Menù è nuovamente official supplier di Casa Sanremo

20230206160633menu-29a93541

Menù, l'azienda operativa ella produzione di specialità alimentari destinate alla ristorazione professionale, sarà **a Sanremo per il terzo anno consecutivo**, riconfermando la sua presenza come **official supplier di Casa Sanrem**o, digital hub e costola del Festival della Canzone Italiana che si svolgerà dal 7 all'11 febbraio.

In una edizione, la 73°, che si preannuncia essere molto attesa, l'azienda di Medolla sarà **protagonista con i suoi prodotti** all'interno dell'Arena del Gusto, area dedicata alla regina della tradizione culinaria italiana, la pizza. In questo spazio gourmet, una brigata di pizzaioli, sotto la guida dei rinomati **Enzo Piedimonte e Carmelo Pistritto**, avrà il compito di deliziare i palati dei numerosi ospiti che passeranno da Casa Sanremo. Fra tutte le pizze proposte, una su tutte sta già facendo parlare di sé: la pizza dedicata a Chiara Ferragni, farcita con crema cacio e pepe, provola di bufala affumicata, porchetta, patate viola, mandorle e basilico. Questa proposta ispirata alla più famosa influencer e imprenditrice digitale è realizzata proprio con uno dei fiori all'occhiello della produzione Menù: E'cacioepepe, la salsa cremosa e dal profumo intenso, realizzata come da tradizione con Pecorino Romano DOP, ideale per condire primi piatti e, naturalmente, le pizze moderne.

"Siamo molto felici di aver rinnovato la nostra partnership con Casa Sanremo e con il responsabile dell'area pizzeria Enzo Piedimonte" afferma **Federico Masella**, Marketing & National Key Account Manager Italia. *"La nostra azienda produce numerose referenze per il mondo pizza e siamo onorati di portare in questo evento i nostri condimenti e topping, specialità studiate e realizzate per farcire con gusto, equilibrio e innovazione pizze tradizionali e gourmet".*

Fra le referenze che Menù metterà a disposizione durante l'evento ci saranno infatti sia gli 'imperdibili' dell'azienda, prodotti che hanno conquistato i professionisti della pizza di tutta Italia per il loro sapore unico, qualità e varietà, che le ultime novità quali i **condimenti studiati per rispondere alle nuove**

esigenze del mercato, sempre più attento alla freschezza e alla genuinità degli ingredienti, oltre che alla facilità di utilizzo.

Fra i prodotti Menù scelti dagli organizzatori figurano le specialità base pomodoro, quali **“Frulloro”, “Mini Red” e “Mini Yellow”** (pomodori semisecchi pelati Pizzuttello), **“Datterini Gialli Semisecchi” e i “Soleggiati”** (pomodori a spicchi), salse e pesti, come il **“Pesto alla Genovese Fresco”** con Basilico Genovese DOP, che non poteva mancare in terra ligure, la **“Crema di Zucca”, la “Salsa di Pistacchio” e la “Salsa di ‘Nduja Calabrese”**, le specialità ittiche (“Filetti di Acciughe” e “Tonno”) e le verdure, tra cui **“Porcini a Fette trifolati in Asettico”, “Carciofi Grigliati” e “Friarielli”.**

Senza dimenticare naturalmente E’cacioepepe, un prodotto che ha riscosso l’apprezzamento dei professionisti del settore fin dal suo lancio.