

## Latteria Sorrentina a Pizza Village 2022

*Latteria Sorrentina è nella piazza centrale del villaggio con uno stand immersivo, la piscina del fiordilatte e quattro imperdibili incontri con famosi pizzaioli sulla Terrazza affacciata sul mare di Napoli*

Il Pizza Village ritorna in presenza sul Lungomare Caracciolo di Napoli, dal 17 al 26 giugno, e nella piazza centrale ci sarà anche lo stand di Latteria Sorrentina pronto ad accogliere ospiti e visitatori.

Dopo il successo dell'ultima edizione con la piscina de "Il tuffo nel mare di fiordilatte" ritorna anche l'hashtag #fiordamici a suggellare con foto e selfie gli incontri degli appassionati di fiordilatte e di pizza nello spazio Latteria Sorrentina. Quindi tenetevi pronti per una nuova carrellata di immagini che saranno trasmesse sui canali social di Latteria Sorrentina. E anche per una novità. Lo stand sarà configurato con una capsula immersiva in cui i partecipanti saranno proiettati all'interno del mondo del fiordilatte e della pizza. Una sequenza di immagini, suoni e odori che ricostruisce in maniera dinamica il percorso del latte dalla campagna fino alla tavola in veste di fiordilatte. E all'uscita del percorso il tradizionale tuffo beneaugurante nel fiordilatte Per una foto da condividere con i #fiordamici.

Tanto divertimento come è naturale che sia quando si parla di pizza. Il palcoscenico del Pizza Village a Napoli è anche l'occasione per confronti sul tema pizza e latticini. Latteria Sorrentina li propone con quattro talk sulla Terrazza vista mare del villaggio. Li conduce Vincenzo Pagano, giornalista di Scatti di Gusto, che intervisterà i principali protagonisti della scena nazionale della pizza.

Venerdì 17 giugno, alle ore 21, il cartellone si apre con "La pizza al tempo dei social". Insieme indagheremo tecniche e risultati della presenza della pizza, delle pizzerie e dei pizzaioli sui canali social con due protagonisti indiscussi: Vincenzo Capuano e Giuseppe Russo de Il Mio Viaggio a Napoli. A suon di milioni di visualizzazioni dei loro video ci spiegheranno perché è importante utilizzare i social e come costruirsi un'identità digitale virale. Uno dei tasselli del successo di una pizzeria che va di pari passo alla bontà delle pizze e degli ingredienti.

Mercoledì 22 giugno, ore 21, continuiamo con "La pizza nelle isole". Sì, ma isole ai due capi del mondo. Sul palco di Latteria Sorrentina saliranno Giorgio e Filippo Sorce della pizzeria Sitari e Marco Sciarrino della pizzeria Cagliostro. Cioè, Agrigento e Palermo, Sicilia. Che si confronteranno con Giuseppe Errichiello della pizzeria Napoli Sta Cà. Cioè Setagaya, quartiere speciale di Tokyo, Giappone. Due mondi diversi che traggono ispirazione dalla pizza napoletana o la ripropongono come vuole la tradizione. Il ponte aereo sarà assicurato dal globe-trotter Vincenzo Capuano, il "Pizzaiolo dei Due Mondi"

Giovedì 23 giugno, sempre alle 21, è la volta di due mostri sacri della pizza. Gino Sorbillo da Napoli e Francesco Martucci da Caserta si confronteranno sul tema "Fiordilatte e

Mozzarella". Se per voi i due termini indicano gli stessi latticini, è arrivato il momento di comprendere le differenze. Non solo di termini ma anche gastronomiche. Con l'obiettivo di preparare la migliore pizza possibile o di sceglierla da una carta. I latticini sono alla base di quasi la totalità della pizza. E dunque devono essere eccellenti, ma bisogna saperli usare e anche saperli combinare con gli altri ingredienti.

Chiusura venerdì 24 giugno, ore 21, con Renato Bosco da Verona e Ciccio Vitiello da Caserta. Il tema è "Oltre Napoli, c'è la pizza". Riproporremo il fortunato talk di Pitti Taste a Firenze sulla terrazza del Pizza Village con due protagonisti indiscussi della pizza. Renato Bosco è Saporè a San Martino Buonalbergo, tra i pionieri della pizza "nordica" e profeta del Crunch e del Doppio Crunch. Ciccio Vitiello è in campo con la nuova pizzeria Cambia-Menti a San Leucio dove ha spostato la sua Casa Vitiello. E già il nome è un programma come la sua pizza fintamente bruciata che ha scatenato il web.

Con Pizza Village, Latteria Sorrentina ribadisce il suo impegno a essere messaggero della pizza di qualità in Italia come negli oltre 70 Paesi del Mondo in cui distribuisce Fiordilatte di Napoli, Fiordilatte dei Monti, Fiordilatte della Penisola. E a avere conferma dai pizzaioli come dal pubblico che "Sulla pizza ci va solo il Fiordilatte". Quello eccellente, ovvio.