



4° edizione del Salone Internazionale della Pizza, Napoli, Fiera d'Oltremare dal 20 al 22 maggio

LA FARINA VESUVIO DI MOLINO VIGEVANO PROTAGONISTA A TUTTOPIZZA

Milano, 17/05/2019 – Può una farina diversa dalla classica “00” essere adatta alla pizza napoletana contemporanea in qualsiasi tipo di forno? La risposta affermativa arriva da Molino Vigevano che presenta durante la kermess partenopea la farina Vesuvio, calibrata proprio realizzare la “pizza a canotto” (con un bordo particolarmente sviluppato e pronunciato) anche a basse temperature di cottura, quindi anche in forno elettrico. Si tratta di una farina di grano tenero tipo “0” con germe di grano vitale ottenuta da grano sottoposto al processo di germinazione assistita. Per una pizza ricca di nutrienti, con maturazione completa anche con brevi lievitazioni, caratterizzata da un cornicione che sia gonfio ma allo stesso tempo leggero, come una piuma, e vuoto.

Con la farina Vesuvio è facilissimo ottenere un cornicione sempre alveolato, morbido e perfettamente dorato con ogni tipologia di forno, anche elettrico, e quindi anche con temperature più basse. Vesuvio è ottenuta da un processo completamente naturale in cui i grani accuratamente selezionati vengono sottoposti al processo innovativo di germinazione assistita, che rende le pizze sane e digeribili, nel pieno rispetto della vera tradizione napoletana. Grazie al processo di germinazione assistita e alla presenza del germe di grano vitale la farina Vesuvio presenta caratteristiche organolettiche benefiche: elevata presenza di vitamine e minerali biodisponibili, enzimi naturali come amilasi e proteasi che si attivano e carboidrati complessi che si trasformano facilmente in zuccheri semplici.

Sarà possibile assaporare le pizze realizzate con le farine Molino Vigevano 1936 nello stand 25 della 4° edizione di Tutto Pizza, il Salone internazionale della pizza alla Fiera d'Oltremare di Napoli dal 20 al 22 maggio.

Altro prodotto presentato da Molino Vigevano 1936, in abbinamento con la farina Vesuvio, sarà la farina di Mais Antico Corvino, della neonata Linea per la Ristorazione, con cui verranno realizzate sempre delle pizze napoletane. Questa particolare farina si ottiene macinando a pietra un mais antico dai chicchi neri coltivato in Italia, da un solo e unico produttore. Contiene il 50% in più di proteine e il 20% in meno di carboidrati, mentre gli antiossidanti superano di 20 volte quelli presenti nel mais tradizionale. Senza glutine per natura, sviluppa un sapore rustico, intenso e leggermente affumicato. È ideale per impasti alternativi di pane e pizza: aggiungendo una percentuale variabile dal 10% al 20% di prodotto al normale impasto, i professionisti potranno dare vita a pietanze decisamente fuori dal comune.

Molti gli show cooking che si svolgeranno presso lo stand 25, animati da vari maestri pizzaioli che mostreranno a colleghi professionisti e appassionati del settore come preparare pizze della tradizione, privilegiando prodotti stagionali del territorio, all'insegna del benessere e del gusto. Tra gli show cooking più attesi in casa Molino Vigevano al TuttoPizza, spicca quello curato da Marco Manzo della pizzeria Giotto di Firenze, tre Spicchi Gambero Rosso. Segue il programma completo.



MOLINO VIGEVANO: PROGRAMMA SHOW COOKING

Lunedì 20

- Ore 12.00 Fabio Di Giovanni – Pizzeria *In Voga* Via Lago Trasimeno, Pontecagnano Faiano (SA)
- Ore 14.00 Vincenzo Mirra – *Morsi & Rimorsi - Pizzeria Aversa* Via Alfredo Nobel, 81031 Aversa (CE)

Martedì 21

- Ore 12.00 Vincenzo Roberto – Pizzeria *Pompei Centrale* Piazza XXVIII Marzo 1928 (Interno Ferrovia dello Stato) Pompei (NA)
- Ore 14.00 Agostino Pagano – *Casa Caldarelli* Via Croce del Papa, 12/14, Nola (NA)

Mercoledì 22

- Ore 12.00 Caro Fiamma
- Ore 14.00 Marco Manzi – Giotto pizzeria bistrot Via Francesco Veracini, 22/d, 50144 Firenze (FI)

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.