

**San Giuseppe Vesuviano: il 25
maggio Luigi Cippitelli
sperimenta le Farine Polselli**

una serata **Verace**
con la pizza di
Luigi Cippitelli

polselli



In collaborazione con

Mercoledì 25 maggio, ore 20
Pizzeria Voglia di Pizza
Via Astalunga 38, S.G. Vesuviano (NA)
Ospite l'Accademia Polselli
Modera Antonella D'Avanzo



Ritornano gli eventi che mirano alla valorizzazione della tipicità napoletana più amata e conosciuta al mondo e alla celebrazione della nobile professione del pizzaiolo unendo la tradizione con l'innovazione organizzati dall'azienda Polselli S.p.a, la prestigiosa realtà del settore molitorio di qualità che opera ad Arce, in provincia di Frosinone, leader nazionale nella produzione di farine guidata da quasi un secolo dall'esperienza imprenditoriale di una famiglia che oggi è giunta alla terza generazione. Azienda, nata nella tradizione italiana, che lega il suo nome a quello della panificazione e della pizza che ha inserito nel proprio ciclo produttivo "Le Ricette", una linea di farine alternative completa ed unica dalle importanti peculiarità rappresentata da elementi dal forte impatto salutistico. Sette diverse specialità: Canapa, Grano Arso, Farro, Germe di Grano, Multicereali, Curcuma e Paprika, ricche di proprietà nutrizionali rivolte ad operatori del settore e consumatori che vogliono soddisfare bisogni specifici.



Luigi Cippitelli

Il primo appuntamento si terrà mercoledì 25 maggio prossimo alle ore 20 alla pizzeria "Voglia di Pizza" di Luigi

Cippitelli che ha sede a San Giuseppe Vesuviano (Napoli). Il pizzaiolo, che inizia la sua carriera nel mondo della ristorazione a soli dodici anni come pasticciere, cuoco e poi innamorandosi dell'arte della pizza, a cui ha deciso di dedicare tutta la sua vita, conosciuto come il sarto della pizza per la sua bravura ad accostare sapori nuovi ed antichi sempre nel rispetto della tradizione, racconterà dell'esordio e degli sviluppi della sua storia e soprattutto dell'interpretazione della pizza napoletana e della ricerca di innovazione. Ospiti della serata sono i maestri dell'Accademia Polsellì, il "Ginnasio" del Molino, luogo in cui si confrontano e s'incontrano diversi professionisti ognuno avente un'estrazione ben definita e diversa dall'altra. Insieme, daranno vita ad un menu salato e dolce fatto di tradizione ed innovazione, dove saranno utilizzate la classica farina tipo 00 e le farine alla curcuma, grano arso e multicereali.



Il nuovo ciclo di eventi è nato in collaborazione con Giuseppe Ciriello, GFA Group Srl Beverage & Food, distributore di

esperienza e molto attivo che affianca la Polselli sul territorio vesuviano nella distribuzione e nel concretizzare le iniziative che ha curato l'evento.

Alla serata condotta dalla giornalista Antonella D'Avanzo, parteciperà la nutrizionista Francesca Marino, autrice di www.mysocialrecipe.it il primo portale di registrazione ricette con marca temporale, che parlerà degli aspetti nutrizionali della pizza napoletana e delle farine alternative con cui saranno elaborati i piatti dell'evento.

L'evento è su invito ed è riservato ad operatori del settore, stampa e food blogger.

Posti limitati.

Per accrediti: antonella.davanzo@yahoo.it

La pizzeria Voglia di Pizza di Luigi Cippitelli

è in via Astalunga, 38

San Giuseppe Vesuviano (NA)

Tel. 081.5295302