Latteria Sorrentina sponsor della Guida Identità Golose 2022

Il caseificio della Campania della famiglia Amodio, alla quinta generazione di maestri casari, ha consegnato il premio speciale Sperimentazione in Cucina al giovane chef Davide Guidara del ristorante I Tenerumi

Latteria Sorrentina per il secondo anno consecutivo é sponsor della Guida di Identità Golose ed ha consegnato il premio "Sperimentazione in cucina" allo chef Davide Guidara del ristorante I Tenerumi sull'Isola di Vulcano. Il premio sottolinea la filosofia del caseificio della Campania che valorizza una contrapposizione spesso ripetuta ingrediente buono per ogni stagione: tradizione e innovazione. Due termini che per Latteria Sorrentina invece sono di grande sostanza. La famiglia Amodio, giunta alla quinta generazione di maestri casari, è consapevole del lascito che nonni, bisnonni e trisavoli hanno affidato e che si traduce nel preservare la tradizione di una lavorazione, quella del fiordilatte, ben più complessa di come potrebbe apparire a uno sguardo veloce. Implica la conoscenza e il controllo di una filiera ricca di attori a partire dagli allevamenti e dagli animali che forniscono il latte. Proprio al Congresso di Identità Milano 2021, Latteria Sorrentina ha presentato la milkchain, cioè una blockchain ritagliata sulla produzione e la trasformazione del latte. Con la presentazione del Fiordilatte di Napoli, l'azienda casearia campana ha sottolineato la necessità di mettere davvero insieme la tradizione e l'innovazione traendo da queste parole l'essenza del suo fare. Non è un rimando all'uno o all'altro a seconda della necessità, ma un processo continuo e costante che migliora i latticini a marchio Latteria Sorrentina giorno dopo giorno. Il team di produzione con i suoi casari è andato indietro nel tempo per ripercorrere i tanti rivoli delle lavorazioni tradizionali dei Monti Lattari e riproporle nel Fiordilatte di Napoli, nel Fiordilatte dei Monti e nel Fiordilatte della Penisola. Uno studio rigoroso che ripropone le antiche conoscenze dell'arte casearia in Penisola Sorrentina senza ammantarle di venature romantiche o folcloristiche. Perché Latteria Sorrentina è formata da uomini e donne del nostro tempo che lavorano con pizzaioli e chef del nostro tempo. Il claim di Latteria Sorrentina riprende un concetto fondamentale come quello che "Sulla pizza ci va solo il Fiordilatte" per testimoniare un impiego della tradizione e un valore aggiunto nella pizza contemporanea. Al Congresso Gastronomico di Identità Milano è stato introdotto con forza un tema importante per i latticini. Fiordilatte e mozzarella sono prodotti unici. Riassunto da una frase che ha campeggiato sullo stand: "Fiordilatte di Napoli, molto più di una mozzarella" non è solo la pretesa di creare un prodotto eccellente, ma è la richiesta agli chef di ragionare sul tema della sperimentazione nel solco della tradizione. Ed è per questo che Latteria Sorrentina è lieta di poter consegnare il premio che riconosce la capacità di un giovane chef di saper innovare e di mantenere alta la bandiera della ristorazione italiana grazie alla caratteristica che tutto il mondo ci riconosce: la creatività.