



COMUNICATO STAMPA

IL 29 MAGGIO 2014 LA VERA PIZZA NAPOLETANA INCONTRA LE BOLLICINE LUCANE.
Nell'ambito del Pizza Festival che si celebra in tutto il Mondo, Salvatore Gatta crea 4 pizze speciali e le abbina ai vini di Cantine del Notaio

Dopo l'evento inaugurale del 27 e la serata del 28, **giovedì 29 maggio è in programma 'Le bollicine del Vulture incontrano il Vesuvio'**, serata dedicata alla Vera Pizza Napoletana realizzata con prodotti eccellenti e Presidi Slow Food alla Pizzeria Fandango di Scalera (Potenza).

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 realizzata con il lievito madre farcita con alcuni dei più interessanti prodotti e Presidi Slow Food della Basilicata e della Campania. In abbinamento gli spumanti della azienda Cantine del Notaio di Rionero in Vulture (Potenza) di Gerardo Giuratrabocchetti.

Ospiti di Fandango saranno Caterina Salvia, fiduciaria della Condotta Slow Food di Potenza; Gerardo Giuratrabocchetti, titolare di Cantine del Notaio e la giornalista Monica Piscitelli che condurrà la serata.

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.

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 "Mastùnicola", 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 29 maggio:

- Pizza "4 formaggi lucana", con Mozzarella di Bufala Dop, Provola affumicata, Caciocavallo Podolico Presidio Slow Food e Pecorino di Filiano

- Pizza "Della Casa", con un ragù finto preparato con (l' Antico Pomodoro di Napoli profumato al tartufo, sbriciolata di salsiccia fresca , Pezzente della collina materana Presidio Slow Food e olive di Ferrandina P.S.F) bufala lucana.

- "Margherita Extra", con cornicione ripieno di ricotta di bufala lucana aromatizzata con pesto di rucola e noci, salsina di Pomodorini del Piennolo del Vesuvio Presidio Slow Food, Mozzarella di Bufala Dop e scaglie di Caciocavallo Podolico Presidio Slow Food

- Pizza a sorpresa di Salvatore Gatta, pizzaiolo gelatiere

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>