

O Fiordilatte o Niente

Latteria Sorrentina a Identità Milano 2025 con 10 pizzaioli sul palco del futuro. Da Napoli all'Europa con Gino Sorbillo, Diego Vitagliano, Gennaro Rapido, Pasqualino Rossi e Carla Ferrari, Michele Di Già, Alessandro Santilli, Antonio Greco, Massimo Pasqual, Antonio Caputo

Il futuro della pizza è scritto nella tradizione di uno degli ingredienti irrinunciabili per il disco che da Napoli è volato in tutto il mondo: il **fiordilatte**. La riscoperta di questi anni del latticino di puro latte vaccino è diventato un dato consolidato che ha portato moltissime pizzerie a seguire la strada maestra per proporre al proprio pubblico una pizza eccellente. Alla XX edizione di Identità Milano dedicato a Identità Future – da sabato 22 a lunedì 24 febbraio presso il Milano Convention Center in piazzale Carlo Magno – 10 pizzaioli si alterneranno allo **stand D1 - Latteria Sorrentina** per proporre la loro visione di pizza futura legata ai latticini vaccini.

Dal 1880 al 2025 e oltre è il tema che vedrà protagonisti Fiordilatte di Napoli, Provola di Napoli e Fuscella di Napoli nelle interpretazioni di pizzaioli napoletani e non solo che hanno scritto la storia recente della pizza. E che sono pronti ad indagare il futuro della pizza declinato in diverse varianti e latitudini.

“**O Fiordilatte o niente**” è il riassunto della serie di appuntamenti in giro per il mondo di Fiordilatte Summit che si è concluso con la Festa nella tenuta del caseificio della famiglia Amodio che dal 1880 è l'anima di Latteria Sorrentina. Sul palco dei talk, giornalisti e critici hanno acceso i riflettori su questa nuova “moda” che ha elettrizzato il parterre dei 250 pizzaioli presenti. E che ha dato il tema per la prima manifestazione italiana del 2025, appunto Identità Milano.

Ingrediente migliore del Fiordilatte, lavorato secondo la tradizione più antica della Penisola Sorrentina e dei Monti Lattari e con solo latte 100% della Campania, non c'è. E lo dimostreranno nei tre giorni del Congresso Internazionale i **10 pizzaioli** chiamati a proporre la loro visione di pizza.

Ogni giorno, Antonio Greco della pizzeria Da Zero – caso di studio partito dal Cilento per allargarsi a tutta l'Italia – proporrà la regina delle pizze nella sua versione più naturale e richiesta: la margherita con il Fiordilatte di Napoli.

Sabato 22 febbraio, direttamente dal palco di Identità di Pizza di cui Latteria Sorrentina è partner anche quest'anno, arrivano **Carla Ferrari** di Pizza Cosy da Parigi e **Diego Vitagliano** da Napoli. Due visioni differenti della pizza. In Francia Pizza Cosy ha 73 punti vendita (e nell'isola La Réunion) con l'obiettivo di raggiungere quota 100 nel 2025 e una ricerca maniacale degli ingredienti freschi e freschissimi. Diego Vitagliano è l'autore di una nuova grammatica della pizza a Napoli che va oltre la tonda contemporanea per aprirsi a Doppio Crunchy, Rustichelle, Pizze Croccanti, Fritte al Forno.

Domenica 23 febbraio, Gino Sorbillo con il suo Executive Giuseppe Barone presentano la nuova Pizza Media con la grammatura special di 230 grammi del panetto che è il formato

intermedio tra la pizza a portafoglio da street food e la tradizionale ruota di carro dei Tribunali. La trovate nei nuovi format Piccolina di Napoli, e prossimamente a Milano, che ha puntato sul Fiordilatte di Latteria Sorrentina e sulla sua antica lavorazione per dare il giusto gusto a una pizza che non è Media quanto a ingredienti selezionati.

Sul palco dello stand ci sarà anche Michele Di Già, anello di congiunzione tra pizza e cucina in forze nella squadra del ristorante stella Michelin Al Gatto Verde di Massimo Bottura a Modena con la chef Jessica Rosval. L'Identità Futura della pizza in teglia.

Di tradizione si parla con la verace pizza a ruota di carro che Gennaro Rapido, icona della pizza XXXL ha portato a Milano anche nella sua nuova pizzeria in via Bartolini aperta a dicembre e già clamoroso caso di successo della pizza più pop in città.

Non solo città, ma anche dintorni con Massimo Pasqual e la sua pizzeria contemporanea Il Rito a Carate Brianza. E Alessandro Santilli di Frumentario Pizza Romana con la pizza in teglia in zona San Giovanni a Roma.

Lunedì 24 febbraio arriva sul palco Pasqualino Rossi che con la sua famiglia è il "riscopritore" della pizza nel ruoto – altra versione della pizza campana – che da Alvignano è depositario con la pizzeria Elite di una tradizione che era ormai scomparsa. La sua pizza nel ruoto con i latticini di Latteria Sorrentina ha dato la stura al movimento di pizzaioli che ora propongono nelle proprie pizzerie questa pizza usuale più di mezzo secolo fa nei forni di campagna. Pizza che è anche urbana come testimonia la nuova pizzeria che Pasqualino Rossi apre a Milano.

Chiude la serie di dimostrazioni, Antonio Caputo, giovane pizzaiolo di Tentami Pizzeria Innovativa a Rho. Che ha in carta i cubotti lievitati. E di cubotto si parla anche con Latteria Sorrentina e del suo Fiordilatte di Napoli che ha appunto la forma di un cubotto. Quella tradizionale nata dal trasporto del Fiordilatte nei carri dalla Penisola Sorrentina a Napoli con i latticini che viaggiavano nelle sporte e assumevano la caratteristica forma uguale da 150 anni.

Allo stand di Latteria Sorrentina ci saranno anche 2 chef a sottolineare il progressivo ingresso, ma sarebbe più corretto parlare di riscoperta, del Fiordilatte in cucina. Ignacio Ito, mente giapponese e cuore napoletano con le sue interpretazioni mediterranee della cucina nipponica. E lo chef veracemente napoletano Antonio Sorrentino che proporrà un piatto identitario della cucina partenopea: la ciucia di Badessa, cioè la pasta ripiena della domenica.

“Il futuro è guardare al passato ma con occhio critico cioè in grado di trasportare elementi anche iconici nella dimensione contemporanea dell'oggi”, spiega Giovanni Amodio, Vice Presidente di Latteria Sorrentina. “Per noi che siamo nati nel 1880 e con me siamo alla quinta generazione di mastri casari è un imperativo tenere fede alla tradizione. È il messaggio più forte che possiamo dare per salvaguardare l'identità dei prodotti di eccellenza italiana. Per questo diciamo O fiordilatte o niente sulla pizza. Non c'è errore di interpretazione e siamo sicuri che l'indicazione è quella giusta per i pizzaioli che vogliono guardare al futuro senza sbagliare e sapendo che il futuro è già qui”.