

PIZZA FESTIVAL



Gli Annessa e Joe Zottola, Negroni UK Sales Department.



Il team della AVPN - Associazione Verace Pizza Napoletana-Massimo Di Porzio (Vice-Presidente); Riccardo Agugiario, amministratore delegato Agugiario e Figna; Franco Pepe; Nicola Demo, tecnico dell'Azienda le 5 Stagioni; Guglielmo Violo.



Shamil Patel, Jaimini Patel, Diego proprietario di Pizza Metro Pizza, Arja Shridhar. Hanno in programma di aprire dei locali Pizza Metro in India.

Chi-San, Stefano e Rocco Princi della panetteria Princi in Soho.



Corrado Sorono e amiche.



Il team del Forno Ristorante Pizzeria: Peppe - Max - Cristian e Giovanni.



Il proprietario del ristorante Basilico con Diego ed i Signori Agugiario.



privo di bolle e tale manipolazione determinerà lo spostamento dell'area contenuta nelle alveolature della pasta verso la periferia del disco di pasta che resterà più gonfio formando il cornicione. Non sono consentiti altri tipi di lavorazione, in particolare modo l'utilizzo di mattarello o di macchina a disco tipo pressa meccanica.

Al ristorante Pizza Metro Pizza di Notting Hill Gate, si è tenuto un educational di come imparare a riconoscere la vera pizza napoletana. Massimo Di Porzio ha spiegato il decalogo dell'Associazione Verace Pizza Napoletana, mentre Riccardo Agugiario amministratore delegato della Agugiario & Figna ha portato i suoi tecnici che hanno spiegato l'importanza della qualità della farina nella preparazione dei panetti. Per la pizza napoletana occorre usare la farina di grano tenero, proveniente dalla macinazione e abbattimento di grani teneri nazionali non germinate, liberate dalle sostanze estranee e dalle impurità. I prodotti usati devono essere preferibilmente di origine campana. La pizza, ricordiamo che è un prodotto artigianale e quindi potrebbe presentare delle piccole differenze da pizzeria a pizzeria. La formatura del disco di pasta viene effettuata esclusivamente con le mani. Il panetto di pasta deve essere liscio e

Joe Zottola e Gaetano Alfano.