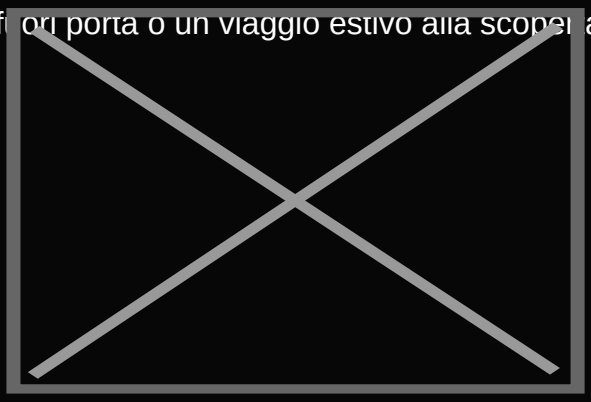
Per l'Italia con i Kamut Pizza Ambassador e le 5 migliori pizze gourmet

2-puglia-kamutpizza-pomodoropachino-mozzarellafiordilattepugliese-speck-melograno-trattoriapizzerialearca

Dalla Liguria alla Puglia, passando per la Basilicata: per gli amanti della pizza di alta qualità a cui piace sperimentare nuove combinazioni e impasti, l'azienda **Kamut** ha ideato un vero e proprio itinerario tutto italiano **alla scoperta delle migliori creazioni realizzate da maestri della pizza gourmet e della lavorazione della farina di grano khorasan Kamut**.

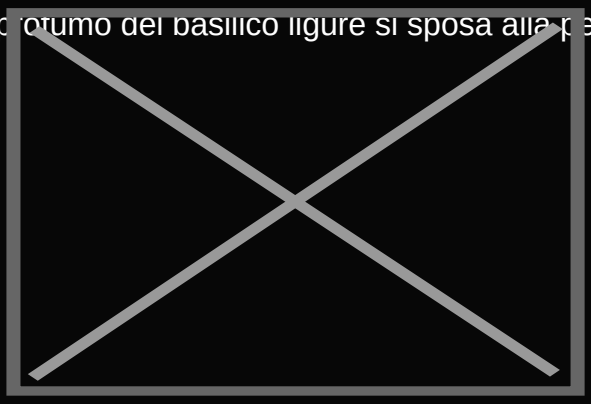
Dopo lunghi mesi di sperimentazioni casalinghe tra farina e forno, torna con l'estate la voglia e la possibilità di viaggiare alla scoperta di nuovi itinerari in Italia. **Kamut Enterprises of Europe** – proprietaria con Kamut International del marchio Kamut – da più di 30 anni garanzia di alta qualità in biologico dell'antico grano khorasan, con la campagna **"Kamut Pizza Ambassador 2020"** ha eletto la Kamut Pizza più amata per il 2020, individuando quattro ulteriori finalisti, che rappresentano l'eccellenza della ricca filiera di circa 1500 pizzerie licenziatarie del marchio sul territorio nazionale.

Dalla più tradizionale margherita con bufala alle originali pizze gourmet con abbinamenti inaspettati, il marchio Kamut propone un itinerario in cinque tappe alla scoperta delle migliori Kamut pizze realizzate con prodotti selezionati e ingredienti di alta qualità, da mettere in agenda per un'escursione fuori porta o un viaggio estivo alla scoperta dell'Italia.



1. LIGURIA

Prima tappa in Liguria con il primo classificato, **Pianeta Pizza a Genova** vincitore del titolo “Kamut Pizza Ambassador 2020” con una splendida e irresistibile Kamut Pizza classica Bufala, in cui il profumo del basilico ligure si sposa alla perfezione con il gusto intenso del grano khorasan Kamut.



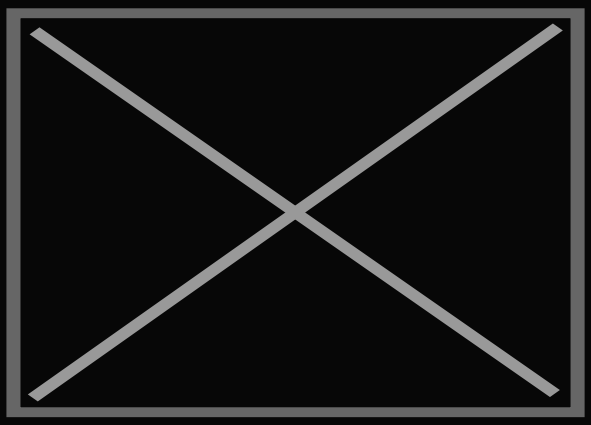
2. PUGLIA

Seconda classificata la **Trattoria Pizzeria Le Arcate a Pulsano (TA)**, con una Kamut Pizza che sorprende con i sapori e i profumi della Puglia in abbinamento a due ingredienti inaspettati: la passata di pomodoro pachino, mozzarella fiordilatte della Murgia pugliese e fiori di formaggio spalmabile sono infatti abbinati a fettine di speck altoatesino e chicchi di melograno. Le note aspre del melograno creano un equilibrio perfetto con il gusto deciso dello speck altoatesino, della mozzarella fiordilatte e della farina di grano khorasan Kamut.



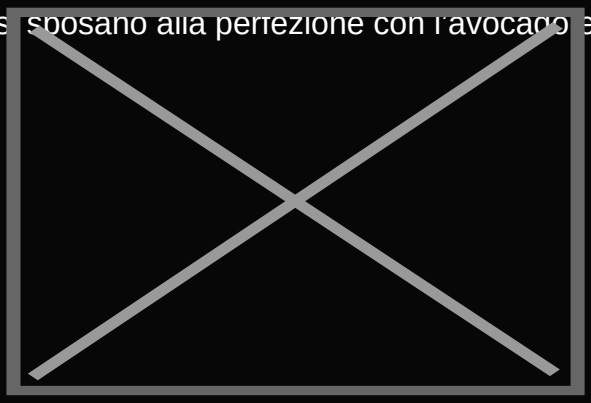
3. VENETO

Terzo posto al Veneto con la Kamut Pizza “Ushuaia” della **Pizzeria Il Mattarello a Morgano (TV)** con fior di latte, zucchine alla julienne, pomodori ciliegino pachino, salmone norvegese affumicato, cubetti di feta e pepe. La nota decisa dei grani di pepe nero contribuisce a bilanciare, con le zucchine, le note salate della feta greca e del salmone norvegese, creando un equilibrio di sapori perfetto in abbinamento all’impasto a base di farina di grano khorasan Kamut.



4. LAZIO

L’itinerario prosegue con la quarta tappa in Lazio con la creazione di **Fior di Pizza a Latina**: Kamut Pizza con fiordilatte, datterini gialli saltati in padella con cipolla di Tropea e avocado. Il gusto deciso del grano khorasan Kamut permette di osare nell’utilizzo di ingredienti particolari: le cipolle di Tropea si sposano alla perfezione con l’avocado e la nota dolce dei datterini gialli.



5. BASILICATA

Il viaggio si chiude in bellezza con la pizzeria **Al Kilimangiaro** nella splendida **Matera** e la sua Kamut Pizza con crema di zucca, salsiccia fresca a punta di coltello, funghi cardoncelli, pane fritto al rosmarino e filetti di mandorle tostate. Un trionfo di sapori e diverse consistenze che sono perfettamente sostenute dall’impasto a base di farina di grano khorasan Kamut.