Arte bianca, a Host2021 Scrocchiarella porta “Le Preferite”

thumbnail-38a8884delleorobie-5f3ff43b

Versatilità e pluralità di impiego sono soltanto due delle caratteristiche più apprezzate di tutta la linea **Scrocchiarella** frozen, creata appositamente da AB Italmill, divisione di AB Mauri Italy, per l’operatore Horeca che in base alla tipologia di locale può scegliere il formato più adatto alla sua attività.

Preparate con ingredienti all’insegna della tradizione artigianale italiana come il lievito naturale madre e con materie prime selezionate, le basi **Scrocchiarella** possono essere utilizzate con la massima garanzia di sicurezza e qualità certificata, nel rispetto di tutti i passaggi tecnici, come base di partenza da abbinare all’ampia varietà di sfarinati a disposizione per ogni formato: classica, integrale, rustica, riso venere®, grano duro.

“Le Preferite”, inoltre, sono pensate per essere compatibili con un'ampia varietà di **formati**: a quelli grandi (55 x 30, 55 x 25 e 40 x 30) più adatti alla condivisione o alla vendita a tranci, ai formati più individuali della tonda 25 o 31.

È con questi formati che 4 professionisti del mondo della pizzeria moderna interpretano ad Host 4 ricette della cultura gastronomica del territorio italiano: **Base tonda 31 Riso Venere**, per Fabrizio Iacovella che prepara la “De Gustibus” e porta in maniera rivisitata i gusti del territorio del Lazio con: pecorino romano, guanciale igp di Amatrice e carciofi.
Base 55 x 25 Classica per la ricetta “Dante”, di Clara Micheli che ricrea la ribollita con: lardo di Colonnata Igp di Ado', fagioli di Bigliolo cavolo nero e cipolla di Treschietto tipici della Toscana; **Base tonda 31 Rustica**, per la ricetta di Pietro Tallarini, dove la polenta con farina di Mais Spinato di Gandino®, viene trasformata in chips, posizionate in un’architettura perfetta su spuma di stracchino Monte Bronzone Capoferri, affiancate da salame bergamasco nella sua ricetta “Delle Orobie”; **Base 30 x 40 Grano Duro**, per Salvatore La Porta che interpreta “Norma”, una ricetta dei sapori tipici della tradizione siciliana con melanzana, pomodori secchi, ricotta salata di Enna e liquirizia.