Comunicato Stampa

Latteria Sorrentina è presente a Identità Golose 2024 come main partner di Identità di Pizza

Il programma congressuale che analizza lo stato dell'arte e della disobbedienza nel mondo pizza.

"Disobbedire per innovare è un ottimo tema per i non ancora trentenni come me", spiega Giovanni Amodio, Vice Presidente del caseificio della Campania e quinta generazione dell'azienda di famiglia attiva dal 1880. "Anche io ho disobbedito a mio padre Francesco con la panna. E quale migliore occasione di quella offerta da Identità Golose per presentare Fiordipanna, il nostro Fiordilatte in Panna? Con il latte devi decidere: o fai fiordilatte o fai panna. Noi siamo soprattutto Fiordilatte, ma anche provola e fuscella. Mi piaceva l'idea della panna anche per sfatare il tabù della panna che corregge piatti e ricette venuti male. Una vera ossessione che spesso porta la panna sul banco degli imputati per semplice sospetto. Invece, penso che un prodotto di ottima qualità possa sdoganare la panna sia in cucina che in pizzeria. Senza cadere sul terreno scivoloso del food porn. E proprio il Fiordipanna sarà protagonista delle dimostrazioni di chef e pizzaioli nel nostro stand a Identità Golose 2024".

In sede congressuale, a Identità di Pizza, Vincenza Capuano e Peppe Cutraro si cimenteranno con il nuovo Fiordipanna. "Molto più di una stracciatella", recita il claim che appare su una parete dello stand perché si parte dal fiordilatte e dal suo taglio corposo che la panna accompagna. Quindi, non sono sfilacci di latticini immersi nella panna, ma tagliatelle di Fiordilatte dei Monti arricchite dalla panna a taglio zero, meno cremosa e più diretta nella lavorazione del latte. I due pizzaioli presentano due disobbedienze. La pizza "Oddio la panna" di Vincenzo Capuano burla la pizza panna e mais - la Mimosa - e la pasta panna e prosciutto. Cioè due piatti diventati simbolo di anti-gastronomia. "Echi di Parigi", invece, è la pizza che Peppe Cutraro ha ideato pensando alla crème fraîche, moloch della cucina transalpina, qui sostituita dal Fiordipanna.

Allo stand, Davide Ruotolo di Palazzo Petrucci Pizzeria che ci accompagnerà per tutti i giorni del congresso porterà la sua DR 2.0 in versione Fiordipanna. Con lui, domenica e lunedì, ci sarà Lino Scarallo del ristorante stellato Palazzo Petrucci e le sue "Variazioni di Panna" con un primo piatto irrinunciabile: tagliatelle, prosciutto, funghi e (fiordi)panna. E sempre di pizza parliamo con Carlo Sammarco, pioniere della pizza canotto che preparerà la "Margherita Disobbediente". A leggerla sulla carta fa rabbrividire: ketchup, panna e maionese. Ma non fidatevi delle apparenze.

E poi abbiamo le disobbedienze contaminazioni di Ignacio Ito, di Roberto Di Pinto e di Francys Salazar. Cui corrispondono le disobbedienze in pizzeria di Gaetano Paolella, Pietro Fontana, Gennaro Rapido e Danilo Brunetti. E ovviamente il massimo della disobbedienza con Gino Sorbillo che ha già sdoganato la pizza all'ananas.
Chiusura dolce, lunedì, con Gino Fabbri che presenta il "Bignè quasi tutto panna".