

La curiosità / 1

I pizzaioli napoletani preferiscono l'olio sannita

L'esperienza dei pizzaioli napoletani e l'alta qualità dell'olio sannita, garantita dagli Oleifici Mataluni di Montesarchio, saranno i protagonisti indiscussi della prima edizione del «Napoli Pizza Village», evento gastronomico organizzato alla Mostra d'Oltremare di Napoli dall'Associazione pizzaiuoli napoletani, in partnership con il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, e con il patrocinio di Comune, Provincia di Napoli e Regione Campania. L'olio prodotto a Montesarchio incontrerà le spezie mediterranee, esaltando la pizza con il suo profumo inconfondibile.



Buongusto L'olio prodotto a Montesarchio scelto dai pizzaioli

«Per far risaltare il sapore dell'olio di alta qualità e valorizzare un prodotto italiano di eccellenza - spiega Sergio Miccù, presidente Associazione Pizzaiuoli Napoletani - abbiamo ideato una pizza speciale dedicata all'Olio Extravergine Dante 100% italiano, che potrà essere degustata ogni sera nell'area vip del Pizza Village e che sarà presentata ufficialmente il 10 settembre. Si tratta di una pizza bianca, in cui l'olio italiano incontrerà le spezie mediterranee, dal basilico fresco al timo, dal rosmarino all'origano, dando vita ad un paradiso di profumi puri e genuini».