



# PIZZA UP



## La super-pizza si studia a PizzaUp

*40 pizzaioli, un nutrizionista e lo chef Valletta si incontrano in provincia di Padova con un solo obiettivo: definire i migliori modelli di utilizzo di farine e lieviti per ottenere una pizza genuina, gustosa e digeribile*

**Milano, 31 ottobre 2008 \*\*\*** La qualità della pizza è innanzitutto una questione di "base", ovvero di qualità degli ingredienti che compongono l'impasto. È per questa ragione che nel Laboratorio di Vighizzolo d'Este, in provincia di Padova, si svolge **da lunedì 3 a mercoledì 5 novembre l'edizione 2008 di PizzaUp**, il simposio annuale ideato dall'Università della Pizza per riunire ogni anno attorno allo stesso tavolo i più importanti professionisti del settore.

L'iniziativa, alla sua seconda edizione, si concentra sulle **farine** e i **lieviti**, che verranno analizzati e testati dai partecipanti lungo un percorso di studio, applicazione, valutazione e degustazione. La tre-giorni vedrà impegnati **40 tra i migliori pizzaioli d'Italia al fianco di esperti nutrizionisti e dello chef Marco Valletta**, cui è affidato anche il compito di codificare scientificamente il risultato dei lavori. Al termine dell'incontro verranno infatti redatte schede pratiche sulle proprietà dei prodotti e sulle modalità di utilizzo più indicate per ottenere una pizza che sia allo stesso tempo genuina, gustosa e digeribile.

### ***L'Università della Pizza – [www.universitadellapizza.com](http://www.universitadellapizza.com)***

L'Università della Pizza è un progetto ideato dal Molino Quaglia e rivolto alle pizzerie e agli operatori del settore. Organizza momenti di approfondimento e formazione sugli ingredienti, le tecniche di preparazione e lavorazione della pizza. Sviluppa attività per sensibilizzare i pizzaioli ed i gestori delle pizzerie al miglioramento della qualità della pizza e della qualità del servizio in sala. Avendo in mente una pizza più digeribile e gustosa.

### ***Molino Quaglia – [www.molinoquaglia.com](http://www.molinoquaglia.com)***

Molino da 4 generazioni con una costante attenzione alla selezione dei grani ed alla lavorabilità delle farine. Molino Quaglia rappresenta oggi nel panorama italiana l'unica azienda molitoria orientata ai servizi oltre che alla qualità delle farine. Un'azienda sempre coerente con la naturalità degli alimenti, che incoraggia la lavorazione degli impasti per prodotti da forno con solo farine e lieviti, senza aggiunta di ingredienti che ne alterino il gusto e la digeribilità. È l'unico molino in Italia ad aver messo a punto una farina macinata a pietra specifica per la pizza italiana.

### **Per ulteriori informazioni e materiale stampa:**

ES Communication

Ripa di Porta Ticinese 5

20144 Milano

Tel. +39 02 83660917

Fax +39 02 58109856

[info@es-communication.com](mailto:info@es-communication.com)