GMA

Import Export Specialità s.r.l.

RASSEGNA STAMPA 2017

a cura di BY TOURIST

MARSH RISK CONSULTING
SEE RISK MORE CLEARLY

Il Sole 24 ORE
www.ilsole24ore.com

MARSH
SOLUTIONS... DEFINED, DESIGNED, AND DELIVERED.

€1,50* In Italia | Martedì 31 Gennaio 2017 | QUOTIDIANO POLITICO ECONOMICO FINANZIARIO • FONDATO NEL 1865 | Poste Italiane Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 conv. L. 46/2004, art.1, c. 1, DCB Milano | Anno 153° Numero 30

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

La Pizza è Pomodoro!

L'Orto di Lucullo e I Sapori di Corbara conquistano pizzerie e ristorazione in Italia e all'estero

Investire sulla qualità dei prodotti agricoli fa bene all'economia territoriale e aziendale. A dimostrarlo è Giuseppe Acciaio, Manager dell'azienda Gma Specialità di Pompei. La società, nata nei primi anni '80, è specializzata in import/export di specialità europee ed italiane ed è diventata dal 2010 anche produttrice. Di cosa? Pomodori e prodotti agricoli, salvando produzioni a rischio come il pomodorino del piennolo del Vesuvio e i corbarini della Costiera Amalfitana.

"La grande idea è di mio padre e risale a 50 anni fa, con la creazione delle prime botteghe di specialità nell'area vesuviana che vendevano solo prodotti eccezionali con il marchio Lucullus - racconta Giuseppe Acciaio, manager della Gma Specialità - la trasformazione del mercato ci ha spinto negli anni '80 a puntare meno alla vendita diretta ai consumatori ed incentivare esportazioni ed importazioni di prodotti tipici europei ed italiani, come birre in purezza tedesche, irlandesi e belghe, il sidro inglese, vini, formaggi ed altre specialità del Nord Europa e del Nord Italia per il mondo della ristorazione, pizzerie e pub gourmet".

Giuseppe Acciaio - GMA Specialità

Nel 2010 avviene la grande svolta, abbinando alla vendita e distribuzione, anche la produzione, partendo dal territorio campano.

"La qualità è il nostro punto di partenza - continua il manager della Gma Specialità - e come distributori ci ritrovavamo in una fase complicata, perché erano pochi i produttori a garantire costante il livello di bontà del prodotto, che era la base di partenza dunque dell'azienda familiare. Così mi sono deciso ad investire in prima linea e supportare i contadini nella produzione, partendo dai pomodori e abbinando negli anni altre verdure ed ortaggi come papaccelle e cime di friarielli del Vesuvio, capperi di Salina, prodotti dop, igp e presidi Slow Food. Da qui sono nati i marchi L'Orto di Lucullo e I Sapori di Corbara, con i quali lavoriamo in sinergia con i contadini, salvando produzioni a rischio e soprattutto garantendo il livello altissimo di bontà dei prodotti, un livello di qualità costante. I contadini lavorano infatti con la tranquillità di avere il prodotto già venduto e pagato, garantendo però di lavorare la terra con l'attenzione e la cura che come azienda stabiliamo".

Una grande sfida con il territorio e con il mercato internazionale, che ha dato negli ultimi sei anni grandi risultati, al punto di raddoppiare la produzione di ottimi pomodori e rendere oggi I Sapori di Corbara e L'Orto di Lucullo due prodotti di eccellenza, riconosciuti a livello internazionale, anche per le classifiche del quotidiano britannico The Guardian. Ma soprattutto riconosciuti eccellenza dal mondo della ristorazione, pub e pizzerie gourmet e di conseguenza dai consumatori finali, garantendo fatturati in crescita, triplicati negli ultimi anni.

'Pizzerie Gourmet' protagoniste alla mostra d'Oltremare di Napoli

Pubblicato il: 22/05/2017 13:19

Pizzerie Gourmet protagoniste all'evento TuttoPizza, in programma da oggi al 24 maggio alla Mostra d'Oltremare di Napoli. La kermesse per gli operatori di settore sarà aperta dalle 10 alle 19, con ingresso da piazzale Tecchio. Si potrà degustare pizza gourmet e specialità varie selezionate dalla famiglia Acciaio per il format 'Pizzerie Gourmet' al padiglione 2 in un'area che comprende 7 stand (125/131) con forni tecnologicamente avanzati. Al Salone internazionale della pizza, la Gma Specialità di Pompei avrà uno stand dal design innovativo, con cooking show di pizzaioli gourmet ad alternarsi ai forni durante le tre giornate espositive. Ogni mezz'ora, si daranno il cambio i pizzaioli gourmet che prepareranno pizze da poter degustare.

Il tema di quest'anno è 'La pizza è il pomodoro', con una dedica particolare al vero protagonista delle pizze gourmet e la presentazione ufficiale della Margherita Corbari, realizzata con mozzarella di bufala campana e corbarino in salsa di I Sapori di Corbara. Insieme a Farina Petra e Olio Pregio, accompagneranno la Gma i marchi L'Orto di Lucullo, I Sapori di Corbara e Il Miracolo di San Gennaro - Autentico Pomodoro San Marzano. Spazio, dunque, ai pomodorini del Piennolo del Vesuvio Dop, al pluripremiato Corbarino e al San Marzano Dop, cultivar di eccellenza riscoperte e rivalutate in particolare negli ultimi anni, grazie alla selezione da parte della famiglia Acciaio.

E non solo: ampio spazio sarà dedicato al nuovo concept di 'Capperi che pizza! Pizza Gourmet', franchising che sta riscuotendo già grande successo a Milano e Lugano e il 4 giugno in apertura a Salerno, con programma in altre città europee. Sempre al padiglione 2 in un'area che comprende 6 stand (116/121) la Gma Import Export Specialità farà degustare birre europee, sidri e bibite biologiche. In prima linea ci saranno Gilberto Acciaio, Master Bier Sommelier finalista dei mondiali della birra, e Francesco Aurilio, esperto di sidri della Gma di Pompei. Con la più importante selezione di birre e sidri internazionali presenti nei pub e birrerie gourmet: Riegele, Guiness, Leffe, Tennent's, Lupulus, Charles Wells, Lowenbrau, Heverlee, Titanum, e la linea sidri della Magners.

ArezzoWeb

'Pizzerie Gourmet' protagoniste alla mostra d'Oltremare di Napoli

22 maggio 2017

Napoli, 22 mag. (Labitalia) – Pizzerie Gourmet protagoniste all'evento TuttoPizza, in programma da oggi al 24 maggio alla Mostra d'Oltremare di Napoli. La kermesse per gli operatori di settore sarà aperta dalle 10 alle 19, con ingresso da piazzale Tecchio. Si potrà degustare pizza gourmet e specialità varie selezionate dalla famiglia Acciaio per il format 'Pizzerie Gourmet' al padiglione 2 in un'area che comprende 7 stand (125/131) con forni tecnologicamente avanzati. Al Salone internazionale della pizza, la Gma Specialità di Pompei avrà uno stand dal design innovativo, con cooking show di pizzaioli gourmet ad alternarsi ai forni durante le tre giornate espositive. Ogni mezz'ora, si daranno il cambio i pizzaioli gourmet che prepareranno pizze da poter degustare.
Il tema di quest'anno è 'La pizza è il pomodoro', con una dedica particolare al vero protagonista delle pizze gourmet e la presentazione ufficiale della Margherita Corbari, realizzata con mozzarella di bufala campana e corbarino in salsa di I Sapori di Corbara. Insieme a Farina Petra e Olio Pregio, accompagneranno la Gma i marchi L'Orto di Lucullo, I Sapori di Corbara e Il Miracolo di San Gennaro – Autentico Pomodoro San Marzano. Spazio, dunque, ai pomodorini del Piennolo del Vesuvio Dop, al pluripremiato Corbarino e al San Marzano Dop, cultivar di eccellenza riscoperte e rivalutate in particolare negli ultimi anni, grazie alla selezione da parte della famiglia Acciaio.
E non solo: ampio spazio sarà dedicato al nuovo concept di 'Capperi che pizza! Pizza Gourmet', franchising che sta riscuotendo già grande successo a Milano e Lugano e il 4 giugno in apertura a Salerno, con programma in altre città europee. Sempre al padiglione 2 in un'area che comprende 6 stand (116/121) la Gma Import Export Specialità farà degustare birre europee, sidri e bibite biologiche. In prima linea ci saranno Gilberto Acciaio, Master Bier Sommelier finalista dei mondiali della birra, e Francesco Aurilio, esperto di sidri della Gma di Pompei. Con la più importante selezione di birre e sidri internazionali presenti nei pub e birrerie gourmet: Riegele, Guiness, Leffe, Tennent's, Lupulus, Charles Wells, Lowenbrau, Heverlee, Titanum, e la linea sidri della Magners.

http://www.arezzoweb.it/2017/pizzerie-gourmet-protagoniste-alla-mostra-doltremare-di-napoli-388978.html

Metropolis
QUOTIDIANO

Un master sulla birra per dipendenti degli hotel

L'AFFARE DELLA *BIRRA*

La birra si è ormai imposta prepotentemente anche sul mercato italiano

Mercoledì 27 dicembre sono stati consegnati i diplomi del corso sulla birra organizzato per i camerieri, maitre e barman degli alberghi di Sorrento. Per la prima volta, nella città del Tasso, si è tenuto il corso di tester bier, per i dipendenti alberghieri addetti al beverage. Il corso, è stata una vera e propria una full immersion, svoltosi dall' 11 al 22 dicembre, della durata di quattro ore giornaliere. Organizzato dalla Federalberghi Penisola Sorrentina, di cui è presidente Costanzo Iaccarino, il master ha avuto come relatore Gilberto Acciaio Bier Sommelier, classificatosi settimo al concorso mondiale che si tiene annualmente.

