



Farina e pizza presidiano Cheese

Le 5 Stagioni di Agugiaro&Figna 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 caseario 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&Figna Molini**, in collaborazione con l'**Associazione Verace Pizza Napoletana**, ha allestito uno spazio didattico formativo e di degustazione. Per tutta la durata di Cheese 12 maestri pizzaioli si sono alternati ai due **Forni Valoriani** sfornando circa 5 mila pizze a beneficio di un pubblico interessato e attento. Una presenza assidua non solo di gourmet, ma anche di numerosi operatori professionali che hanno assistito agli "incontri con la pizza e le farine **Le 5 Stagioni**" che tre volte al giorno hanno affollato il campo base allestito da Agugiaro e Avpn. Ogni sessione ha previsto



un intervento di **Antonio Pace**, presidente dell'Associazione Verace Pizza Napoletana, che ha illustrato la Vera Pizza Napoletana, una lectio di **Mirko Passuello**, Responsabile tecnico di Agugiaro&Figna 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



Mirko Passuello, Responsabile tecnico Agugiaro&Figna Molini

poi serviti in degustazione. Tanto 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, caciocotta grattugiata; Emanuele De Vittoris ha prediletto ingredienti come pecorino di Picinisco Dop, limone di Sorrento Igp, guanciale di Nero Casertano, mozzarella di bufala e un filo di miele di montagna. ●



MAESTRI IN PIAZZA

I maestri pizzaioli protagonisti a Cheese nella Piazza della Pizza con Le 5 Stagioni di Agugiaro&Figna 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.

