

P. 12 | SETT. 2014

pizza e pasta italiana

A CURA DI
PATRIZIO CARRER

pizza

NEWS

**DOMENICO
RAIMONDO ALLA
PRESIDENZA
DEL CONSORZIO
MOZZARELLA DI
BUFALA.**

Il Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop ha confermato all'unanimità Domenico Raimondo alla presidenza e Antonio Lucisano quale direttore della struttura consortile con sede a San Nicola La Strada (Caserta). Consiglio di Amministrazione del Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop ha inoltre riconfermato come Vicepresidente, in qualità di rappresentante dei trasformatori, Vito Rubino ed elegge, sempre come Vicepresidente in qualità di rappresentante degli allevatori, Letizia Gallipoli. Infine, il Presidente e il Consiglio in toto, hanno richiesto all'unanimità ad Antonio Lucisano di rimanere in carica come Direttore, ottenendone il consenso. "Si sono venute a creare le giuste premesse - ha detto Lucisano - per continuare a operare insieme per il bene del Consorzio e di un prodotto che rimane una delle grandi eccellenze del Made in Italy". Sarà quindi questa la compagine che guiderà il più importante Consorzio del Centro-Sud per il prossimo triennio.

**Teatro e molino**

La Compagnia di Arti & Mestieri in collaborazione con Molino Moras ha organizzato, a giugno e fine agosto, degli spettacoli teatrali per tutto il Friuli Venezia Giulia, "Una sera d'estate tra grano, macine e farina" e "Molino Moras, farine naturali da oltre cent'anni". Attraverso la rappresentazione di avvincenti e rilevanti figure femminili hanno provato a fare un viaggio nel tempo per ripercorrere la lunga storia dei mulini, dai monasteri d'epoca longobarda ai giorni nostri. L'obiettivo dell'evento è stato quello di raccogliere fondi attraverso un'offerta libera, per il Dottorato di ricerca in Medicina che l'azienda di Trivignano Udinese sostiene in collaborazione con l'Università degli Studi di Udine. Per gli eventi il Molino ha aperto le sue porte per condividere e riscoprire l'arte del mugnaio e il valore della farina e stare insieme come facevano i contadini d'un tempo in occasione della mietitura.

**Emergente
pizzaiolo**

Iniziato a novembre 2013 dal nord il premio dedicato ai giovani chef e pizza chef emergenti d'Italia, ha proseguito nel giugno scorso a Roma con emergenti del sud e del centro. In questi incontri sono stati assegnati i "Premio Pizzachef Emergente" di nord, centro e sud, che si sfideranno alla finalissima per decretare il miglior pizzaiolo d'Italia sotto i 35 anni. In questa competizione, al fianco di Witaly ed in aiuto ai giovani pizzaioli gourmet, i contributi fondamentali di Agugiaro & Figna con il brand Le 5 Stagioni e Valoriani, con i propri forni per pizza professionali riconosciuti dall'Associazione Verace Pizza Napoletana.

**PIZZAGIOVANE,
VARVELLO
RILANCIA UNA
NUOVA LINEA DI
FARINE RICCA DI
FIBRE.**

Un impasto per pizza con un cuore rivoluzionario composto da Integralbianco, un'innovativa farina bianca ricca di fibra solubile che punta al benessere delle persone. Farine Varvello ha arricchito la ricetta brevettata di PizzaGiovane con un nuovo ingrediente rivoluzionario: Integralbianco, un'innovativa farina bianca ricca di fibra solubile biodisponibile, che permette di ottenere una pizza altamente digeribile. Ideata nel 2008, PizzaGiovane è una miscela di farine per pizza realizzata con ingredienti ricchi di antiossidanti. Integralbianco è ottenuta grazie a un processo naturale brevettato che scompone la fibra solubile da quella insolubile contenuta nella crusca, attraverso un trattamento di catalisi enzimatica, e la rende maggiormente biodisponibile in una quantità superiore del 20% rispetto a quella disponibile in un alimento realizzato con farina integrale. È, inoltre, privata della parte legnosa che provoca fastidi nella masticazione e problemi intestinali ed è responsabile del suo caratteristico sapore amaro poco attraente per il cliente.

