



COMUNICATO STAMPA

LA PIZZA VERA NAPOLETANA INCONTRA I PRODOTTI E PRESIDI LUCANI
Nell'ambito del Pizza Festival che si celebra in tutto il Mondo, Salvatore Gatta crea 4 pizze speciali

Mercoledì 28 maggio, l'appuntamento è con una serata dedicata alla Vera Pizza Napoletana farcita con i prodotti e Presidi Slow Food lucani.

L'iniziativa ideata **dal pizzaiolo Salvatore Gatta**, delegato lucano dell'APVN, e **dalla giornalista enogastronomica Monica Piscitelli (www.campaniachevai.it)**, autrice della Guida alle Migliori Pizzerie di Napoli e della Campania, rientra nelle celebrazioni per il Pizza Festival che in tutto il Mondo per 4 giorni porterà in giro il verbo della Vera Pizza Napoletana. Per l'occasione Salvatore Gatta proporrà la sua pizza a lunga maturazione realizzata con il lievito madre farcita con alcuni dei più interessanti prodotti della sua terra.

In abbinamento **la Chiara e la Ambrata del birrificio Serro Croce** dell'agronomo Vito Pagnotta, azienda di Monteverde (AV), in agro della Campania ma al confine con la Basilicata.

Ospiti di Fandango saranno Vito Trotta, responsabile dei Presidi Slow Food di Campania e Basilicata; Paride Leone, fiduciario della condotta Slow Food del Vulture; Vito Pagnotta, agronomo e la giornalista Monica Piscitelli che condurrà la serata.

La serata sarà replicata **il giorno 29**, ma con l'incontro tra prodotti e Presidi lucani e campani e i vini della azienda Cantine del Notaio di Rionero in Vulture (PZ).

Il gran finale della manifestazione è previsto la sera del 30 maggio con le pizze di Salvatore Gatta e la musica dal vivo del gruppo "CHECCIAPPIZZICA" i quali proporranno melodie del Sud Italia. Ma non prima della serata all'insegna dell'incontro tra pizza e vino del in programma il 29.

Salvatore Gatta. Il Pizzaiolo gelatiere:

PIZZAIOLO per tradizione di famiglia, grazie alla mamma Assunta che, sin dall'età di 13 anni, lo ha avviato a questa professione cui da dedicato negli anni crescente studio e sperimentazione, ma anche GELATIERE per passione.

Il lucano Salvatore Gatta, fiduciario regionale dell'APVN, ha iniziato dal gelato per poi dedicarsi definitivamente alla pizza. Dai primi anni Novanta, da gelatiere e da dimostratore per conto di importanti aziende del settore dolciario artigianale, è stato impegnato prima a Como, poi a Milano e infine a Brescia. Lavorando al fianco dei migliori maestri gelatieri italiani.

Nel '97, tornato in Basilicata, si è messo alla guida dell'attività di famiglia per dedicarsi a tempo pieno alla ristorazione e alla pizza. Da subito lo studio sugli impasti a lunga lievitazione ottenuti con lievito naturale, la ricerca delle migliori materie prime e la valorizzazione degli ingredienti della sua terra lo hanno appassionato.

Nel 2008 c'è stato poi l'incontro con l'Associazione Verace Pizza Napoletana e l'inizio di una serie di collaborazioni e partecipazioni ad importanti manifestazioni tra le quali il Salone del Gusto di Torino e Cheese di Brà durante le quali ha condotto alcuni seminari sulla Vera Pizza Napoletana.

Il 2012 è la volta delle Olimpiadi della Vera Pizza Napoletana alla Città della Scienza di Napoli. E' in quella occasione che Gatta sale sul podio più alto. Sua la Medaglia d'oro con la "Mastunicola", espressione della sua capacità di mantenersi aderente alla più squisita tradizione.

Oggi Gatta continua l'attività quotidiana nella sua "FANDANGO" di Scalera (Potenza), dove porta avanti un costante lavoro di studio e divulgazione della pizza napoletana anche attraverso la valorizzazione dei prodotti del territorio lucano e campano.

Le 4 pizze di Salvatore Gatta del 28 maggio:

- Pizza "Mastunicola rivisitata", con pecorino di Filiano Dop, Pancetta di Maiale nero lucano e Peperoni cruschi di Senise

- Pizza "Lucana", con Mozzarella di bufala lucana, Pomodorino del Piennolo del Vesuvio Presidio Slow Food, olive infornate di Ferrandina Presidio Slow Food, pesto di basilico e noci, scaglie di Caciocavallo Podolico Presidio Slow Food e zafferano lucano

- Pizza "Della Casa", con Antico Pomodoro di Napoli Presidio Slow Food profumato al tartufo, sbriciolata di salsiccia fresca, Pezzente della collina materana Presidio Slow Food e bufala lucana.

- Pizza "Vulture", con Mozzarella di bufala lucana, Soppresata di Nero lucano, funghi cardoncelli gratinati e julienne di Caciocavallo Podolico Presidio Slow Food

Costo serata: 23 euro. Info e prenotazioni: tel. 0971 808781.

Dove: FANDANGO - Via delle Querce, 15 - Scalera (Potenza)

Web: <http://www.pizzanapoletana.org/showassoc.php?id=258>