

Napoli: Diego Occhiuzzi, Gino Sorbillo e la pizza senza glutine nella villa D'Angelo Santa Caterina a Napoli

Il 16 settembre sulla terrazza della villa D'Angelo Santa Caterina un incontro tecnico, organizzato in collaborazione con l'azienda leader di farine Molino Spadoni, rivolto ai pizzaioli e professionisti del settore per parlare delle evoluzioni nel mondo della pizza, con focus su impasti senza glutine. Ospite d'onore, il pizzaiolo napoletano Gino Sorbillo, che proporrà alcune delle sue ricette. Testimonial d'eccezione il campione olimpico di scherma Diego Occhiuzzi Napoli, 13 settembre 2014 - "Da Nord a Sud tutti i sapori della pizza", questo il nome dell'evento in programma per martedì 16 settembre, ore 20.30, presso la villa per eventi D'Angelo Santa Caterina a Napoli, per parlare a 360° di pizza e delle sue continue evoluzioni, che sempre più sfociano nell'area del senza glutine, in risposta alla crescita esponenziale dei casi di intolleranze alimentari e alle molteplici esigenze del consumatore moderno.

La celiachia è infatti ormai un fenomeno con un'incidenza nazionale dell'1% e un aumento annuo del 10% e i prodotti senza glutine sono spesso ricercati anche da chi sceglie di seguire una dieta gluten free pur non soffrendo di alcuna patologia o intolleranza legata al glutine. Non stupisce quindi che anche nel "fuoricasa" i consumatori ricerchino e apprezzino proposte alternative a quelle tradizionali e che siano sempre di più le pizzerie che propongono - oltre ad un'ampia scelta di guarnizioni - anche un ventaglio di impasti delle più diverse tipologie: da quelli al grano saraceno a quelli al kamut o al farro.

D'Angelo Santa Caterina, da sempre focalizzata nella selezione di materie prime di qualità e promotrice di eventi di eccellenza culinaria, firma un nuovo importante appuntamento, un'occasione per confrontarsi sul tema, in una serata rivolta ad addetti ai lavori, tecnici del settore, giornalisti e professionisti della ristorazione. Da Nord a Sud: dalla romagna per realizzare una delle eccellenze campane per storia, cultura e tradizione. Da Nord a Sud, per esplorare le tradizioni gastronomiche della nostra penisola nella degustazione di pizze realizzate con ingredienti tipici delle tre macroaree italiane - dal guanciale di Mora Romagnola alla mozzarella bufala campana - grazie alla collaborazione di Molino Spadoni azienda ravennate leader nel settore e tra le più innovative in termini di ricerca e sviluppo.

Un attento lavoro di ricerca e selezione degli ingredienti e relativo abbinamento con le diverse tipologie di farine è affidato al Technical Manager del Gruppo Alimentare Spadoni Spa, Alessandro Lo Stocco, che proporrà nel forno a legna posto sulla terrazza di D'Angelo tra le più suggestive della città di Napoli:

PIZZA DAL NORD: Realizzata con la Farina ai 7 Cereali Molino Spadoni Fior di latte, bouquet di funghi (pineroli, famigliola gialla, pleurotus, shii take), caramella di castagna e lardo di Mora Romagnola "Officine Gastronomiche Spadoni", scaglie di parmigiano.

PIZZA DAL CENTRO: con l'utilizzo di Farina Integrale Biologica Macinata a Pietra Molino Spadoni Fior di latte, salsiccia di Norcia, funghi porcini, Pecorino Romano a scaglie.

PIZZA DEL SUD: un Impasto realizzato con lievito madre, Farina Pz3 Molino Spadoni conforme al marchio d'origine Specialità Tradizionale Garantita S.T.G.

Scritto da Ida Giugliano

Domenica 14 Settembre 2014 11:05 -

Fior di latte di Agerola, pomodorini Pachino, pesce spada, fior di ricotta e scorzetta di limone di Amalfi, olio extravergine d'oliva.

PIZZA DESSERT: Crema pasticcera light, kiwi, fragole, amaretti e zucchero a velo.

A testare la qualità delle farine anche un ospite d'onore: Gino Sorbillo, amatissimo pizzaiolo napoletano da tre generazioni, dell'omonima pizzeria che ha sede nel centro storico partenopeo e che ha fatto della creatività e dell'uso delle migliori materie prime il suo biglietto da visita. Insieme al technical manager del Gruppo Spadoni daranno vita ad un vero e proprio laboratorio artigianale "open air" illustrando le caratteristiche delle diverse tipologie di grano e delle farine senza glutine create dal Molino Spadoni proprio per rispondere alle intolleranze in continuo aumento, e che purtroppo saranno solo illustrate ma non potranno essere degustate nel corso della serata data la forte criticità di preparazione delle stesse.

L'evento avrà inoltre un testimonial d'eccezione, lo schermidore campione olimpico Diego Occhiuzzi che del mangiar sano ha fatto uno stile di vita, e che lo ha reso l'atleta e il campione di successo mondiale, fino all'oro ottenuto lo scorso giugno 2014 a Strasburgo nella competizione a squadre di sciabola degli Europei di scherma.

Spazio infine per degustazioni di pasta senza glutine e riso biologico dell'azienda del Gruppo Spadoni Almaverdebio, con ricette firmate dai due chef di casa, Giovanni Morra e Angelo Falanga mezzi paccheri con pesto di basilico, speck e pomodorini del vesuvio confit e risotto al radicchio trevigiano mantecato con provola campana. Durante la serata saranno inoltre degustate le birre artigianali Karma del birrifico di Alvignano (CE) e l'aroma tipico partenopeo con Caffè Posillipo.

Ufficio Stampa Molino Spadoni

Crea Realazioni Pubbliche e Comunicazione - casagrande@creacomunicazione.com

Ida Giugliano - 3881879458 idagiugliano@gmail.com