



## Latteria Sorrentina a Pizza Village 2024

*Latteria Sorrentina è Main Sponsor di Pizza Village, l'evento nazionale e internazionale organizzato da Oramata. Per i tre appuntamenti di Napoli, Milano e Londra, il caseificio della famiglia Amodio, specializzato nella produzione di Fiordilatte, sarà il giusto accompagnamento delle pizze sfornate dalle pizzerie che sono il cuore delle manifestazioni Pizza Village.*

“Latteria Sorrentina sarà presente ai 3 Pizza Village 2024 innanzitutto con i nostri fiordilatti che sono diventati best seller grazie alle scelte delle migliori pizzerie in Italia e all'estero e che arricchiranno gli ingredienti a disposizione delle pizzerie allestite alla Mostra d'Oltremare: Fiordilatte di Napoli, Fiordilatte dei Monti e Fiordilatte della Penisola saranno i principali protagonisti dei topping delle pizze perché rappresentano ognuno uno stile di lavorazione mutuato dalla tradizione”, sottolinea Giovanni Amodio, quinta generazione della famiglia impegnata nella lavorazione dei latticini. “E in questo dialogo tra pizzaioli e appassionati della pizza, Latteria Sorrentina proporrà come da tradizione un momento ludico nel suo stand in tutti e tre gli appuntamenti. Ci piace pensare al dinamismo che pizza e fiordilatte offrono nelle combinazioni delle nuove pizze speciali proposte da ciascuna pizzeria. Dopo la piscina con le mille bolle di puro latte vaccino, la bottiglia di latte per un selfie genuino e i tiri in porta per guadagnare la Coppa del Fiordilatte, proporranno un nuovo gioco per supportare gli Azzurri che scendono in campo negli Europei proprio durante il Pizza Village. E abbiamo in mente di farlo con il nostro slogan Fiordilatte è Italia che gioca con Fiordilatte di Napoli. Ma avremo in campo anche il Fiordipanna”.

E proprio il Fiordipanna, l'esclusivo Fiordilatte in Panna di Latteria Sorrentina, sarà tra i protagonisti dello stand che vuole spingere la conoscenza dei latticini di qualità in Italia come all'estero. “Molto più di una stracciatella” è lo slogan che si affianca a “Il Fiordilatte siamo noi”. Claim da sfegatati supporter dei latticini che fanno la differenza sulle migliori pizze all'assaggio del Pizza Village.

“Il Pizza Village è un appuntamento molto interessante per noi che abbiamo a cuore il mondo della pizza perché mette in contatto gli operatori, pizzaioli e aziende, con il pubblico degli appassionati che sono alla ricerca della migliore qualità”, spiega Marco Capezzuto direttore generale di Latteria Sorrentina.

“Sant'Anastasia è un luogo vocato alla produzione di latticini freschi e il nostro nuovo Fiordipanna testimonia la volontà di mantenere alta la bandiera della qualità conservando le nostre tradizioni e dando una mano importante ai pizzaioli nel loro quotidiano e instancabile lavoro di nuovi abbinamenti. Che sono il sale della pizza contemporanea, ma anche di quella tradizionale che ha riscoperto tutto il valore di un Fiordilatte di qualità”, conclude Franco Amodio, AD del gruppo.