Durante il corso, si è avuto modo di degustare birre ad alta e bassa fermentazione di nazionalità britannica,tedesca, belga e olandese. Il mondo della birra è di una vastità e complessità di sapori, colori, sentori, gusti, che ha richiesto approfondimento e impegno, come spiega Antonino Scarpato, presidente dell'associazione dei maitre Amira della penisola sorrentina. Durante questo nostro viaggio in questo nuovo mondo- continua Scarpato- ci siamo imbattuti in terminologie tecniche di degustazioni e di abbinamenti che ci hanno consentito di accrescere il nostro bagaglio culturale e professionale.

CataniaOggi

'Pizzerie Gourmet' protagoniste alla mostra d'Oltremare di Napoli

22 maggio 2017

Napoli, 22 mag. (Labitalia) - Pizzerie Gourmet protagoniste all'evento TuttoPizza, in programma da oggi al 24 maggio alla Mostra d'Oltremare di Napoli. La kermesse per gli operatori di settore sarà aperta dalle 10 alle 19, con ingresso da piazzale Tecchio. Si potrà degustare pizza gourmet e specialità varie selezionate dalla famiglia Acciaio per il format 'Pizzerie Gourmet' al padiglione 2 in un'area che comprende 7 stand (125/131) con forni tecnologicamente avanzati. Al Salone internazionale della pizza, la Gma Specialità di Pompei avrà uno stand dal design innovativo, con cooking show di pizzaioli gourmet ad alternarsi ai forni durante le tre giornate espositive. Ogni mezz'ora, si daranno il cambio i pizzaioli gourmet che prepareranno pizze da poter degustare. Il tema di quest'anno è 'La pizza è il pomodoro', con una dedica particolare al vero protagonista delle pizze gourmet e la presentazione ufficiale della Margherita Corbari, realizzata con mozzarella di bufala campana e corbarino in salsa di I Sapori di Corbara. Insieme a Farina Petra e Olio Pregio, accompagneranno la Gma i marchi L'Orto di Lucullo, I Sapori di Corbara e Il Miracolo di San Gennaro - Autentico Pomodoro San Marzano. Spazio, dunque, ai pomodorini del Piennolo del Vesuvio Dop, al pluripremiato Corbarino e al San Marzano Dop, cultivar di eccellenza riscoperte e rivalutate in particolare negli ultimi anni, grazie alla selezione da parte della famiglia Acciaio. E non solo: ampio spazio sarà dedicato al nuovo concept di 'Capperi che pizza! Pizza Gourmet', franchising che sta riscuotendo già grande successo a Milano e Lugano e il 4 giugno in apertura a Salerno, con programma in altre città europee. Sempre al padiglione 2 in un'area che comprende 6 stand (116/121) la Gma Import Export Specialità farà degustare birre europee, sidri e bibite biologiche. In prima linea ci saranno Gilberto Acciaio, Master Bier Sommelier finalista dei mondiali della birra, e Francesco Aurilio, esperto di sidri della Gma di Pompei. Con la più importante selezione di birre e sidri internazionali presenti nei pub e birrerie gourmet: Riegele, Guiness, Leffe, Tennent's, Lupulus, Charles Wells, Lowenbrau, Heverlee, Titanum, e la linea sidri della Magners.

Gambero Rosso

2018

Pizzerie d'Italia

557 locali
la grande tradizione napoletana
la pizza all'italiana
la pizza a degustazione

premi speciali:
la migliore carta dei vini e delle birre
i maestri dell'impasto
i pizzaioli emergenti
la migliore pizzeria gluten free
le pizze dell'anno

MONCALIERI (TO)

Torino km 9

Com'era...è

c.so Savona, 17
TEL. 011641925
CHIUSO LUNEDÌ
COPERTI 70
PREZZI PIZZA DA 6,50 A 30 EURO
CARTE DI CREDITO CSI, VISA, MC, POS

Pizza a degustazione

Luigi Acciaio, presidente dell'Associazione Pizza Napoletana Gourmet, punta a realizzare un prodotto d'eccellenza in questo locale un po' fuori mano (ma è già in programma una nuova apertura a Torino in zona Molinette). Basti pensare che ha inventato, assieme alla moglie, l'impastatrice con cui lavora. Estrema attenzione pure a tutto il resto, dalle farine integrali e semintegrali macinate a pietra al lievito liquido ricavato da birre belghe, dal sale marino integrale alla scelta di una lievitazione di 28/36 ore, seguita dalla cottura nel forno elettrico. Risultato: una pizza croccante e morbida al tempo stesso, leggera e digeribile. Molto curati i topping, tra Presidi Slow Food e svariati ingredienti di produzione propria: solo i pomodori sono oggetto di una selezione più che meticolosa (quelli di Corbara, del Piennolo e del Vesuvio, ma anche i San Marzano e i Miracolo di San Gennaro), poi ci sono le olive caiazzane, il tonno e lo sgombro di Cetara e la mozzarella di bufala campana. Fra le gourmet più richieste, la Corbarì (pomodorino di Corbara in acqua e sale, fiordilatte, basilico e olio extravergine), quella con lardo e fichi caramellati del Monte Somma al peperoncino e la Fassona (con carne cruda di Fassone tagliata al coltello e capperi di Salina). Una scelta davvero invitante, completata dalla proposta di friselle integrali.

AVELLINO

Degusta

via Amm. G. Ronca, 35
TEL. 0825784957
CHIUSO SEMPRE APERTO; 1-8/30-9
DOMENICA A PRANZO
COPERTI 80
PREZZI PIZZA DA 3,50 A 8 EURO
CARTE DI CREDITO TUTTE

Pizza Napoletana

Un bel format al centro di Avellino: il locale, grande e curato, è in pieno stile nordeuropeo - come dimostrano l'area giochi interna con parete per free-climbing, lo scivolo e gli altri spazi ricreativi armoniosamente inseriti nel contesto della sala. A supervisione dell'intera proposta gastronomica c'è un nome noto, il "rude" chef Giovanni Mariconda; in pizzeria mette le mani in pasta Alessio Sisinno, calabrese di Scalea, che insieme ad Alessandro, Andrea e Raffaella si dà un gran da fare vista la numerosa affluenza. Qui l'impasto lievita 24 ore e la scelta, alquanto atipica a queste latitudini, è ricaduta sulla farina 0. Il risultato è una base leggera e digeribile. Le farciture sono ben bilanciate, frutto di un'attenta selezione delle materie prime. Vi segnaliamo la Omaggio al Mallone (con fiordilatte di Agerola, patata, broccolo, guanciale, papaccella, basilico e olio) e la Magna Grecia, con mozzarella di bufala, blu di bufala, carciofo grigliato, olio evo, basilico, menta, prezzemolo. Il mercoledì c'è pure la possibilità di scegliere l'impasto integrale. Valida la carta dei vini e delle birre, con un'interessante selezione di bollicine. I prezzi sono congrui e l'accoglienza cortese.

Gambero Rosso
2018
Pizzerie d'Italia

557 locali
la grande tradizione napoletana
la pizza all'italiana
la pizza a degustazione

premi speciali:
la migliore carta dei vini e delle birre
i maestri dell'impasto
i pizzaioli emergenti
la migliore pizzeria gluten free
le pizze dell'anno

Gambero Rosso

2018

Pizzerie d'Italia

557 locali
la grande tradizione napoletana
la pizza all'italiana
la pizza a degustazione

premi speciali:
la migliore carta dei vini e delle birre
i maestri dell'impasto
i pizzaioli emergenti
la migliore pizzeria gluten free
le pizze dell'anno

tre Spicchi

CASERTA

I Masanielli

via Appia, 9
TEL. 08231540786
CHIUSO LUNEDÌ
COPERTI 145
PREZZI PIZZA DA 4,50 A 9 EURO
CARTE DI CREDITO TUTTE

Pizza Napoletana

IL PIZZAIOLO. Un professionista attento, dall'aria seria e lo sguardo gentile. Ricerca e sperimenta, Francesco Martucci, oggi riesce a proporre un prodotto di gran rilievo, su cui adagia materie prime ben scelte. Sul territorio casertano in primis.

