia (20 Pizza & Delicium di Salerno), pronto a realizzare un impasto non convenzionale e a mostrare nuove tecniche di impasto e cottura per una pizza bella da vedere e da gustare in modo sano. Andrea Lepore (Pizzeria: La pampanini 1956 di Benevento), giovane e talentuoso pizzaiolo beneventano, sarà invece protagonista in uno degli show cooking di punta per la Moreschina Ricca. Attraverso il suo impasto, saranno messe in evidenza le caratteristiche di questa farina dal colore scuro e dai cereali selezionati, che ne esaltano al massimo i valori nutritivi rendendola un concentrato di benessere. Mentre il focus di Pietro Fontana (125 grammi Pizzeria di Orta di Atella, Caserta) sarà rappresentato dalla Risciola, grano antico i cui semi, che risalgono al 1500, non sono mai stati incrociati e neanche modificati, mantenendo intatte tutte le proprietà nutrizionali. Il centro di ricerca Lo Conte ha verificato che la Risciola ha per natura glutine in quantità significativamente ridotta rispetto ai grani moderni e, soprattutto, di una tipologia tale da creare minore sensibilità.

Tutto Pizza sarà quindi l'occasione per testare la linea di farine per pizza di Molino Vigevano. Grazie ad un procedimento esclusivo brevettato che prevede l'estrazione a freddo e la macinazione a pietra, sono farine che conservano la vitalità ed i principi attivi del germe di grano. Sarà anche possibile apprezzarne il risultato gustando le pizze, appena sfornate, che i maestri pizzaioli prepareranno durante i 3 giorni dell'evento.

MOLINO VIGEVANO: PROGRAMMA SHOW COOKING

- **Lunedì 21 maggio ore 12.00**

Pizzaiolo: Andrea Lepore

Pizzeria: "La pampanini 1956" di Benevento

Tema: Impasto con Moreschina Ricca

- **Lunedì 21 maggio ore 15.00**

Pizzaiolo: Fabiano Pansini

Pizzeria: Vadoli ad Acri (CS)

Tema: Impasto artigianale

- **Martedì 22 maggio ore 11.00**

Pizzaiolo: Andrea Cucciniello

Pizzeria: Il Gusto di Avellino

Tema: Impasto con Moreschina Ricca

- **Martedì 22 maggio ore 12.00**

Pizzaiolo: Luigi Ricci

Pizzeria: Leone Ristobracepizzeria di Napoli

Tema: Impasto artigianale



- **Martedì 22 maggio ore 14.30**

Pizzaiolo: Pietro Fontana

Pizzeria: 125 grammi Pizzeria di Orta di Atella (CE)

Tema: Impasto con grano antico Risciola

- **Mercoledì 23 maggio ore 13.30**

Pizzaiolo: Pasquale Stabile (in compagnia di Vincenzo Falcone e Armando De Pisapia)

Pizzeria: 20 Pizza & Delicium di Salerno

Tema: Impasto artigianale

Info: <http://www.elementitour.com/>

A proposito di Molino Vigevano

*Dal 1936 **Molino Vigevano** è il marchio leader di mercato nel segmento delle miscele a base di farina per preparazioni dolci e salate, nonché il primo ad aver creato linee specializzate sia per uso professionale sia casalingo.*

*Dal 2013 è entrato a far parte del **Gruppo Lo Conte**. L'acquisizione rientra in una strategia di sviluppo per dare nuovo slancio e vitalità all'azienda. Il prodotto di punta è **Oro di Macina**, una farina realizzata secondo la tradizione molitoria italiana, dedicata a pizzaioli, pasticceri e panettieri che vogliono prodotti di eccellenza. Grazie ad un procedimento esclusivo brevettato che prevede l'estrazione a freddo e la macinazione a pietra, le farine Molino Vigevano conservano la vitalità ed i principi attivi del germe di grano. In questo modo, al contrario dei prodotti concorrenti, il germe non è tostato dal processo di estrazione, ottenendo una polvere dorata che, aggiunta a una selezione delle migliori farine, le rende più facili da lavorare.*