Alfa Forni fornitore ufficiale di Casa Sanremo

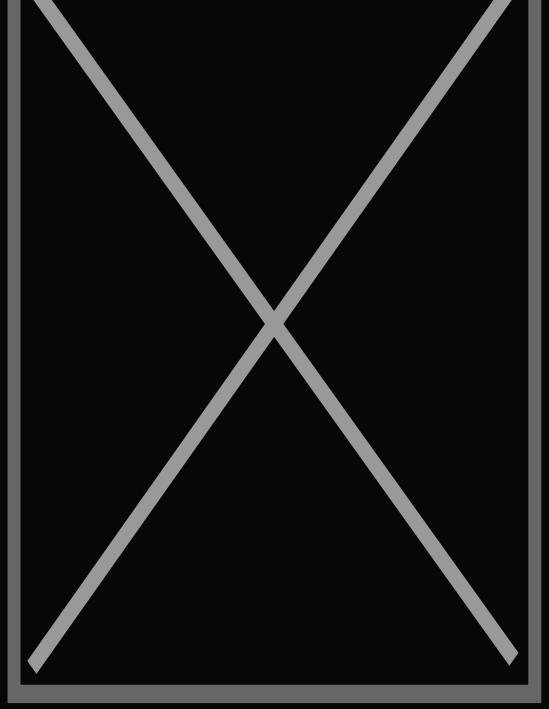
img-20220125-wa0002-f249ca7a

Alfa Forni è fornitore ufficiale di Casa Sanremo garantendo la strumentazione tecnica al servizio del Festival. Un team di 54 pizzaioli sfornerà oltre 300 pizze al giorno nello spazio gourmet a servizio di artisti, organizzatori e ospiti.

Casa Sanremo è l'anima del Festival della Canzone Italiana, il luogo dove gli artisti si liberano dalla tensione della gara per concedersi **momenti di puro divertimento**. Un vero e proprio evento nell'evento, nato per favorire l'incontro tra le star della musica italiana e il pubblico in uno spazio dove si respira aria di casa.

E l'offerta gastronomica non poteva non comprendere il piatto più amato dagli italiani: la **pizza**. Il team composto da 54 pizzaioli (qui la lista completa) sfornerà circa **trecento pizze al giorno** ruotando su quattro turni. Lo staff tecnico è coordinato da Carmelo Pistritto, 31 anni, siciliano di Favara, brand ambassador di Alfa Forni, insieme a Lorenzo Fortuna, calabrese, Enzo Piedimonte, napoletano e Giuseppe Pinto, resident chef di Alfa Forni.

"Con la nostra presenza a Sanremo vogliamo lanciare un messaggio positivo e conviviale e soprattutto rappresentare al meglio il made in Italy - spiega **Sara Lauro**, executive committee e partner di **Alfa Forni** - *Questi due anni di pandemia hanno duramente colpito il mondo dei professionisti, i ristoratori hanno cercato nuove soluzioni per l'asporto e siamo riusciti a intercettare nuove richieste di mercato in virtù delle caratteristiche tecniche dei nostri forni: facilità di installazione, mobilità, spazio ridotto e maneggevolezza. La tecnologia, le materie prime locali e le attività di comunicazione con i grandi nomi della pizza hanno reso possibile aprire nuovi canali commerciali in un periodo estremamente difficile, fino a far entrare i forni domestici Alfa con prestazioni professionali nelle case degli italiani che non hanno mai rinunciato alla pizza di qualità".*



I menù della pizza di Sanremo: tra curiosità, grandi nomi, lievitazioni e ingredienti nazionali.

I menù a base di pizza saranno a disposizione degli artisti, dei giornalisti, degli organizzatori e degli ospiti che che si avvicenderanno al Palafiori di Sanremo. L'azienda ha messo a disposizione tutta la strumentazione tecnica e il know how a supporto dell'arte bianca. In particolare a Casa Sanremo saranno presenti **due forni di ultima generazion**e: Alfa Zeno, ad alimentazione elettrica, che raggiunge le temperature di un vero forno a legna napoletano, per garantire un servizio non stop e i numerosi show cooking in programma.

Nel menù le più classiche pizze italiane, ma anche **accostamenti gourmet**, con i nomi delle pizze che vengono dedicati ai protagonisti del festival: i conduttori, gli organizzatori e i luoghi simbolo del festival. Ecco dunque la vera margherita napoletana dedicata a **Ornella Muti**; la versione gourmet **Sabrina Ferilli** (con lo zafferano, il pistacchio e la mortadella); la **Maya** (con pesto di castagne, funghi porcini e pancetta). O ancora, la **Russolillo**, dedicata al patròn del festival, (accostamento di sapori piccanti che vanno dalle acciughe al gorgonzola, passando per la confettura di peperoncino e il limone) per arrivare, infine alla **Amadeus** (con crema cacio e pepe e mix di pomodorini gialli e rossi).

Vero segreto della pizza saranno **gli impasti**: tutti realizzati per garantire la massima digeribilità, alcuni realizzati con grani antichi, in particolare siciliani. Tra le curiosità, anche, la **Pizza al padellino**, una focaccia farcita all'esterno e l'accostamento di ingredienti che spazia in tutta la penisola.