LA PIZZERIA. Impasto di straordinaria leggerezza e profumo, abbinato con cura agli oli, incredibile scioglievolezza al palato e grande qualità delle materie prime: questa è la tondo di Francesco Martucci che mentre la guida va in stampa, sta per spostarsi nella nuova sede di via Appia. Il disco è una grande base di sperimentazione per ricette sempre nuove, abbinate a vini del territorio e a una buona selezione di birre artigianali, oltre a quella col marchio I masanielli realizzata su misura da un birrificio casertano. Tra i classici imperdibili, La Riccia di Mammà con scarola riccia dell'orto biologico, pomodorino del Piennolo Dop, capperi di Salina, oliva varietà caiazzana, burrata di bufala, alici di Cetara, e l'olio extravergine giusto. Si continua piacevolmente con I Masanielli, con pomodorino giallo, mozzarella di bufala dop, straccetti di carne di bufalo, provolone del monaco; chiedete sempre dei fuori menu, perché vi potrebbe capitare di assaggiare prelibatezze come il Regno delle due Sicilie, con vellutata di ceci di Cicerale, il tonno pinna gialla di Castiglione, la scarola e il pomodorino di Corbara.

Gambero Rosso

2018

Pizzerie d'Italia

557 locali
la grande tradizione napoletana
la pizza all'italiana
la pizza a degustazione

premi speciali:
la migliore carta dei vini e delle birre
i maestri dell'impasto
i pizzaioli emergenti
la migliore pizzeria gluten free
le pizze dell'anno

MONTE DI PROCIDA (NA)
Napoli km 30

Il Colmo del pizzaiolo

via Cappella, 23
TEL. 0815235533
CHIUSO MERCOLEDÌ; APERTO SOLO LA SERA ESCL. SABATO E DOMENICA (1-7/31-8 MERCOLEDÌ; APERTO SOLO LA SERA)
COPERTI 60
PREZZI PIZZA DA 4 A 18 EURO
CARTE DI CREDITO TUTTE
www.ilcolmodelpizzaiolo.it

Pizza Napoletana

Siamo vicino al lago di Bacoli, uno dei luoghi della provincia di Napoli più ricchi di storia e suggestioni. Passeggiando per Monte di Procida, diventa una tappa obbligatoria questa insegna attiva dal 1987 (a cena nei giorni infrasettimanali, nel weekend anche a pranzo). Per portare in tavola una base morbida, con il soffice cornicione in pieno stile partenopeo, il pizzaiolo Federico Guardascione utilizza farine macinate rigorosamente a pietra. Si può scegliere tra varie tipologie di impasto: ai cereali, integrale, alla zucca o al nero di seppia. Tutti gli ingredienti accolti dal disco sono selezionati in base a stagionalità e territorialità, dal pomodoro al pescato (carpaccio di orata e ricciola scottata sono tra i protagonisti dei creativi topping). Provate infatti la classica Margherita oppure la Delicate Trasparenze, con gamberi, cipolla e caprino. Nell'attesa della pizza potreste scegliere da una serie di antipasti di mare - dal polpo alla genovese al baccalà in cassuola - e dissetarvi grazie a una buona selezione di birre artigianali, italiane, tedesche e non solo. Golosi i numerosi dolci fatti in casa.

Gambero Rosso

2018

Pizzerie d'Italia

557 locali
la grande tradizione napoletana
la pizza all'italiana
la pizza a degustazione

premi speciali:
la migliore carta dei vini e delle birre
i maestri dell'impasto
i pizzaioli emergenti
la migliore pizzeria gluten free
le pizze dell'anno

BENEVENTO

L'Oasi Dell'Antica Quercia

c.da Epitaffio, 13
TEL. 0824360108
CHIUSO LUNEDÌ; APERTO SOLO LA SERA
COPERTI 80
PREZZI PIZZA DA 4 A 8 EURO
CARTE DI CREDITO CSI, VISA, MC, POS
www.oasidellanticaquercia.it

Pizza Napoletana

In questo locale semplice e rustico, Ernesto Varricchio continua a proporre una pizza di qualità seguendo con costanza la sua filosofia. Prima di tutto il merito è dell'impasto leggero e ben digeribile, realizzato con farine integrali e caratterizzato da un'alta idratazione. A garantire il risultato finale - ossia una base sottile al centro, col cornicione ben pronunciato e alveolato - contribuisce inoltre la lenta lievitazione. Completano il quadro i topping dai sapori intensi e decisi, che ben si sposano con la delicatezza del disco. A farla da padroni sono ingredienti perlopiù locali, come il fiordilatte di Agerola o l'olio delle colline salernitane. Lasciatevi conquistare dall'autenticità della Corbara (con filetti di pomodoro di Corbara, mozzarella di bufala di Paestum, basilico e olio evo), oppure provate la Rustica (patate schiacciate, funghi porcini, provola di Agerola, cotechino, olio evo) e la prosciutto crudo, pesto di pistacchio di Bronte, fiordilatte, olio evo. Per chi avesse ancora spazio, i dolci di Gina sono una perfetta chiusura del pasto.

Gambero Rosso

2018

Pizzerie d'Italia

557 locali
la grande tradizione napoletana
la pizza all'italiana
la pizza a degustazione

premi speciali:
la migliore carta dei vini e delle birre
i maestri dell'impasto
i pizzaioli emergenti
la migliore pizzeria gluten free
le pizze dell'anno

AVERSA (CE)

Caserta km 18

La Contrada

p.zza Marconi, 14
TEL. 0818111700
CHIUSO SEMPRE APERTO
COPERTI 100
PREZZI PIZZA DA 8 A 15 EURO
CARTE DI CREDITO CSI, VISA, MC, POS
www.lacontradaristorante.it

Pizza Napoletana

PREMIO SPECIALE
IL PIZZAIOLO EMERGENTE

In un antico palazzo del 1400, una casa rustica ma curata in ogni dettaglio, dove il personale disponibile e ben preparato saprà mettervi a vostro agio. Figlia d'arte, cresciuta nel ristorante dei suoi, nonché sommelier, Roberta Esposito, propone tonde a prova di buogustaio destreggiandosi con esperienza nella gestione del forno a legna e puntando al massimo della qualità e della ricerca. La sua pizza non vuole allontanarsi troppo dalla classica napoletana, lasciando spazio anche a sperimentazioni con farine da semi integrali a totalmente integrali, per le quali prevede fino a 48 ore di lievitazione e una buona idratazione. Queste ultime sono servite a spicchi. Ottime le classiche, da provare quelle di mare come la Cetarese con pomodorino di Corbara, tonno, alici di Cetara, mozzarella di bufala campana, basilico e l'olio giusto. Poi specialità come la Fichi con mozzarella di bufala campana, fichi al peperoncino piccante, gorgonzola di Novara, lardo di Colonnata e olio extravergine, si arriva poi alle ben Sette Margherite di Roberta: Tris, Sua Eccellenza Dop, Corbarì, Vesuvio, Pomo d'Oro, San Marzano e margherita del Miracolo di San Gennaro, tutte da scoprire. Da non perdere: alla Contrada, con bocconcini di baccalà, olive nere, capperi di Salina IGT e pomodori verdi. Carta dei vini che ben racconta le competenze e le passioni di Roberta.

Fonte immagine: Catania Oggi - link

Napoli, 22 mag. (Labitalia) - Pizzerie Gourmet protagoniste all'evento TuttoPizza, in programma da oggi al 24 maggio alla Mostra d'Oltremare di Napoli. La kermesse per gli operatori di settore sarà aperta dalle 10 alle 19, con ingresso da piazzale Tecchio. Si potrà degustare pizza gourmet e specialità varie selezionate dalla famiglia Acciaio per il format 'Pizzerie Gourmet' al padiglione 2 in un'area che comprende 7 stand (125/131) con forni tecnologicamente avanzati. Al Salone internazionale della pizza, la Gma Specialità di Pompei avrà uno stand dal design innovativo, con cooking show di pizzaioli gourmet ad alternarsi ai forni durante le tre giornate espositive. Ogni mezz'ora, si daranno il cambio i pizzaioli gourmet che prepareranno pizze da poter degustare. Il tema di quest'anno è 'La pizza è il pomodoro', con una dedica particolare al vero protagonista delle pizze gourmet e la presentazione ufficiale della Margherita Corbari, realizzata con mozzarella di bufala campana e corbarino in salsa di I Sapori di Corbara. Insieme a Farina Petra e Olio Pregio, accompagneranno la Gma i marchi L'Orto di Lucullo, I Sapori di Corbara e Il Miracolo di San Gennaro - Autentico Pomodoro San Marzano. Spazio, dunque, ai pomodorini del Piennolo del Vesuvio Dop, al pluripremiato Corbarino e al San Marzano Dop, cultivar di eccellenza riscoperte e rivalutate in particolare negli ultimi anni, grazie alla selezione da parte della famiglia Acciaio. E non solo: ampio spazio sarà dedicato al nuovo concept di 'Capperi che pizza! Pizza Gourmet', franchising che sta riscuotendo già grande successo a Milano e Lugano e il 4 giugno in apertura a Salerno, con programma in altre città europee. Sempre al padiglione 2 in un'area che comprende 6 stand (116/121) la Gma Import Export Specialità farà degustare birre europee, sidri e bibite biologiche. In prima linea ci saranno Gilberto Acciaio, Master Bier Sommelier finalista dei mondiali della birra, e Francesco Aurilio, esperto di sidri della Gma di Pompei. Con la più importante selezione di birre e sidri internazionali presenti nei pub e birrerie gourmet: Riegele, Guiness, Leffe, Tennent's, Lupulus, Charles Wells, Lowenbrau, Heverlee, Titanum, e la linea sidri della Magners.

