



...corsi sommelier in partenza



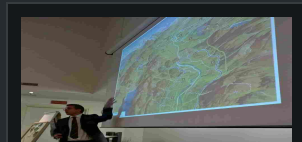
18 Marzo, Parte il Corso di



Secondo Livello Corso Sommelier



5 Dicembre, Parte il Terzo Livello del



29 Novembre, Parte il secondo

Giuseppe Pignalosa e Francesco Martucci insieme per sostenere i pastori sardi in lotta per il giusto riconoscimento del loro lavoro

 Pubblicato da aisnapoli  il 22 - febbraio - 2019  Versione PDF

Gli eventi dell'AIS Napoli

dal 25 feb 2019 al 25 feb 2019 alle ore:20:30

Il vino del Cavalier Maga Lino, doppia degustazione al Wine Bar Scagliola

Mancano: 2 giorni e 23:55 ore.

[Leggi maggiori dettagli »](#)



PIGNALOSA PIZZERIA

Domenica 24 febbraio i due pizzaioli si esibiranno insieme nella pizzeria Pignalosa a Salerno per un quattro mani che promette scintille, tutto sul tema del pecorino sardo.

Un'iniziativa voluta dallo stesso Giuseppe Pignalosa, 44 anni, numero 36 della 50TopPizza e due spicchi nella Guida del Gambero Rosso, per sostenere la lotta che vede protagonisti i pastori sardi per l'aumento del prezzo dell'oro bianco.

Da giorni ormai le strade della Sardegna sono inondate dal latte ovino munto, che gli allevatori, in segno di protesta, preferiscono buttare piuttosto che consegnare

arrendendosi ai prezzi bassissimi imposti dagli industriali. Non solo l'aumento dei prezzi, ma rivendicano anche maggiori controlli sulle DOP, e la garanzia sull'acquisto da parte di aziende sarde delle materie prime impiegate in formaggi e prodotti a marchio sardo.

Non a caso il nome di Giuseppe Pignalosa è sinonimo di qualità ed eccellenza, e da sempre il pizzaiolo ha dimostrato una particolare attenzione nella scelta degli ingredienti per le sue pizze, utilizzando e valorizzando prodotti DOP come il San Marzano, il pomodorino del piennolo, la mozzarella e la ricotta di bufala, sostenendo così le piccole produzioni artigianali e i presidi Slow Food.

«Abitiamo alle falde del Vesuvio – spiega Giuseppe – quindi a nostra disposizione c'è un terreno argilloso dove si sviluppano prodotti di altissima qualità come il Piennolo, la Papacella, il Friariello o la Scarola. Tutto questo per me è importante, come la ricerca del prodotto di qualità o particolare. Ho la fortuna di essere un pizzaiolo dell'Alleanza Slow Food, per cui posso interagire con una rete di piccoli produttori che prestano molta attenzione a ciò che producono. Così come l'impasto va preparato in una certa maniera e con farine di altissima qualità, anche il topping rende una pizza eccellente, quindi ricerco sempre la versione migliore di un dato prodotto.»

«Durante una vacanza in Sardegna ho avuto l'occasione di vivere a stretto contatto con dei pastori sardi e ho potuto vedere in prima persona quanto lavoro e quanta fatica c'è dietro alla produzione del latte ovino – dichiara Francesco Martucci – e anche se da anni già utilizzo prodotti provenienti da un caseificio sardo, ho voluto cogliere l'occasione per esaltare sulla mia pizza, anche attraverso le diverse consistenze, la grande qualità non solo del pecorino sardo ma anche delle altre specialità che vengono prodotte in questa terra»

E così anche a Salerno, nella elegante Pizzeria Pignalosa, in uno dei punti più belli della città, domenica per pranzo si potranno gustare le pizze ideate per l'occasione dai due grandi maestri pizzaioli: la Cuor di Sardegna e la Fior di Pecorino di Giuseppe Pignalosa e la Ricordo d'infanzia e la Pecora in quattro consistenze di Francesco Martucci, che per l'occasione sono state registrate su MySocialRecipe.com, il primo sito al mondo di certificazione di ricette originali.

