

Farina e pizza presidiano Cheese



PIZZA FOOD
MANIFESTAZIONI

Le 5 Stagioni di Agugiaro&Figina Molini e la Vera Pizza Napoletana hanno tenuto banco al megaevento di Bra (Cn) dal 20 al 23 settembre. Momenti di formazione, approfondimenti e degustazioni gli ingredienti di una iniziativa di grande richiamo

Cheese, il grande evento biennale di Slow Food dedicato all'universo ca-

seario e all'enogastronomia di alta gamma, quest'anno ha animato le strade di Bra (Cn) dal 20 al 23 settembre. Una quattro giorni intensa e affollata che ha visto la pizza conquistare un posto d'onore, con addirittura una piazza dedicata. Qui Agugiaro&Figina Molini, in collaborazione con l'Associazione Vera Pizza Napoletana, ha allestito uno spazio didattico formativo e di degustazione. Per tutta la durata di Cheese 12 maestri pizzaioli si sono alternati a illustrare la Vera Pizza Napoletana, una lectio di Mirko Passuello. Responsabile tecnico di Agugiaro&Figina Molini, su lievito madre e lievito madre essiccato, e un seminario teorico pratico di un maestro della pizza. Ogni operatore, nella fattispecie, ha intrattenuto il pubblico con un approfondimento sulle farine Pizza Napoletana e Naturkraft Verace e su tre tipi



Da sinistra: Antonio Pace e Stefano Auricchio, presidente e direttore generale Avpn di pizza realizzati con questi prodotti: le classiche Margherita e Marinara, una realizzata con prodotti presidio Slow Food e una di creatività libera. Manufatti

MAESTRI IN PIAZZA

I maestri pizzaioli protagonisti a Cheese nella Piazza della Pizza con Le 5 Stagioni di Agugiaro&Figina Molini sono stati: Guido e Walter Picariello, Emanuele De Vittoris, Domenico Scola con Paolo Surace, Roberto Di Massa, Guglielmo Vuolo, Salvatore Gatta, Domenico Martucci, Attilio Bacchetti con Corrado Scaglione, Ciro Salvo con Salvatore Gatta, Franco Pepe, Giovanni Adamo, Giovanni Improta.



Mirko Passuello, Responsabile tecnico Agugiaro&Figina Molini
to per rendere l'idea di quanto le pizze possano essere piatti di ricerca, Roberto Di Massa ne ha proposta una a base di pomodoro del Vesuvio, capperi di Salina, salsa di basilico, caciocottenta gratugiata; Emanuele De Vittoris ha prediletto ingredienti come pecorino di Pisciotta Dop, limone di Sorrento Igp, guanciale di Nero Casertano, mozzarella la di burata e un filo di miele di montagna.