IL MATTINO

SUD

20 novembre 2016
Domenica

Fondato nel 1892

€ 1,20 ANNO CXXXV N. 309

www.ilmattino.it

Nelle Pizzerie e Ristoranti Gourmet

CIRO AMODIO
produzione propria latticini e salumi

IL MATTINO
SUD
21 maggio 2017
Domenica
Fondato nel 1892
€ 1,20 ANNO CXXV N. 138
www.ilmattino.it

CIRO AMODIO
produzione propria latticini e salumi

La tendenza

Il corbarino in crescita negli ultimi dieci anni e uno studio rivela: previene i tumori intestinali

Desita
Concorso di design

Desita Award - Pizza experience, un design contest internazionale che intende portare innovazione e attualità nel mondo della pizza attraverso il coinvolgimento di designer e creativi under 35. L'iniziativa, ideata e promossa da Desita (realtà internazionale specializzata nella realizzazione di brand, concept e format in tutto il mondo) in collaborazione con Tuttofood e alla Fondazione Qualivita, si pone l'obiettivo di valorizzare, attraverso l'approccio innovativo e creativo dei designers under 35, l'esperienza attorno alla pizza.

Il prodotto

Il pomodorino «re» di Corbara

La forma a pera o a lampadina, il colore rosso vivo e un sapore inconfondibile. È il pomodorino di Corbara. Da sempre premiato e riconosciuto, il classico corbarino deve tutto ai terreni, fatti di lapilli del Vesuvio e materiale piroclastico che drenano l'acqua e la conservano nel sottosuolo, che resta umido. Uno studio recente coordinato dal professore Antonio Giordano ha anche dimostrato l'efficacia del corbarino, assieme al San Marzano, nella prevenzione dei tumori intestinali.

Un prodotto che stava scomparendo ed invece è stato recuperato grazie al coraggio e alla sinergia di pochi imprenditori e un team di contadini di Corbara. «La mia azienda è nata come un laboratorio - illustra Carlo D'Amato, esperto conoscitore del corbarino e fondatore dell'azienda I Sapori di Corbara - dove diamo spazio all'eccellenza e dove, in 10 anni, siamo riusciti a recuperare un prodotto di grande qualità che stava scomparendo, come il pomodorino Corbarino, e l'abbiamo riportato sulle tavole. Per noi e' stato un impegno territoriale in cui i contadini sono stati i veri grandi protagonisti».

Il corbarino e' una pianta molto facile da coltivare, ma che risente tantissimo del terreno in cui cresce. Quindi c'è da fare una distinzione netta tra il corbarino coltivato a Corbara e negli altri terreni dei Monti Lattari, e quello proveniente da tutti gli altri appezzamenti di terra. Cambiano qualità e quantità del pomodoro, ma soprattutto il sapore. Tutto è dovuto al particolare microclima esistente a Corbara, comune in provincia di Salerno.

Il corbarino ha una forma più dolce rispetto alle altre cultivar. Ha una forma a pera o a lampadina, una bassa acidità ed è un vero e proprio mix di minerali che pesca nel sottosuolo. Queste caratteristiche rendono il corbarino veramente unico. Si tratta di un pomodorino che cresce più lentamente perché è in collina, poi i venti provenienti dalla Costa d'Amalfi portano la salsedine che si appoggia sul pomodoro, rendendolo già un po' sapido. La sua maturazione è graduale e viene raccolto in 3-4 momenti, sempre a mano con l'ausilio solo di carriole e muli. La raccolta a Corbara avviene "a scalare", cioè di volta in volta tra il 25 luglio e il mese di settembre vengono scelti i pomodori migliori, la cui dimensione varia dal periodo (all'inizio più grande). Se il prodotto non viene considerato idoneo, il contadino lo lascia a terra e quella bacca arricchisce ancora di più il terreno. Eppure ci sono delle piante che sembrano secche... Giuseppe Acciaio che ha creato il marchio registrato "Pizzerie Gourmet" ha introdotto nel settore la Margherita Corbari' in cui appunto l'ingrediente principale è il pomodoro Corbarino. «In un decennio la produzione de I Sapori di Corbara è passata da 40 a 4000 quintali di prodotto - commenta D'Amato - Il metodo di produzione resta sempre lo stesso. Prepariamo il corbarino in acqua e sale, il corbarino nel suo sugo, le pacchetelle e la passata. Poi abbiamo creato una crema spalmabile e sua eccellenza: pomodoro San Marzano in succo di pomodorino di Corbara. Infine, una confettura di corbarino, visto che questo tipo di pomodoro è ricco di pectina e quindi si presta. Tutti i pomodori che lavoriamo vengono coltivati a Corbara o sui Monti Lattari, e lo specifichiamo nell'etichetta». Prodotti genuini che saranno degustati al padiglione 2 di Tutto Pizza con le ricette di 60 pizzaioli Gourmet provenienti da tutto il Sud Italia.

IL DUBBIO
martedì 23 maggio 2017

22 May 2017

'Pizzerie Gourmet' protagoniste alla mostra d'Oltremare di Napoli

Napoli, 22 mag. (Labitalia) – Pizzerie Gourmet protagoniste all'evento TuttoPizza, in programma da oggi al 24 maggio alla Mostra d'Oltremare di Napoli. La kermesse per gli operatori di settore sarà aperta dalle 10 alle 19, con ingresso da piazzale Tecchio. Si potrà degustare pizza gourmet e specialità [...]

Napoli, 22 mag. (Labitalia) – Pizzerie Gourmet protagoniste all'evento TuttoPizza, in programma da oggi al 24 maggio alla Mostra d'Oltremare di Napoli. La kermesse per gli operatori di settore sarà aperta dalle 10 alle 19, con ingresso da piazzale Tecchio. Si potrà degustare pizza gourmet e specialità varie selezionate dalla famiglia Acciaio per il format 'Pizzerie Gourmet' al padiglione 2 in un'area che comprende 7 stand (125/131) con forni tecnologicamente avanzati. Al Salone internazionale della pizza, la Gma Specialità di Pompei avrà uno stand dal design innovativo, con cooking show di pizzaioli gourmet ad alternarsi ai forni durante le tre giornate espositive. Ogni mezz'ora, si daranno il cambio i pizzaioli gourmet che prepareranno pizze da poter degustare.

Il tema di quest'anno è 'La pizza è il pomodoro', con una dedica particolare al vero protagonista delle pizze gourmet e la presentazione ufficiale della Margherita Corbari, realizzata con mozzarella di bufala campana e corbarino in salsa di I Sapori di Corbara. Insieme a Farina Petra e Olio Pregio, accompagneranno la Gma i marchi L'Orto di Lucullo, I Sapori di Corbara e Il Miracolo di San Gennaro – Autentico Pomodoro San Marzano. Spazio, dunque, ai pomodorini del Piennolo del Vesuvio Dop, al pluripremiato Corbarino e al San Marzano Dop, cultivar di eccellenza riscoperte e rivalutate in particolare negli ultimi anni, grazie alla selezione da parte della famiglia Acciaio.

E non solo: ampio spazio sarà dedicato al nuovo concept di 'Capperi che pizza! Pizza Gourmet', franchising che sta riscuotendo già grande successo a Milano e Lugano e il 4 giugno in apertura a Salerno, con programma in altre città europee. Sempre al padiglione 2 in un'area che comprende 6 stand (116/121) la Gma Import Export Specialità farà degustare birre europee, sidri e bibite biologiche. In prima linea ci saranno Gilberto Acciaio, Master Bier Sommelier finalista dei mondiali della birra, e Francesco Aurilio, esperto di sidri della Gma di Pompei. Con la più importante selezione di birre e sidri internazionali presenti nei pub e birrerie gourmet: Riegele, Guiness, Leffe, Tennent's, Lupulus, Charles Wells, Lowenbrau, Heverlee, Titanum, e la linea sidri della Magners.

il giornale delle Partite Iva
Direttore Dario Tiengo
IL GIORNALE DELLA NUOVA ECONOMIA ITALIANA

'Pizzerie Gourmet' protagoniste alla mostra d'Oltremare di Napoli

Napoli, 22 mag. (Labitalia) - Pizzerie Gourmet protagoniste all'evento TuttoPizza, in programma da oggi al 24 maggio alla Mostra d'Oltremare di Napoli. La kermesse per gli operatori di settore sarà aperta dalle 10 alle 19, con ingresso da piazzale Tecchio. Si potrà degustare pizza gourmet e specialità varie selezionate dalla famiglia Acciaio per il format 'Pizzerie Gourmet' al padiglione 2 in un'area che comprende 7 stand (125/131) con forni tecnologicamente avanzati. Al Salone internazionale della pizza, la Gma Specialità di Pompei avrà uno stand dal design innovativo, con cooking show di pizzaioli gourmet ad alternarsi ai forni durante le tre giornate espositive. Ogni mezz'ora, si daranno il cambio i pizzaioli gourmet che prepareranno pizze da poter degustare.

