

LA PIZZA CAMPANA TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Oggi alle ore 18 ne "La Fabbrica dei Sapori..." di Battipaglia verrà presentata la pubblicazione "La pizza campana artigianale tra tradizione ed innovazione". Il volume, realizzato da Eugenio Luigi Iorio con il contributo tecnico di Cosimo Mogavero, nasce quale naturale epilogo del seminario di aggiornamento professionale per pizzaioli artigiani. La pubblicazione è una tappa importante dell'ormai decennale impegno profuso dai due curatori dell'opera a tutela della pizza tradizionale campana artigianale, dalla prima verace pizza napoletana certificata al mondo secondo la norma Uni 10791:98 alla più recente pizza integrale antiossidante. L'opera si suddivide, idealmente, in due grandi sezioni.

