

DAGLI ANTICHI GRANI DI SICILIA LA PIZZA «MADE IN ITALY»



Posted on 11/10/2017 by Redazione Eolopress

Category: [ARCHIVIO](#)



Ricerca e innovazione, ma soprattutto tutela della tradizione gastronomica italiana e dei sapori del Sud, che nella pizza e nelle sue molteplici varianti si esprimono appieno preservandone l'identità. Su questo lavora da anni il maestro pizzaiolo **Vito De Vita** che oggi, grazie all'incontro con *Molini Riggi*, propone al mondo del food italiano una gustosa novità: un impasto "autoctono", creato con gli antichi grani di Sicilia.



«L'idea nasce dalla scoperta dei grani siciliani, grani autoctoni, macinati a pietra, ideali per farine dedicate ai pizzaioli- spiega De Vita (nella foto), "chef dei grani", direttore della "Scuola napoletana pizzaioli" e patron di "PizzaArt" a Battipaglia (Sa)- il risultato è stato un nuovo impasto per una pizza morbida, gustosa e leggera, un prodotto italiano al cento per cento».

Dopo tre anni di lavoro, prove e trasformazioni sui grani autoctoni, accanto alle farine tradizionali "Pizza, maestro" di Molini Riggi, nasce la nuova "miscela" per realizzare una pizza con una buona elasticità, frutto della macinazione del grano tenero varietà Anforeta biologico e di Perciasacchi, Timilia e Russello, in percentuale molto più elevata. Materie prime scelte per ottenere una pizza dal cornicione alto e ben alveolato, dal gusto strutturato e non eccessivamente integrale, dall'alta digeribilità. Una pizza che conserva leggerezza e proprietà organolettiche e nutrizionali proprie dei grani.

Il nuovo blend sarà presentato alle più importanti manifestazioni del settore agroalimentare e gastronomico e sarà protagonista di workshop dedicati ai professionisti del settore, dove il maestro De Vita terrà lezioni dedicate all'impasto "speciale", alle tecniche di cottura, all'abbinamento degli ingredienti, al servizio. «Sarà una formazione a 360°- spiega De Vita, professionista dalla

trentennale esperienza ed esperto in educazione alimentare e pedagogia della Dieta mediterranea presso l'Università Suor Orsola Benincasa, nonchè ambasciatore della pizza campana- *utilizzeremo prodotti che valorizzano la biodiversità del sud Italia: mozzarella di bufala campana, pomodoro dop, ma anche verdure selvatiche spontanee, come asparagi e cicoria, o la crema di parmigiano, ingredienti che ben si adattano al nuovo impasto».*

«Con il nuovo blend vogliamo proporre un prodotto siciliano che renda la pizza campana un'esperienza di gusto unica- ha aggiunto **Marco Riggi**- i nostri grani antichi crescono con la più pura acqua di sorgente del Parco delle Madonie, e si prestano all'innovazione culinaria esprimendo tutte le proprietà in un prodotto tradizionalmente buono come la pizza. Attraverso un accurato studio di geomarketing verranno scelte le migliori pizzerie sul territorio, prediligendo chi valorizza i prodotti locali e le biodiversità. Lì i "grani Riggi" troveranno casa e il miglior modo di esprimersi, insieme a qualità, ricercatezza e storia del territorio».

Domani 12 ottobre alle ore 12:00 "Pizza day" presso "Casolaro Hotellerie" e "pizza show" dello chef **Vito De Vita**, che presenterà al pubblico il nuovo blend.