1.944.000 lettori (Audipress 2016/III)

QN Quotidiano Nazionale
IL GIORNO
il Resto del Carlino
LA NAZIONE

OGGI in REGALO il settimanale IL PIACERE DELLA LETTURA | Il PIACERE | ALL'INTERNO DEL QUOTIDIANO

Fondato nel 1956

IL GIORNO

NAZIONALE

SABATO 18 marzo 2017 | € 1,40 | Anno 62 - Numero 65 | Anno 18 - Numero 74 | www.ilgiorno.it

IL PIACERE DELLA SCOPERTA

EDOARDO RASPELLI

I sapori genuini in giro per l'Europa

«LA MIA *più grande soddisfazione? Quando il mio cliente a Parigi, alza la forchetta dalla pizza che gli ho appena fatto assaggiare e mi chiede che tipo di pomodoro ho messo, quali sono le caratteristiche del pomodorino del piennolo e che differenza c'è con il Corbarino o con quello dei Monti Lattari». Gennaro Nasti ha lasciato da anni la sua Napoli e ha girato il mondo con le sue pizze. Ora la sua "pizza gourmet" la propone anche nella pizzeria Popine nel cuore di Parigi. Pizza Gourmet: sì, trasformare, migliorare ancora un simbolo dell'Italia a tavola in qualche cosa di molto di più che un semplice disco più o meno alto di pasta più o meno ricoperto: farine scelte e macinate a pietra, lievitazione naturale e lunga, ingredienti di qualità. Un progetto che da Napoli si sta allargando e presentando in giro per l'Europa: ieri Croazia, oggi Barcellona, domani Costa Azzurra. Alla base di tutto ci sono alcuni Top dell'alimentare italiano, magari non piccolissimi numeri ma alta qualità. "Orto di Lucullo", azienda di Pompei che mette in vasetti le meraviglie della Campania: cento varietà di pomidoro multicolori, friarielli e cicorie che la "Gma", l'azienda creata sempre da Giuseppe Acciaio, fa conoscere nel mondo. Poi la pasta della famiglia Leonessa, in particolare i grandi formati, che sono alla base del raffinato loro ristorante di successo e di numeri all'Interporto di Nola. Ci sono gli oli Dievole, azienda toscana che produce oli in varie zone d'Italia e li etichetta con cura e correttezza magistrale. L'iniziativa prende il nome di Mediterranean Cooking Congress e è alla sua quarta edizione: le sue tappe in giro per l'Europa sono seguite dal periodico "della casa" dal nome significativo: "Gusto Mediterraneo".*

DI RECENTE *nella tappa del Congress a Barcellona hanno cucinato i loro piatti di sapore e intelligenza in un Hilton di Girona (la città da dimenticare per la velleitaria provocatoria cucina di Ferrand Adria ma indimenticabile per quella, stratosferica, dei fratelli Roca), chef come Felice Lo Basso (che a Milano da poco ha lasciato l'aereo, grattacielesco Unico per aprire un ristorante con il suo nome al numero 21 di piazza Duomo), Vincenzo Guarino (Il Pievano,al castello di Spaltenna, a Gaiole in Chianti), Anna Chiavazzo, pasticcera del Giardino di Ginevra di Casapulla (Caserta). Poi, un giro "da ambasciatori" in quattro caratteristiche pizzerie tutte italiane di Barcellona e "da curiosi" alla Pordamsa, sempre a Girona, leader nella fabbricazione di porcellane che vanno nelle grandi cucine di mezzo mondo, Milano, Modena e Firenze comprese. Il tutto, creato con inventiva e professionalità da Luisa Del Sorbo, 36 anni, giornalista dal 1999, grande attenzione ai marchi d'eccellenza, dai produttori agricoli al mondo dello yachting di lusso che segue dai suoi uffici aziendali di Amalfi, Polo Nautico di Rovigliano e Napoli.*

L'intervista

Gilberto Acciaio, da 25 anni impegnato nel settore «In Italia la cultura della birra è da costruire»

Il mestiere

Bier Sommelier nuova frontiera

Arriva da Pompei, crea nuove birre e sogna di diventare mastro birraio il Bier Sommelier che ha rappresentato il Sud Italia ai mondiali della birra organizzati dall'Akademie Domenes di Monaco (Università tedesca creata nel 1895 a Monaco di Baviera). Si chiama Gilberto Acciaio, quarantenne responsabile beverage della Gma Import Specialità. La Doemens Academy è in termini formativi equivalente al sistema universitario italiano, tre secoli di storia alle spalle e numerosi laureati mastri birrai.

Chi è il Bier Sommelier?

«Il Sommelier di birra è una figura poco conosciuta in Italia, dove prevale la cultura del vino, ma fondamentale per comprendere il mondo della birra, dagli ingredienti alla degustazione e naturalmente all'abbinamento gastronomico. Una figura regolarizzata soltanto cinque anni fa. Le lezioni si tengono prevalentemente in Germania, al termine occorre superare un esame per conseguire il diploma. Io vanto la prima tessera tra i colleghi del Centro Sud».

Quando è iniziato il tuo percorso?

«È una passione di venticinque anni, in pratica sin da bambino. Da subito ho puntato all'abbinamento di formazione ed esperienza sul campo. E ho provato a raccontarla anche a chi ha partecipato ai corsi organizzati con la Doemens, a Pompei, alla sede della Gma. La didattica qui nel Sud Italia si è focalizzata sull'abbinamento cibo/birra tra teoria e pratica. In termini di formazione, ho messo in campo altre novità nel mondo della birra, ideando corsi per Bier Taster e Bier Trainer, che prevedono nozioni su tecnologia della produzione, tecnica e igiene della mescita della birra, formazione e degustazione, degustazione pratica e tirocinio pratico».

Una passione nata da bambino, dicevamo, che ha condotto Gilberto Acciaio oggi anche a produrre birra: Titanum, con gradazioni 6, 8 e 10.

«Un nome ispirato chiaramente al cognome di famiglia. La facciamo nascere in Belgio, dove abbiamo trovato un mastro birraio con trent'anni di esperienza che ha lavorato per marchi importanti, producendo sempre birre con fermentazione in bottiglia. La Titanum è un tipo di birra che si può abbinare a 360 gradi a tutti i sapori: si può bere più fredda come aperitivo, oppure con due gradi in più è da abbinare a carne o pesce leggermente affumicati, oppure ad una melassa di frutta o dolci».

D'altronde l'esperienza nei locali e nei ristoranti non manca, giusto?

«Sapevamo quale fosse il tasto su cui battere: il core business della GMA Improt Export Specialità è rivolto a birrerie, pub gourmet e ristorazione medio alta in genere. Oltre un anno fa abbiamo avviato il progetto pizzerie gourmet, ovvero una pizza non più vista come prodotto popolare, anzi al contrario destinata ai benestanti, con soli prodotti di qualità. In questo ambito ci inseriamo noi con una selezione di birre senza glutine, un ventaglio di marchi internazionali. L'obiettivo è sempre stato importare specialità appunto partendo dai pub gourmet, dove non si mangia cibo spazzatura, bensì prodotti eccellenti, dalla selezione delle carni ai panini con farine di tipo 1 e tipo 2, kinder cola per bambini senza coloranti e caffeina, birre in purezza europee o microbirrifici artigianali come la linea avviata nell'ultimo biennio da Riegele. Il nostro obiettivo è da sempre promuovere in Campania la vera cultura della birra e il successo dei pub nostri partner, con percorsi trentennali, credo sia la dimostrazione reale di una filosofia aziendale vincente».

l.pigna.

IL MATTINO
SUD
31 gennaio 2017
Martedì
Fondato nel 1892
€ 1,20 ANNO CXXV N. 30
www.ilmattino.it
SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 45% - ART. 2, COM. 20/B, L. 662/96

(C) Il Mattino S.p.A. | ID: 00000000 | IP: 93.40.246.154

La pizza napoletana

Un ragionamento sulle novità napoletane passando dagli impasti ai nuovi topping

Acciaio

I prodotti della Gma

Anche in questa decima edizione delle Strade della Mozzarella vede la presenza di Giuseppe Acciaio e dei figli che hanno accentuato la loro ricerca sulla materia prima vegetale e, più in generale, sui prodotti e le materie prime. Un sostegno indispensabile ai pizzaioli che si impegnano sulla strada di una proposta di qualità.

