# La vera pizza italiana entra nei menù di F&De Group

dasx-luigicapuano-albertobuonocore-salvatorelioniello-2e11a0ea

Per la prima volta **F&De Group** introduce nel menù dei suoi ristoranti in hotel la vera pizza italiana firmata dal Maestro Pizzaiuolo **Alberto Buonocore**. Novità assoluta per il settore hotellerie, la pizza di F&De Group è preparata al momento con ingredienti 100% italiani di prima scelta e cotta all'interno di un forno elettrico, lo Scugnizzo, capace di replicare le prestazioni di un autentico forno a legna.

Elemento chiave di questa nuova proposta è un **impasto leggero**, a lunga lievitazione, preparato in tutta Italia secondo la ricetta di Buonocore, frutto della combinazione di materie prime eccellenti come la farina con glutine elastico e amido soffice di Mulino Caputo e l'olio extravergine d'oliva spremuto a freddo del frantoio pugliese Muraglia.

Da sempre veicolo della migliore tradizione enogastronomica italiana, F&De Group sceglie di raccontare le diverse sfumature della regionalità attraverso le infinite combinazioni di condimenti. Ogni ristorante offre infatti la possibilità di scegliere tra i "grandi classici", conditi con pomodoro dell'azienda campana La Torrente e fior di latte campano di Lombardi, e proposte "local" con verdure di stagione a km0 e specialità regionali come salumi e latticini.

"F&De Group è 'cresciuta' con l'idea di albergo come organismo vivo connesso al territorio, integrato con il tessuto sociale della città", spiega **Marcello Forti**, Presidente di F&De Group. "Inserendo nella nostra offerta un piatto 'nazionalpopolare' come la pizza, capace di unire quanto dividere gli appassionati, confermiamo la nostra scelta di essere, attraverso il vasto network dei nostri ristoranti, vettore di conoscenza e scoperta della migliore cultura enogastronomica tricolore, fatta di ottime materie prime che regalano sapori e profumi unici".

Le prime strutture in cui è possibile gustare la vera pizza italiana sono il **Leonardo Royal Hotel Venice Mestre** e il **NYX Hotel Milan**, l'albergo quattro stelle in stile urban che ha ospitato la serata di presentazione con cooking show di Alberto Buonocore e dei maestri pizzaioli **Luigi Capuano e Salvatore Lioniello**, condotta dall'influencer e fondatore del brand Delicious Vincenzo Falcone.

L’evento si è svolto in collaborazione con Leonardo Hotels, Mulino Caputo, Frantoio Muraglia, Caseificio Lombardi, La Torrente, Izzo Forni e Ferrari.