



Da sabato 22 a lunedì 24 febbraio presso l'Allianz MiCo, Milano

Identità 2025: un dream team di pizzaioli sfila sul palco di Sorì

Franco Pepe, Ciro Salvo, Antonio Cavoto, Giovanni Senese, Tonino Cogliano, Antonio Visentin e Giammarco Ambrifi animeranno gli spazi dell'azienda casearia della famiglia Sorrentino.

Sorì, eccellenza casearia dal 1868, torna a Identità Milano 2025, il congresso internazionale di cucina che quest'anno celebra il suo ventennale, da sabato 22 a lunedì 24 febbraio presso l'Allianz MiCo, il Milano Convention Center in Piazzale Carlo Magno, 1/Gate. Due decenni di cultura e avanguardia culinaria che hanno formato intere generazioni di chef e consumatori, contribuendo a tracciare le tendenze gastronomiche del futuro. Un'edizione davvero speciale che vedrà Sorì protagonista con un proprio spazio, teatro d'incontro tra grandi maestri pizzaioli e una selezione dei migliori prodotti dell'azienda.

Tra le proposte spiccano il Fior di Latte a lenta maturazione, prodotto con latte vaccino proveniente dagli allevamenti certificati nelle aree montane dell'Appennino Campano, dal sapore fresco e fondibilità perfetta. Nonché Bella, la Mozzarella di Bufala Campana DOP con ridotto contenuto di umidità e ideale per la pizza. Si tratta del progetto new entry di Sorì e Ciro Salvo pensata come soluzione al problema della "pizza bagnata" per garantire sapore e consistenza, senza rinunciare alla territorialità e alla cultura campana.

*"Preservare e tramandare la tradizione della pizza italiana - raccontano **Antonello e Gaetano Sorrentino, al timone di Sorì - questa la missione che portiamo avanti ogni giorno attraverso una costante ricerca della qualità e dell'autenticità. L'unicità dei nostri latticini risiede infatti nell'integrità del nostro territorio, ai piedi del Parco Regionale di Roccamonfina e nella maestria artigiana della nostra famiglia, che da oltre 150 anni fa di Sorì una realtà di riferimento nel panorama caseario internazionale. Sarà bello presentare tutto questo su un palcoscenico importante come Identità Golose, da vent'anni punto di incontro tra i vari player che producono, preparano e raccontano il meglio dell'enogastronomia italiana e internazionale nel mondo".***

Ad animare lo spazio (Padiglione 1 – Stand D 8) un vero e proprio dream team di grandi pizzaioli, tutti accomunati dal fatto di essere affezionati clienti di Sorì e pronti ad accogliere, per amicizia e passione, questa chiamata "ai forni" da parte dell'azienda. Ad aprire le danze, **sabato 22 febbraio** alle ore 12.00, sarà **Franco Pepe** di Pepe in Grani, recentemente ospite del Re Carlo III, che presenterà alcune delle sue pizze più iconiche realizzate con i prodotti Sorì. Seguirà alle ore 15.00 **Antonio Cavoto**, il giovane pizzaiolo originario di San Marco dei Cavoti, un piccolo paese vicino Napoli da anni volto della pizza napoletana ad Amsterdam nella pizzeria Mangia Pizza.

Sede e Stabilimento : S.S. 6 Casilina Km. 181,400 – 81057 TEANO (CE) – tel 0823.65.80.13 n.8 linee urbaner.a.

Fax Amministrazione: +39 0823.65.80.17- Fax Magazzino: +39 0823.65.80.18 – <http://www.soritalia.com> – e-mail soritalia@soritalia.com

Codice Fiscale e Partita Iva 06416370630 - REA n 193905 - C.C.I.A.A.06416370



Domenica 23 alle 12.00 appuntamento con **Giovanni Senese** di Pizzeria Senese di Sanremo e con le sue pizze che raccontano i sapori e i profumi della Campania e della Liguria. Alle 15.00 sarà poi la volta di **Tonino Cogliano** di Imperfetto Pizzeria, la casa della pizza napoletana a Pateaux, nell'Île-de-France.

Il calendario prosegue, **lunedì 24 febbraio** alle 12.00, con le straordinarie creazioni di **Ciro Salvo** di 50 Kalò, ambasciatore della pizza in tutto il mondo e grande estimatore dei prodotti Sorì. A chiudere l'ultima giornata alle ore 15.00, **Antonio Visentin e Giammarco Ambrifi**, seconda generazione della Pizzeria della Passeggiata (LT) che portano avanti l'attività di famiglia con impasti e topping contemporanei.

Durante gli incontri, tutti i pizzaioli valorizzeranno la bufala e il fiordilatte Sorì nonché gli altri grandi prodotti dell'azienda come la Burrata di Bufala, preparata con latte 100% proveniente dall'areale DOP, la Stracciatella di Bufala e la Ricotta di Bufala Campana DOP. Così da esaltare la versatilità di una produzione casearia in grado di soddisfare tanto le esigenze dei maestri pizzaioli quanto i palati di tutto il mondo.