TANDOI Molini e Pastifici

Comunicato Stampa

LE FARINE DI GRANO TENERO TANDOI "NAPOLETANA VERACE" PARTECIPANO A NAPOLI ALLA PRIMA CONVENTION INTERNAZIONALE DELL'ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA

Il 4 luglio alle 16.20 un workshop sulla nuova produzione del gruppo industriale di Corato (BA). Tra presentazioni e degustazioni, dal 3 al 5 luglio nella Città della Scienza di Napoli, anche il concorso internazionale "Olimpiadi della Pizza".

Corato, 3 luglio 2012. Inizia oggi, 3 luglio 2012, nella Città della Scienza di Napoli, e proseguirà fino al prossimo 5 luglio, la prima Convention Internazionale organizzata dall'Associazione Verace Pizza Napoletana, che si profila come "una grande occasione di incontro e di confronto per i soci AVPN e per gli operatori di settore". All'interno dei numerosi appuntamenti, per mercoledì 4 luglio 2012, con inizio alle ore 16.20, è previsto il workshop - organizzato dai Molini Tandoi di Corato - di presentazione della nuova linea di farine di grano tenero ad uso professionale contraddistinte dal marchio "Napoletana Verace". La produzione è frutto di una collaborazione con l'Università degli Studi Federico II di Napoli, che ha valutato la conformità delle farine in base ai requisiti del disciplinare dell'Associazione Verace Pizza Napoletana che organizza l'evento, e può contare su tre tipologie di prodotto, caratterizzate da differenti tempi di lievitazione: bianca (8 ore), azzurra (16 ore) e nera (24 ore).

"Le nostre nuove farine rispondono a requisiti di assoluto rigore" - afferma soddisfatto Filippo Tandoi, che insieme al fratello Adalberto amministra il gruppo aziendale familiare, costituito dai molini e pastifici di Corato, Matera e Corigliano d'Otranto;

"rientrare nello strettissimo novero di fornitori ufficiali AVPN è per la nostra azienda motivo di orgoglio e occasione di grande visibilità, considerato che l'organismo tutela in tutto il mondo l'identità e tutto il processo di produzione della verace pizza napoletana."

Le caratteristiche superlative che hanno permesso alle farine Tandoi "Napoletana Verace" di essere approvate dall'AVPN sono riportate nel dettaglio sul sito internet www.napoletanaverace.com, con contenuti in italiano e inglese. "Sin dal lancio della prima produzione, abbiamo riscontrato una grande richiesta del prodotto" - prosegue Tandoi - "ma riteniamo che l'evento napoletano, che peraltro incorpora le "Olimpiadi della Pizza Napoletana", rappresenterà una vetrina internazionale di grandissimo rilievo per lo sviluppo della linea produttiva."

Durante le "Olimpiadi della Pizza Napoletana" i concorrenti potranno destreggiarsi non solo con margherita e marinara, ma anche con altri tipi di pizza, utilizzando ingredienti a propria scelta, purché non in contrasto con le regole della gastronomia partenopea. "Siamo certi che i più noti pizzaioli del mondo continueranno ad apprezzare il nostro impegno, affidando alle nostre farine un ruolo fondamentale per la qualità della loro opera professionale." - conclude Tandoi, che per l'occasione, la sera del 5 luglio premierà il vincitore della competizione relativa alla disciplina "pizza fritta".

Collegamenti Utili

Sito Internet Napoletana Verace: www.napoletanaverace.com

Per informazioni:

Molini Tandoi S.p.A.
Viale della Palma, 8
70033 Corato (BA)

Stefania Dellatte
Tel +39 080 372 06 11

e-mail: dellatte@tandoi.it
internet u.r.l.: www.tandoi.it

Ufficio Stampa:

ServiziStampa™ by Resolvis

Via Passarelli, 50
75100 Matera (Italy)
Telefono +39 0835 331871 - Fax +39 0835 1820303
Angelo Tarantino - Mobile: +39 348 8515452
e-mail: info@servizistampa.it
- Internet u.r.l.: www.servizistampa.it

ServiziStampa™ marchio depositato. Resolvis marchio registrato. Tutti i diritti sono riservati.

Rel. 1.2