Napoli, al Pizza Village è sfida fra 40 pizzaioli "senza glutine"

pizza-a7bde8f3

Sarà una **sfida a colpi di impasto senza glutine** quella che andrà in scena tra martedì 6 settembre e mercoledì 7 al **Pizza Village di Napoli**. Saranno circa 40 infatti i pizzaioli che prenderanno parte alla gara che premierà la miglior pizza della categoria “gluten free”. A eleggerla sarà una giuria speciale presieduta da **Marco “il guappo” Amoriello**, il pizzaiolo napoletano campione del mondo di pizza senza glutine e inventore della **pizza Peroni Senza Glutine**, la birra della famiglia Peroni pensata per i celiaci o intolleranti al glutine, certificata dal marchio “spiga barrata” dell’AIC (Associazione Italiana Celiachia).

PSG bottleLa fiera, che si terrà dal 6 all’11 settembre sul Lungomare Caracciolo, spalanca quindi le sue porte anche agli amanti della pizza che tuttavia soffrono di questa specifica intolleranza alimentare. In particolare al “forno 49” sarà possibile degustare la pizza “firmata” da Amoriello, in abbinamento alla Peroni Senza Glutine. Una birra nata dalla volontà di proporre un prodotto con le stesse caratteristiche organolettiche e lo stesso identico gusto rotondo e ben bilanciato di una Peroni tradizionale, ma con un **contenuto di glutine inferiore ai 10ppm** (parti per milioni).

Con un perfetto **equilibrio tra dolce e amaro** e un sapore poco luppolato e gradevole al palato, Peroni Senza Glutine consente di assecondare le esigenze di coloro che devono rinunciare al glutine ma non al gusto di una birra in compagnia. E magari abbinata a una buona pizza rigorosamente gluten free.