Sorì Italia s.r.l.

Industria Lattiero Casearia

Identità Milano 2024, in programma dal 9 all'11 marzo, quest'anno pone l'accento sulla componente eversiva dell'evoluzione gastronomica: "Non esiste innovazione senza disobbedienza: la rivoluzione oggi" è il tema della 19° edizione della kermesse, attorno al quale si svilupperanno interviste, masterclass e talk.

Anche i fratelli Antonello e Gaetano Sorrentino, CEO e co-owner dell'azienda campana Sorì Italia, ospiti dell'hub internazionale della Gastronomia di Milano, porteranno, con una selezione dei loro prodotti, la propria testimonianza sul tema in oggetto.

Presso l'Allianz MiCo, sede del prestigioso congresso gastronomico, sarà possibile conoscere e degustare la vasta gamma di prodotti firmati Sorì: dalla Mozzarella di Bufala Campana Dop alla Burrata di Bufala, dal Fior di Latte alla Provola affumicata, passando per le ricotte e il burro.

La "disobbedienza" di cui vanno orgogliosi riguarda, segnatamente, il Fior di Latte: i Sorrentino hanno deciso di sottrarsi al caos normativo che ne caratterizza la produzione, creando un disciplinare volontario, meticoloso e puntuale, messo a punto in collaborazione con Franco Pepe, artigiano della pizza di fama internazionale, con l'obiettivo di valorizzare al massimo il prodotto Fior di Latte Appennino campano.

Lì dove non esistono regole precise, Sorì ha voluto codificare un procedimento accurato, finalizzato ad elevare al massimo lo standard qualitativo del Fior di Latte.

Cambiare le regole può essere una sfida avvincente ma, come affermava Italo Calvino: "La disobbedienza acquista un senso solo quando diventa una disciplina morale più rigorosa di quella a cui si ribella"

Ed è proprio da un'esigenza di rigore, che nasce il Fior di Latte di Sorì Italia, frutto di una lavorazione condotta esclusivamente da materie prime locali e sottoposto a una lenta maturazione.

"Il nostro Fior di Latte è realizzato secondo la tradizione casearia di famiglia, che ci tramandiamo da generazioni, fin dal 1868" fa sapere Antonello Sorrentino "Gli ingredienti sono semplici: latte vaccino fresco e selezionato e acqua di sorgente microbiologicamente pura, che sottoponiamo ad oltre 300 controlli settimanali."

Presso lo stand di Sorì, nel corso della tre giorni targata Identità Golose, si avvicenderanno tre maestri pizzaioli di grandissima esperienza.

Si inizia il 9 marzo con Alberto Buonocore, il pizzaiolo di Fedegroup, che farcirà le sue pizze con Mozzarella di Bufala campana DOP; il 10 il testimone passerà a Franco Pepe, di Pepe in Grani, che utilizzerà il Fior di Latte Appennino campano, e l'11 sarà la volta Giacomo Garau, della Pizzeria Olio&Basilico, con specialità realizzate con la Provola affumicata a lenta maturazione.

Sede e Stabilimento : S.S. 6 Casilina Km. 181,400 – 81057 TEANO (CE) –tel 0823.65.80.13 n.8 linee urbane r.a.
Fax Amministrazione : +39 0823.65.80.17- Fax Magazzino: +39 0823.65.80.18 – http: www.soritalia.com – e-mailsori@soritalia.com
Codice Fiscale e Partita Iva 06416370630 - R.E.A. n 193905 -C.C.I.A.A 06416370