

Pizza Sana, tra gusto benessere e lavorabilità a PIZZA NEL CUORE

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



ASSISI, 18 FEB. 2011 - Pizza nel Cuore Si è chiusa la XII edizione di Expo Tecnocom (6 al 9 febbraio 2011 all'UmbriaFiere di Bastia Umbra) con il grande successo di "Pizza nel cuore". L'iniziativa promossa da Molini Spigadoro, in collaborazione con Monini, Università dei Sapori, la Facoltà di Scienze dell'Alimentazione Università degli Studi di Perugia, 3A-PTA, SNIP e Associazione A.P.E.S., ha permesso di caratterizzare la pizza, fin qui trascurata, come piatto unico completo, sano, digeribile e nutrizionalmente equilibrato.[MORE]

Sono state 4 giornate intense di appuntamenti ed eventi speciali che hanno animato lo stand, allestito all'insegna dell'ecosostenibilità. Le tante persone che hanno partecipato ai diversi appuntamenti, hanno potuto degustare pizze e focacce preparate secondo ricette e modalità di lavorazione che utilizzano le nuove farine Molini Spigadoro e con gli oli Monini, all'insegna della qualità delle materie prime, della lavorabilità dell'impasto, del gusto e di un'alimentazione sana ed equilibrata.

Evento di apertura il convegno di presentazione della "Filiera Spiga", progetto dedicato alla sanificazione dei cereali e alla valorizzazione delle produzioni agricole locali, in collaborazione con 3A-PTA e Regione Umbria. Durante la tavola rotonda "Pizza Sana" e il laboratorio "Linee Guida di una Pizza Sana", è stato possibile scoprire e testare le nuove farine, grazie alle spiegazioni del Prof Galli dell'Università degli Studi di Perugia e agli impasti del maestro Andrea Pioppi dell'Università dei Sapori.

Con grande entusiasmo è stata accolta la linea di farine "Nutriidea" (NutriUNO – NutriDUE – Fina – Grossa – Forte), farine integrali, ricche di fibra e di micronutrienti benefici per la salute, per una pizza unica, che unisce sano, gusto e lavorabilità. La linea "Pizza" (Brio – Easy – Viva – Extra - Elite),

rinnovata ed ampliata, testata dai migliori pizzaioli d'Italia, si attesta come linea equilibrata, con ottima estensibilità e molto versatile, che soddisfa anche gli utilizzatori e i consumatori più esigenti. Pizza nel Cuore si è chiusa con il Campionato Mondiale Pizza Sana a cura della SNIP - Scuola Nazionale Italiana Pizzaioli. Tra i 46 pizzaioli che hanno partecipato Paola Sabbatini si è classificata al 1° posto, Toader Claudiu al 2° e Dominique Santomauro al 3°.

(notizia segnalata da annalisa tardioli)

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/pizza-sana-tra-gusto-benessere-e-lavorabilita-a-pizza-nel-cuore/10241>