In pochi mesi, il nuovo elegante locale, arredato dall'architetto Marco Falconio, ha già registrato un grande successo di pubblico grazie al menù studiato nei minimi dettagli (oltre ai classici napoletani e le creazioni di Giuseppe, i fantastici fritti) una buona carta dei vini e delle birre,

Pignalosa Pizzeria
 Via Roma 238/240 Salerno

dal 28 feb 2019 al 28 feb 2019 alle ore:20:00
28 Febbraio, Viva la...IGA! Italian Grape Ale, il primo "stile" made in Italy
 Mancano: 5 giorni e 23:25 ore.
[Leggi maggiori dettagli >](#)

Corsi e servizi sommelier

Corsi da... sommelier 2016

Un sommelier ai tuoi... Eventi

Espressamente Napoletano

Video
Tags
Articoli recenti

AIS Napoli & i Social media


089.214. 89.42

Aperto tutti i giorni a pranzo e cena



Commenta

 Nome (obbligatorio) E-Mail (Non verrà pubblicata) (obbligatoria) Sito web Informami via email sullo stato dei commenti

Informativa Privacy (art.13 D.Lgs. 196/2003): aisnapoli.it nel rispetto della legge italiana n. 196/2003 per la tutela della privacy ti informa che i dati personali che desideri comunicare al sito tramite gli appositi moduli (non obbligatori) saranno utilizzati unicamente per rispondere alle domande ed alle richieste inviate nonché per la normale gestione del forum e della newsletter. aisnapoli.it è il titolare della gestione di tali dati che non verranno ceduti a terzi, tuttavia potrebbero essere utilizzati da aisnapoli.it per future comunicazioni, anche a scopo promozionale di servizi esterni a aisnapoli.it. Inviando i tuoi dati, insieme alle richieste, all'iscrizione al forum ed alla newsletter, autorizzi aisnapoli.it ad utilizzarli come appena descritto. Tutti i dati personali disponibili a aisnapoli.it sono quindi raccolti direttamente online, all'atto della registrazione ad un servizio (a titolo di esempio: sito, newsletter, forum) e solo previa presa visione dell'informativa. Il conferimento di tali dati personali non ha carattere obbligatorio, ma l'eventuale rifiuto a fornirli impedisce, in relazione al rapporto tra il dato ed i servizi richiesti, l'esecuzione del servizio. Qualora deciderai di fornire i tuoi dati personali per utilizzare i servizi del sito, come espresso in questa pagina, dichiari di accettare e fornire il consenso al trattamento con l'atto dell'invio. Come richiesto dalla legge sulla privacy hai sempre diritto di ottenere da aisnapoli.it la conferma dell'esistenza o meno dei tuoi dati personali negli archivi di aisnapoli.it e la loro messa a disposizione in forma intellegibile, inoltre puoi richiedere di conoscere l'origine dei dati (aisnapoli.it registra l'indirizzo IP, la data e l'ora di ogni invio di dati), nonché la logica e le finalità su cui si basa il trattamento. Puoi sempre richiedere ed ottenere la cancellazione dei tuoi dati personali, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, nonché l'aggiornamento, la rettifica o, se vi è interesse, l'integrazione dei dati. Puoi infine opporli, per motivi legittimi, al trattamento stesso il che avvierà la procedura di cancellazione dei tuoi dati dai sistemi di aisnapoli.it.

Club degli amici della Vera Pizza Napoletana



Wikio: classifica dei blog

[Wikio - Top dei blog - Vino](#)[Wikio - Top dei blog - Gastronomia](#)

Archivio

Seleziona mese

2007 © AIS - Associazione Italiana Sommelier - Delegazione di Napoli

[Site Map](#) | [Indice sito](#) | [Termini e condizioni di utilizzo](#) | [Contatti](#)

Realizzazione Sito Web: Esario & Estregy