



## L'unione fa la... pizza!

*Pomodoro, farina e mozzarella: tre eccellenze della nostra agricoltura sono alla base del piatto-simbolo del made in Italy. Oggi tre aziende italiane che producono questi ingredienti hanno deciso di mettersi insieme per dare vita a una “pizza capolavoro”, il massimo per qualità, freschezza, integrità e sicurezza delle materie prime. O Sole e' Napule, Caseificio Beneduce e Molino Magri aggiungeranno le proprie specialità all'impasto il prossimo 29 ottobre, presso la sede CNA di Milano in via Savona 52, avvalendosi della competenza di **Federico Visinoni** (campione italiano di pizza in teglia 2015 al Pizza World Championship) che farà gustare ai presenti il risultato di questa felice sinergia destinata a far parlare di sé non solo in Italia*

Sarà che la pizza è un prodotto che per sua natura unisce: sia consumata in un locale che ordinata d'asporto è il miglior modo per trascorrere una serata in compagnia. Sarà che è un elemento fondamentale dell'identità italiana, nonostante per singolare paradosso le grandi catene globali ostentino nomi anglosassoni. Fatto sta che tre aziende di lunga tradizione familiare hanno deciso di offrire ognuna la sua specialità per dare vita a un impasto-capolavoro e 100% made in Italy.

La famiglia Calabria, che dagli anni '30 si è concentrata su pelati, passata e polpa fino a fondare O Sole e' Napule, metterà a disposizione il rosso del pomodoro.

Le bionde spighe di grano arriveranno ben macinate grazie al Molino Magri che dal 1929, attraverso quattro generazioni, porta avanti una passione artigiana fatta di tradizione e innovazione, un'esperienza riconosciuta da 6 certificati di qualità (tra cui certificazione biologica, BRC e IFS).

Il bianco della mozzarella sarà quello marchiato Caseificio Beneduce, dove fior di latte, cacetti, provole e ricotte sono un culto: da Sant'Anastasia (Napoli) ogni fase della lavorazione (allevamento, mungitura, trasporto, trasformazione secondo antiche tecniche) è monitorata con certificati ISO 9001 – 2008.

L'amalgama di questi tre ingredienti d'eccellenza non può che infornare una pizza di altissima qualità per la gioia del palato dei consumatori (non solo) italiani. Chi volesse verificare di persona con la prova del nove, può segnare sull'agenda questa data: 29 ottobre 2015, giorno in cui presso la sede CNA di Milano in via

Con il contributo di

Un evento



CAMERA DI  
COMMERCIO  
MILANO



Savona 52 le prime teglie del prelibato prodotto vedranno la luce per mano di Federico Visinoni, campione italiano di pizza in teglia 2015 al Pizza World Championship. Sarà lui ad accompagnare le aziende lungo questo percorso appena cominciato con l'obiettivo di migliorare e crescere nel futuro.

**Per info:**

Valeria Zanoni

Via Arese 18 Milano

[valeria@tree-ideas.it](mailto:valeria@tree-ideas.it)

cell. 393 0552272

*Con il contributo di*



CAMERA DI  
COMMERCIO  
MILANO

*Un evento*