I laboratori

Tradizione e canotti quattro stili per la pizza

Tutte le esperienze a confronto per la prima volta

L'appuntamento è per domani al Lentini's Pizza&Restaurant, via Tivoli, Brera. Qui, per la prima volta insieme, tre grandi protagonisti della pizza napoletana si ritrovano insieme al pizzaiolo resident Cristian Brescia. Due napoletani e un casertano: Gino Sorbillo e Ciro Oliva, con Francesco Martucci. Pizze a ruota di carro o a canotto, poco importa, purché siano buone. La caratteristica che unisce infatti i protagonisti di questa kermesse molto attesa a Milano è l'attenzione agli impasti, alle lievitazioni e ai prodotti di qualità. Uno sforzo che ha premiato sicuramente le loro imprese commerciali e che costituiscono un modello per tanti pizzaioli ch adesso iniziano il loro percorso. Per la prima volta il pubblico milanese avrà a disposizione una rassegna senza precedenti sulle principali tendenze delal pizza napoletana.

IL MATTINO SUD
21 maggio 2017
Domenica
Fondato nel 1892
www.ilmattino.it
€ 1,20 ANNO CXXV N. 138

(C) Ced Digital e Servizi | ID: [illegible] | IP: 93.49.241.154 | corta.ilmattino.it

L'intervista

Raffaele Biglietto: «Raddoppiati gli espositori cresce l'interesse da parte degli investitori»

Margherita
Resta sempre la regina

Negli ultimi anni si è sviluppata la ricerca e la creatività dei pizzaioli, sono nate tante pizze, ma alla fine quella preferita gli italiani, secondo una recente ricerca, resta la margherita. Uno su due la sceglie sempre ed il motivo non è difficile da comprendere: si tratta della perfetta fusione tra pomodor, latticino, olio e farina.

Il direttore

«Al centro della nostra fiera c'è anzitutto il pizzaiolo»

Emanuela Sorrentino

«Se la pizza è un giusto mix di tradizione e modernità, lo è anche Tuttopizza 2017». Ad affermarlo è Raffaele Biglietto, direttore della kermesse che inizia domani alla Mostra d'Oltremare, ideatore e curatore dell'evento con Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani.

Qual è l'obiettivo della fiera?

«Non è focalizzato sull'esaltazione del prodotto, ma sulla valorizzazione delle competenze del pizzaiolo e punta a fare in modo che le aziende abbiano una piattaforma completamente dedicata al settore. Il nostro progetto guarda al futuro, intende far crescere sempre più Tuttopizza, in modo che Napoli sia caratterizzata da una fiera dedicata proprio a quello che da sempre è uno dei simboli abbinati alla città: la pizza, appunto».

Un evento che punta in alto, quindi, anche ai grandi numeri.

«Sì, siamo al secondo anno e abbiamo raddoppiato gli espositori arrivando a quota novanta. Nella passata edizione abbiamo registrato già 7200 presenze tra ospiti registrati, rappresentanti di aziende e appassionati».

Espositori italiani ma anche stranieri?

«Siamo soddisfatti poiché quest'anno saranno presenti negli spazi della Mostra d'Oltremare multinazionali e marchi italiani di primo piano del settore, anche birrifici e aziende che si occupano di attrezzature oltre al lato alimentare, e anche perché abbiamo visto tornare le aziende che erano state precenti nel primo anno, credendo e sostenendo il nostro progetto. Il sogno, però, è che tra qualche anno, così come da sempre esiste il binomio pizza-Napoli esista anche il binomio Tuttopizza-Napoli, esattamente come avviene per il vino a Verona o per l'abbigliamento maschile a Firenze e per il design a Milano».

Tra le finalità dell'evento anche il focus, attraverso dimostrazioni e seminari, sull'evoluzione del lavoro del pizzaiolo.

«Promuoviamo l'aggiornamento professionale, l'innovazione e la sperimentazione e intendiamo con Tuttopizza diffondere la conoscenza di servizi offerti da istituzioni e associazioni in grado di migliorare, facilitare e sviluppare la figura del pizzaiolo e le sue attività».

Il programma 2017 è molto variegato con convegni, pizzashow e tanto altro. Quali sono le novità dell'edizione che sta per iniziare?

«Sicuramente molto interessanti saranno le masterclass dedicate agli approfondimenti tecnici e ai laboratori. Tra i vari corsi in programma quello sugli impasti. Poi il grande pubblico di lovers, gli appassionati, sarà coinvolto nel corso sperimentale per assaggiatore professionale di pizza che si terrà nei pomeriggi della fiera. Tuttopizza è l'occasione per tutti gli addetti del settore di aggiornarsi, confrontarsi, conoscere, curiosare ed entrare in contatto con tutte le ultime novità che riguardano il mondo della pizza. L'evento permette a fornitori di materie prime, semilavorati, attrezzature, impianti, accessori e servizi per pizzerie di mostrare i propri prodotti a pizzaioli, ristoratori, imprenditori ed operatori del settore».

Raffaele Biglietto
Direttore della Fiera

19/04/17

IL MATTINO

i Sapori di Corbara

Corbarì

MONTI LATTARI
CAMPANIA
ITALIA

www.isaporidicorbara.it

theguardian

Riconosciuti come i migliori pomodori al mondo dal quotidiano britannico "The Guardian"

La Pizza è Il Pomodoro!

Prodotti genuini dei due golfi.

Meteo
Cerca località...

13:41 22 Maggio 2017

'Pizzerie Gourmet' protagoniste alla mostra d'Oltremare di Napoli

Napoli, 22 mag. (Labitalia) - Pizzerie Gourmet protagoniste all'evento TuttoPizza, in programma da oggi al 24 maggio alla Mostra d'Oltremare di Napoli. La kermesse per gli operatori di settore sarà aperta dalle 10 alle 19, con ingresso da piazzale Tecchio. Si potrà degustare pizza gourmet e specialità varie selezionate dalla famiglia Acciaio per il format 'Pizzerie Gourmet' al padiglione 2 in un'area che comprende 7 stand (125/131) con forni tecnologicamente avanzati. Al Salone internazionale della pizza, la Gma Specialità di Pompei avrà uno stand dal design innovativo, con cooking show di pizzaioli gourmet ad alternarsi ai forni durante le tre giornate espositive. Ogni mezz'ora, si daranno il cambio i pizzaioli gourmet che prepareranno pizze da poter degustare.

Fonte: adnkronos

IL MATTINO
SUD
21 maggio 2017
Domenica
Fondato nel 1892
€ 1,20 ANNO CXXV N. 138
www.ilmattino.it

L'iniziativa

Il portale mysocialrecipe ripete l'iniziativa per sostenere la campagna Unesco

Torna #pizzaunesco gara mondiale sul web

Francesca Cioatelli

La tradizione si mette in discussione. Le evoluzioni della pizza non sono più soltanto quelle dei maestri pizzaioli con il lancio di dischi di pasta in aria ma il simbolo di Napoli sta imparando a conoscersi più a fondo, ad affinare le tecniche, approfondire e sperimentare pur nel rispetto della memoria e delle usanze.

Dall'assunto di questo processo naturale torna la seconda edizione di #PizzaUnesco (la presentazione lunedì alla Mostra d'Oltremare nell'ambito della manifestazione "Tutto Pizza"), il primo contest internazionale che coinvolge il mondo della pizza nel web, promosso da Mysocialrecipe, la prima piattaforma che certifica la paternità di una ricetta, ideata da Francesca Marino per sostenere la candidatura "dell'Arte dei Pizzaiuoli Napoletani" a Patrimonio immateriale dell'Umanità che ha come media partner Il Mattino. È un anno decisivo, infatti, per il riconoscimento dell'arte della pizza, unica candidata dalla Commissione nazionale italiana Unesco per il 2016.

#PizzaUnesco contest è rivolto esclusivamente a pizzaioli professionisti, per esaltare il rigore e la sapienza di questo antico mestiere e stimolarne la creatività. Il network mette in sana competizione i pizzaioli e le proprie creazioni, anche se già proposte ai clienti, attestandone l'originalità tramite la registrazione su Mysocialrecipe.

Paradigmatica la scelta di aprire il contest #PizzaUnesco in concomitanza con il Pizza Village (dal 17 al 25 giugno) e di chiuderlo il 14 novembre, data del congresso nazionale della Federazione italiana cuochi. La prima edizione ha visto trionfare Davide Civitiello con la "Pomodoroca" su oltre cento pizzaioli italiani e non. Il coinvolgimento su scala mondiale dei pizzaioli da parte di Mysocialrecipe nasce come azione di sostegno ai fiumi di inchiostro globali per vedere l'arte della pizza riconosciuta come bene dell'umanità, sostenuta da quasi due milioni di firme raccolte nei cinque continenti. La registrazione proseguirà per tutta l'estate fino all' 11 settembre.

Il primo ottobre la giuria decreterà i 10 finalisti che saranno invitati a Napoli per la fase finale live della gara e la serata evento che si concluderà con la premiazione del vincitore il 14 novembre a Palazzo Caracciolo. La seconda edizione del contest vedrà in giuria il direttore delle guide dell'Espresso Enzo Vizzari e sarà composta da: Fiammetta Fadda, Eleonora Cozzella, Giorgio Calabrese, Scott Wiener e Tommaso Esposito. Oltre ai 10 finalisti ci saranno anche menzioni speciali: migliore pizza per gli aspetti nutrizionali (a cura di Legambiente); migliore pizza per la territorialità (a cura di SlowFood); pizza più letta sul web (a cura di Mysocialrecipe); migliore pizza per l'originalità degli ingredienti (in collaborazione con La Federazione Italiana Cuochi); miglior abbinamento vino -pizza (a cura dell' Associazione Italiana Sommelier); migliore pizza per l'impasto (a cura di Ferrarelle) e infine la pizza fritta (a cura della rivista Italia a Tavola).

