Associazione Pizzaioli e Similari APES - Via G.B. Bertini 25 – 20154 Milano – 0233104892 apes@pizzapress.it

LE VIE DELLA PIZZA, anteprima a Milano

Pizza d'orzo con carciofi e olive

Pizza d'orzo con cima, ricotta scante e salsiccia di cavallo

Pizza di patate con melanzane e pomodorini

Pizza di patate con pomodorini e capperi

Serata inaugurale a Milano dell'**Associazione Pizzaioli e Similari** (A.P.E.S.) che ha organizzato per promuovere la conoscenza dei vari modi di preparare e gustare la pizza proponendo non solo la cultura del prodotto, ma occasioni di lavoro e pubblicità.

L'A.P.E.S. si occupa come prevede lo Statuto di **promozione del prodotto "pizza italiana"** in modo prioritario, e delle attività professionali correlate volte alla Certificazione delle competenze nel percorso formativo per le pizzerie, Riconoscimento e certificazione di Qualità per gli Istruttori e Formatori Didattici. Questa prima serata, svoltasi presso la storica **Pizzeria Vecchia Napoli di Massimo Francavilla**, è stata dedicata alla Pizza Pugliese declinata in alcuni dei modi più tipici e conosciuti nella tradizione pugliese, con gli ingredienti tradizionalmente cari a questa Regione, fiore all'occhiello della gastronomia italiana. Molto curato il tema dell'impasto base della pizza, usando alternativamente e in abbinamento patate gialle di Cerignola, grano tenero e orzo, e senza dimenticare peraltro l'eccellente olio pugliese, arricchendo con condimenti come cime di rape, carciofi, pomodorini, ricotta scante, salsiccia di cavallo e il tradizionale peperoncino.

La serata è stata allietata da balli e canti tradizionali, fra cui la nota pizzica salentina.

Sono previste altre serate di gusto regionale che si svolgeranno in numerose altre pizzerie milanesi, aderenti all'Associazione. La prossima è prevista per il **5 marzo** sul tema della **pizza bergamasca con il mais spinato.**

Particolarmente importanza assume, quest'anno l'iniziativa, in proiezione del 2015, dove Milano sarà sede di EXPO, dedicato all'alimentazione.
La serata è stata coordinata dal segretario generale Monica Gradilone che nel ricordare il presidente fondatore dell'A.P.E.S. **Antonio Primiceri**, ha confermato la continuità del progetto. Le pizze della serata sono state realizzate dagli Istruttori A.P.E.S. Domenico Todisco e Luca Mantovani.

Per info, calendario e prenotazioni apes@pizzapress.it

ApesPizzaScuolaDegustazioni

Con il patrocinio

In collaborazione con