



Sorì e Calici & Spicchi di nuovo insieme per un tour che esalta i grandi prodotti del Made in Italy

Pizza, grandi abbinamenti, extravergine di qualità e le eccellenze dell'Alto Casertano per una serata speciale

Appuntamento martedì 3 marzo alle 19.30 presso il Frantoio Migliozi (Teano – Caserta), con le pizze di Marco e Luca Coppola, delle pizzerie Coppola's Bakery

Dopo il successo del primo appuntamento sul territorio laziale, Sorì torna al fianco di Calici & Spicchi per il secondo incontro di presentazione dedicato al volume di abbinamento pizza-vino di Antonella Amodio, sommelier e critica enogastronomica collaboratrice di alcune delle più importanti testate di settore. In questa occasione, al già affiatato sodalizio tra arte bianca, enologia d'eccellenza e i prodotti dell'azienda Sorì, si unisce una selezione di eccellenze di un territorio in costante crescita come quello casertano. L'evento avrà luogo martedì 3 marzo alle 19.30 presso il Frantoio Migliozi, punto di riferimento per la produzione olearia di qualità del territorio, che aprirà le sue porte a un racconto a più voci sul tema del pairing.

Cura nell'abbinamento ma anche valorizzazione delle eccellenze territoriali: infatti, questa volta l'iniziativa approda a Teano, terra natale dell'azienda Sorì e degli altri protagonisti dell'incontro come Fattoria Pagano con la sua selezione vini, Azienda Agricola D'Andrea specializzata nella proposta di tartufi, Antonucci Salumi con i salumi del Matese di alta qualità e Azienda Agricola F.lli Aiezza leader nella produzione di conserve artigianali. Parallelamente alla narrazione sul tema del pairing, portata avanti da Antonella Amodio, ci sarà infatti un approfondimento sui prodotti simbolo del territorio dell'Alto Casertano per un dialogo più ampio tra materie prime diverse e visioni condivise, per continuare a riflettere sul valore culturale dell'abbinamento.

*“Questo secondo incontro con Calici & Spicchi a Teano, la nostra terra, rappresenta per noi il naturale proseguimento del percorso volto da un lato a sostenere l'evoluzione nelle pizzerie, in termini di studio e attenzione agli abbinamenti, dall'altro orientato a valorizzare un territorio attraverso il dialogo tra i suoi prodotti d'eccellenza - sottolineano **Antonello e Gaetano Sorrentino, al timone di Sorì** - Farlo qui, dove operiamo e dove si svolge gran parte del nostro lavoro, è per noi grande motivo di orgoglio. Eventi come questo contribuiscono a rafforzare le sinergie tra produttori, professionisti del settore e istituzioni e a dimostrare quanto il senso di appartenenza a un territorio sia fondamentale per promuovere una filiera di qualità”.*

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



La serata rappresenterà quindi un'occasione per conoscere i sapori autentici del casertano, combinati dalla maestria dei pizzaioli Marco e Luca Coppola, delle pizzerie Coppola's Bakery di Teano e Caianello che, tra diverse tipologie di impasti e cotture, racconterà a tavola i veri sapori della propria terra.