Francesca Marino
mysocialrecipe

CIRO AMODIO
produzione propria latticini e salumi

IL MATTINO
SUD
21 maggio 2017
Domenica
Fondato nel 1892
€ 1,20 ANNO CXXV N. 138
www.ilmattino.it

CIRO AMODIO
produzione propria latticini e salumi

La kermesse

Operatori, tecnici e imprenditori a confronto convegno su media, uffici stampa e consulenti

Miodu
Presidente dell'Apn

Ideatore della kermesse TuttoPizza è Sergio Miodu, presidente dell'Associazione Pizzaioli Napoletani. Da alcuni anni la sua attenzione è concentrata sulla valorizzazione del mestiere del pizzaiolo e sulla formazione. L'Apn raccoglie centinaia di iscritti ed è presente a livello internazionale.

Il programma

AREA PIZZA SHOW

Lunedì

Dalle 10:00 alle 19:00

Selezioni Master Pizza Champion A cura di Ristorazione Italiana Magazine.

Martedì

Dalle 10:00 alle 19:00

2° Trofeo Tuttopizza. Gara a squadre riservata ad associazioni, pizzerie e scuole di pizzaioli. A cura di Squisito Eventi

Mercoledì

10:00 Presentazione Programma Giornata "Pizza senza Glutine"

11:00 Show Cooking "La pizza senza glutine diventa Gourmet". a cura di Marco Amoriello e Massimo Biale

12:30 Show Cooking "La Pizza senza glutine A 4 Mani" a cura di Marco Amoriello - Salvatore Lioniello

15:00 Show Cooking "Tecniche innovative per impasti senza glutine" A cura di Marco Amoriello

17:00 Show Cooking "la pizza senza glutine Dessert" A cura di Marco Amoriello e Marcello Ferrarini

CONVEGNI E SEMINARI

Lunedì

11:00 - Inaugurazione 2° edizione Tuttopizza - Incontro con la stampa e le Istituzioni

12:30 - "ETICHETTATURA ALIMENTARE E NUTRIZIONALE: OBBLIGHI E OPPORTUNITÀ PER LE IMPRESE DEL SETTORE"

Relatori: Maria Piani Miani, CNA Sbtema esperta in diritto alimentare

Gabriele Rotini, Responsabile Nazionale CNA Agroalimentare

14:00 - Presentazione libro: Codice del Pizzaiolo con Sergio Miccù (Presidente APN) e Avv. Carmine Coviello –

14:30 - FOOD ALLERGENI: SICUREZZA E TUTELA ALIMENTARE

15:00 - Seminario: "IL MENU COME ELEMENTO DI DESIGN E BUSINESS" a cura di ARTMENU'

16:00 - Seminario: " COME CALCOLARE IL FOOD COST NELLE PIZZERIE"

Relatrice: Maria Piani Miani, CNA Sbtema esperta in diritto alimentare

17:00 - Seminario "ECCO COME ABBIAMO FATTO VENDERE 497MILA PIZZE GRAZIE AD UN APP PER SMARTPHONE" A cura di TicketClub

Martedì

11:00 - Tavola rotonda su L'IMPATTO AMBIENTALE DEI CONTENITORI PIZZA. Intervengono: Vicepresidente Giunta Regionale della Campania Fulvio Bonavitacola, Consigliere Regionale Francesco Emilio Borrelli, Diego Rubino (Inpact).

12-15 - CORSO BASE PER LA RISTORAZIONE "GLUTEN FREE". Relatrice: Dott.ssa Giulia CORRADO - biologa/nutrizionista - Referente Progetto AFC della AIC Campania Onlus.

15:00 - Presentazione Docufilm "A' PIZZA" a cura di Corrado Giardina e Silvestro Marino

17:30 - LA PIZZA LIBERATA: 5 ERRORI DA NON FARE PER COMUNICARE LA TUA PIZZERIA. Intervengono Luciano Pignataro, Vincenzo Pagano, Franco Manno e Antonio Puzzi.

Mercoledì

10.00 workshop del dipartimento di agraria della federico II

prof.ssa Annalisa Romano

"la ricerca scientifica in pizzeria"

prof. Luigi Frusciante

"pomodoro san marzano e pizza : un connubio perfetto"

prof. Raffaele Sacchi

"non tutti gli "olii" vengono per nuocere"

ing. Vincenzo Borrelli

"sicurezza e rintracciabilità degli alimenti utilizzati in pizzeria"

dott. Francesco Esposito

"la pizza: un'alimento sicuro!"

Presentazione del Libro:

"LA PIZZA NAPOLETANA"....

15:00 Seminario per la prassi igienica delle pizzerie a cura di Golmar rodit

16:30 Workshop "le opportunita' di networking nel canale pizzere: ruolo di mondopizza service"

AREA MASTER CLASS

Lunedì

ore 11,00 - Tecniche di impasti e lievitazione tradizionali: a cura di Davide Civitiello/ MULINO CAPUTO

ore 13-14 - Marco Amoriello in Cirio e la vera pizza napoletana senza glutine.

ore 14-15 - Ciro Magnetti e Luciano Sorbillo in "Cirio incontra Napoli".

ore 17,00 - Maestro Salvatore Kosta e la sua pizza classica napoletana realizzata con farina Luna Rossa. A cura di Napoli Horeca /Birrifici DUCATO e KARMA e MOLINO IAQUONE

Martedì

ore 11,30 - Pizza al pomodoro nero. A cura di Valentino Libro/LA TORRENTE

ore 13,00 - Maestro Salvatore Kosta e la sua Pizza in pala realizzata con farina integrale macinata a pietra in abbinamento alle birre artigianali Z1 e B1. In collaborazione Birrifici ASPIDE e RETORTO e il MOLINO IAQUONE

ore 15,30 - Tra tradizione e innovazione: La pizza con farina biologica . A cura di Gino Sorbillo/MULINO CAPUTO

ore 17,45 - Pizze con farine speciali. A cura di Diego Viola/ MULINO CAPUTO (con la presenza di Mauro Caputo)

Mercoledì

ore 10,30: Napoli Food Fest presenta pizze di grani antichi macinati a pietra a cura di MULINO RIGGI

ore 12 La Pizza Tradizionale STG a cura di Simone Fortunato e Maurizio Clumez / Mulino Caputo

ore 13,00 - Birrifici BIRRA DEL BORGO e OPPERBACCO e il MOLINO IAQUONE (con la presenza di Alfredo Colangelo di Birra del Borgo) presentano: Maestro Marco De Pasquale e le sue Pizza Classica e pizza in teglia romana realizzate con farina;TEGLIA ALLA ROMANA; in abbinamento alle birre artigianali Q1 e F1

ore 15,30 - Tecniche di impasti e lievitazione innovativi a cura di Marco Quintili / MULINO CAPUTO

ore 17,00 - La pizza fritta tradizionale. A cura di Teresa Iorio /MULINO CAPUTO

Gambero Rosso

2018

Pizzerie d'Italia

557 locali
la grande tradizione napoletana
la pizza all'italiana
la pizza a degustazione

premi speciali:
la migliore carta dei vini e delle birre
i maestri dell'impasto
i pizzaioli emergenti
la migliore pizzeria gluten free
le pizze dell'anno

CASERTA

Lazzarella Dop

v.le Mascagni, 9
TEL. 0823341917
CHIUSO LUNEDÌ; APERTO SOLO LA SERA
COPERTI 150
PREZZI PIZZA DA 6 A 15 EURO
CARTE DI CREDITO CSI, DC, VISA, MC, POS

Pizza Napoletana

L'insegna è già un'anticipazione della meticolosità che in questo locale viene dedicata alla selezione degli ingredienti, tra cui infatti predominano prodotti Dop e da Presidi Slow Food. Altrettanta cura è riservata alla lavorazione dell'impasto (di cui è disponibile anche la versione integrale), frutto di farine macinate a pietra e lunghe lievitazioni. Il risultato è un disco dalla buona digeribilità, rigonfio e alveolato nel bordo come da tradizione partenopea. Tra le varianti in carta meritano l'assaggio le classiche, come la Margherita e la Marinara (con pomodoro San Marzano schiacciato a mano, aglio di Nubia, origano di montagna, basilico fresco e olio evo). Vi segnaliamo inoltre la Brontese con pesto di pistacchio di Bronte, fiordilatte di Agerola e mortadella di Bologna; la Nocina con crema di noci, fiordilatte di Agerola e speck; la bianca con jamon iberico, cashel blue e fiordilatte (servita tagliata a spicchi e accompagnata da un vasetto di miele, per chi avesse voglia di sperimentare il contrasto tra la dolcezza mielata e l'intensità del topping). Non mancano freselle, panini realizzati con pasta di pizza e una vera e propria proposta di ristorante.

