



AZZATE

**Il mago della pizza alla fiera di Rimini
Dimostrazioni di cottura e farcitura
con la ricetta tricolore per eccellenza**

Il **campione** del mondo di margherite e capricciose con il locale ad Azzate è fra i protagonisti del Sigep a Rimini, la fiera della panificazione e dei prodotti da forno. **Valerio Torre**, pizza chef pluricampione del mondo e titolare della "Torretta Pizza", è in Romagna per illustrare ai partecipanti alla kermesse le tecniche di preparazione del piatto simbolo dell'Italia con la farina Core di Molino Bongiovanni, azienda torinese attiva dal 1977. La Core, arricchita di germe di grano, è particolarmente adatta alla realizzazione della pizza in pala, una delle specialità predilette da Torre. Nel suo stand al Sigep il pizzaiolo, siciliano di nascita e azzatese di adozione, mostra tecniche di cottura ed esempi di farcitura, dalle combinazioni più semplici alle ricette gourmet.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

