

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità



ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE LUXURY

LA SQUADRA | NETWORK | ABBONAMENTI | PUBBLICITÀ | CONTATTI

ALIMENTI > FARINA, PASTA E RISO

17 Ottobre 2014 10:33

Le 5 Stagioni si dividono in tre per il Salone del Gusto di Torino

Le 5 Stagioni saranno al Salone del Gusto di Torino (23-27 ottobre) con tre diverse partecipazioni: al proprio stand istituzionale, in Piazza della Pizza e all'enoteca del Salone, nel Trapizzino di Stefano Callegari

Quest'anno dal 23 al 27 ottobre, per la prima volta **Le 5 Stagioni** saranno presenti al **Salone del Gusto** di Torino. Il più grande evento biennale organizzato da Slow Food, presso Lingotto Fiere. La farina per pizza più amata e conosciuta in Italia e all'estero, avrà ben tre partecipazioni all'interno del più importante e famoso appuntamento di casa Petriani.



Non solo una presenza istituzionale con un proprio stand (1E, 0 34) dove sarà possibile acquistare i sacchi da 1 kg (già in vendita online al [sito](#)) ma come nella scorsa edizione di Cheese 2013, Le 5 Stagioni insieme all'Associazione Verace Pizza Napoletana, saranno protagonisti della Piazza della Pizza, in cui verranno servite solo pizze di grandi maestri pizzaioli napoletani ovviamente firmate dalla qualità della farina 5 Stagioni.

Altra grande novità quella dell'enoteca del salone, un momento di autentico relax, una pausa gourmet in cui degustare la migliore selezione dei vini di presidio Slow Food accompagnati da un prodotto di grande cucina, ma assolutamente goloso: il Trapizzino di Stefano Callegari. Il noto chef e pizzaiolo romano, servirà il famosissimo cono di pasta pizza realizzato con la macinata a pietra delle 5 stagioni, farcito con tipici condimenti di tradizione romana.

Le 5 Stagioni sarà inoltre unico sponsor del progetto ideato e curato da Contadi Castaldi, insieme all'Associazione Verace Pizza Napoletana che promuove e tutela la vera pizza napoletana nel mondo. Dal nord al sud, sinonimo di made in Italy, il perfetto connubio bolline e pizza, si è concretizzato in un tabloid dal respiro internazionale.

Ritratti veri e sinceri firmati dal grande occhio di Oliviero Toscani, un progetto cartaceo che diverrà una mostra fotografica itinerante. Sguardi, sorrisi, gesti, passioni, sogni e personalità veraci e partenopei. Un'idea del gruppo Terra Morretti, che ha coinvolto l'Associazione Verace Pizza Napoletana come partner, e Le 5 Stagioni del Gruppo Agugiaro & Figna Molini come unico sponsor, a suggello di garanzia dei prodotti made in Italy di qualità.

Le 5 Stagioni

Strada dei Notari 25/27 - 43044 Collecchio (Pr)
Tel 0521 301701 - Fax 0521 301777

www.le5stagioni.it

collecchio@agugiarofigna.com



RICERCA AVANZATA

Inserisci una o più parole chiave

Sezione

Categoria

Regione



ARTICOLI RECENTI

Luigi Picerno è il nuovo presidente del Consorzio Pane Dop di Altamura

Molino Quaglia, confezione natalizia per la farina della linea Petra

Oliviero Toscani al Salone del Gusto "firma" la vera pizza napoletana

La *limited edition* di Molino Pasini per i 30 anni di Pasta d'Oro

La pasta Barilla Selezione Oro Chef certifica gli impatti ambientali

La pizza è più fragrante e digeribile con la farina Scrocchiarella di Italmill