QUOTIDIANO
Libero
Mercoledì 1 febbraio 2017

La Pizza è Pomodoro!

L'Orto di Lucullo e I Sapori di Corbara conquistano pizzerie e ristorazione in Italia e all'estero

Investire sulla qualità dei prodotti agricoli fa bene all'economia territoriale e aziendale. A dimostrarlo è Giuseppe Acciaio, Manager dell'azienda Gma Specialità di Pompei. La società, nata nei primi anni '80, è specializzata in import/export di specialità europee ed italiane ed è diventata dal 2010 anche produttrice. Di cosa? Pomodori e prodotti agricoli, salvando produzioni a rischio come il pomodorino del piennolo del Vesuvio e i corbarini della Costiera Amalfitana.

"La grande idea è di mio padre e risale a 50 anni fa, con la creazione delle prime botteghe di specialità nell'area vesuviana che vendevano solo prodotti eccezionali con il marchio Lucullus - racconta Giuseppe Acciaio, manager della Gma Specialità - la trasformazione del mercato ci ha spinto negli anni '80 a puntare meno alla vendita diretta ai consumatori ed incentivare esportazioni ed importazioni di prodotti tipici europei ed italiani, come birre in purezza tedesche, irlandesi e belghe, il sidro inglese, vini, formaggi ed altre specialità del Nord Europa e del Nord Italia per il mondo della ristorazione, pizzerie e pub gourmet".

Nel 2010 avviene la grande svolta, abbinando alla vendita e distribuzione, anche la produzione, partendo dal territorio campano.

"La qualità è il nostro punto di partenza - continua il manager della Gma Specialità - e come distributori ci ritrovavamo in una fase complicata, perché erano pochi i produttori a garantire costante il livello di bontà del prodotto, che era la base di partenza dunque dell'azienda familiare. Così mi sono deciso ad investire in prima linea e supportare i contadini nella produzione, partendo dai pomodori e abbinando negli anni altre verdure ed ortaggi come papaccelle e cime di friarielli del Vesuvio, capperi di Salina, prodotti dop, igp e presidi Slow Food. Da qui sono nati i marchi L'Orto di Lucullo e I Sapori di Corbara, con i quali lavoriamo in sinergia con i contadini, salvando produzioni a rischio e soprattutto garantendo il livello altissimo di bontà dei prodotti, un livello di qualità costante. I contadini lavorano infatti con la tranquillità di avere il prodotto già venduto e pagato, garantendo però di lavorare la terra con l'attenzione e la cura che come azienda stabiliamo".

Una grande sfida con il territorio e con il mercato internazionale, che ha dato negli ultimi sei anni grandi risultati, al punto di raddoppiare la produzione di ottimi pomodori e rendere oggi I Sapori di Corbara e L'Orto di Lucullo due prodotti di eccellenza, riconosciuti a livello internazionale, anche per le classifiche del quotidiano britannico The Guardian. Ma soprattutto riconosciuti eccellenza dal mondo della ristorazione, pub e pizzerie gourmet e di conseguenza dai consumatori finali, garantendo fatturati in crescita, triplicati negli ultimi anni.

Giuseppe Acciaio - GMA Specialità

Metropolis
QUOTIDIANO

La kermesse

Tuttopizza, successo per il modello gourmet

Oltre ottomila operatori provenienti da ogni parte del mondo hanno partecipato a Tuttopizza 2017, la fiera internazionale di settore che si è svolta alla Mostra d'Oltremare di Napoli. La partecipazione di oltre 100 espositori mirava a favorire scambi commerciali e a divulgare la conoscenza di tecnica per gli impasti, lievitazioni, cotture. Grande successo per il format "Pizza Gourmet" della Gma, illustrato dal maestro pizzaiolo Luigi Acciaio. Impasti ad alta idratazione, tempi lunghi di lievitazione e prodotti di eccellenza. Questi sono i segreti di una pizza ad alta digeribilità e dal sapore unico. Un progetto, quello della famiglia Acciaio, che ha saputo coniugare tradizione e innovazione, e che ora l'azienda sta esportando in tutto il mondo. Molti i pizzaioli della "scuola" gourmet di Luigi Acciaio che si sono esibiti allo stand della Gma. Tra le pizze più gettonate, la margherita integrale con farina Petra 9, una farina integrale macinata a pietra e pomodorino Corbarì, il pomodoro di Corbara della Gma premiato dal The Guardian come miglior pomodoro confezionato.

IL MATTINO
SUD
21 maggio 2017
Domenica
Fondato nel 1892
€1,20 ANNO CXXV N. 138
www.ilmattino.it

(C) Ced Digital e Servizi - ID: 00089445 - IP: 93.40.244.154 - carta.ilmattino.it

Domenica 21 maggio 2017

Sapori della Campania

a cura di Luciano Pignataro

La kermesse Domani alle 10 inizia la seconda edizione della più grande fiera del Sud

TuttoPizza, torna l'unica fiera per i professionisti del settore

Tre giorni alla Mostra d'Oltremare: tecnica e comunicazione

Luciano Pignataro

TuttoPizza torna alla Mostra d'Oltremare per il secondo anno. Si tratta di una fiera specializzata che parte da un ragionamento semplice ma mai svolto in precedenza: a Napoli non esisteva un momento espositivo per professionisti dedicato alle novità di settore. Lo scorso anno, con le degustazioni ridotte solo ai momenti tecnici, l'obiettivo è stato centrato dagli organizzatori. Lo spazio ci sta e quest'anno si potrà verificare se è stato un momento o se, invece, è una tendenza che tende a crescere.

La pizza attraversa un momento d'oro, impensabile sino a qualche anno fa. Da mestiere negletto da cui tutti fuggivano, è diventato una aspirazione per molti giovani giovani. Non sono pochi gli investitori che vengono da altri settori che stanno aprendo pizzerie sempre più belle e spettacolari spendendo soldi per consulenti e comunicazione. Forse è proprio Facebook la società che sta beneficiando di questo movimento visto che i pizzaioli più giovani impazziscono per i like e investono migliaia di euro per acquisire follower. Questo è esattamente il fenomeno distorsivo che si è creato nel quale si sono inseriti molti improvvisati che per una foto su Istagram o su Facebook chiedono soldi. Si soldi, sempre più soldi. Nemmeno gli esattori delle tasse stanno girando con tanta determinazione per pizzerie come alcuni fuffblogger in questi ultimi mesi.

Un vero e proprio Far West perché, a differenza dei media tradizionali registrati che devono rispettare per legge la distinzione tra giornalismo e comunicazione, i blog e i procacciatori di like possono nascondersi, legalmente e legittimamente, nell'ambiguità e i più bravi sono proprio coloro i quali trasmettono messaggi pubblicitari come se fossero momenti di propria vita quotidiana.

Al tempo stesso anche la battaglia sui prodotti è molto accesa, ormai non c'è pizzeria che non esibisce sul bancone alcuni prodotti rinomati per dimostrare di essere alla moda e aggiornata. Insomma, siamo in una fase di crescita convulsa nella quale insieme a tante note positive (sostegno all'agricoltura di qualità, passione di tanti giovani per gli impasti e la sperimentazione, miglioramento della qualità del prodotto finale) c'è anche una zona grigia sulla quale è bene accendere i riflettori prima che i segnali degenerativi diventino sistemici e irreparabili.

Come per qualsiasi altro mestiere, i giovani devono sognare ma anche sapere che non è comprando like che si raggiunge la notorietà, ma lavorando sodo e pensando soprattutto ai clienti, così come fanno le pizzerie tradizionali che non hanno quest'ansia da prestazione. Devono capire che è necessario prendere le distanze dai pifferai magici che promettono incremento dell'attività, articoli sui giornali e televisioni e miracoli impossibile.

Diventa sempre più indispensabile l'aggiornamento e l'adesione a una idea di pizza che sia precisa e non inventata. Non è certo un caso se è proprio la pizza napoletana classica quella che sta conoscendo la maggiore espansione in Italia e in tutto il mondo. L'artigianalità e l'identità sono i suoi maggiori punti di forza che tutti richiedono in un mondo dove tutto è seriale, ripetitivo, senza anima e di bassa qualità.

TuttoPizza è anche occasione per fare questo tipo di riflessione dopo le polemiche di questi mesi. La pizza deve essere libera, certo, ma soprattutto da coloro di cui non si sa come portano il piatto a tavola.

Tre giorni
Ingresso gratis per operatori

L'evento, giunto alla seconda edizione, si svolgerà a Napoli dal 22 al 24 maggio 2017, alla Mostra d'Oltremare. TuttoPizza permette a fornitori di materie prime, semilavorati, attrezzature, impianti, accessori e servizi per pizzerie di mostrare i propri prodotti a pizzaioli, ristoratori, imprenditori ed operatori del settore. L'ingresso è gratuito, ma riservato solo agli operatori del settore. TuttoPizza permette a fornitori di materie prime, semilavorati, attrezzature, impianti, accessori e servizi per pizzerie di mostrare i propri prodotti a pizzaioli, ristoratori, imprenditori ed operatori del settore.