RENATO ANDRENELLI AD A.B. TECH PIZZA EXPO: "MILANO: LA SCELTA GIUSTA PER IL PIZZAIOLO CHE VUOLE RILANCIARE LA PROPRIA ATTIVITA'"

Milano, 30 agosto 2010 – Accurata selezione degli **ingredienti**, cura delle **tecniche** di produzione, attenzione ai metodi di **cottura**: sono queste le parole chiave della pizza di qualità, di quella "cultura del buon pizzaiolo" di cui **Renato Andrenelli** è uno dei principali punti di riferimento in Italia e nel mondo.

Forte di una trentennale "militanza" nel settore, prima come pizzaiolo in prima linea, poi come Maestro e consulente delle pizzerie di qualità, Renato Andrenelli è oggi un esperto di pizza a 360 gradi: è Presidente dell'Associazione Pizzaioli Marchigiani (A.P.M.); tiene numerose docenze per corsi di formazione base, avanzati e master; offre consulenza per l'apertura e la gestione di pizzerie ed è un profondo conoscitore di mercati internazionali quali Sud Africa, Russia, Slovacchia, Germania, Francia, Egitto, Malta, Polonia, Svizzera.

A.B. Tech Pizza Expo (Salone per Tecnologie e Prodotti per Pizza e Pasta Fresca), a fieramilano (Rho) **dal 23 al 27 ottobre prossimi**, offrirà ai pizzaioli professionisti **l'opportunità unica di incontrarlo e confrontarsi con lui sulle problematiche principali della professione.**

Nei cinque giorni di fiera, infatti, Andrenelli animerà **l'Agorà della Pizza** - il Laboratorio Centrale di A.B. Tech Pizza Expo. cuore pulsante della manifestazione realizzato in collaborazione con aziende espositrici produttrici di macchine, forni e materie prime - alternando momenti formativi con la produzione e la degustazione, in modo tale da sottoporre l'alto livello di qualità del prodotto anche alla decisiva "prova palato". Saranno dunque momenti preziosi per i pizzaioli interessati a rinnovare la propria attività, a imparare originali ricette, ma anche a cogliere consigli e approfondimenti su materie prime e prodotti tipici utilizzati.

Tra le tematiche dei seminari formativi:

- l'utilizzo del **ferma lievitazione in pizzeria**: uno strumento che permette di migliorare, velocizzare e rendere meno laboriosa la fermentazione dell'impasto per pizza. Ottimizza tempi, temperature, umidità degli impasti, semplificando notevolmente il lavoro del pizzaiolo.

- **l'abbattitore** in pizzeria. Un'attrezzatura indispensabile per la pizza in teglia. Permette di gestire una gran mole di lavoro, aumentando la qualità del prodotto, il quantitativo di produzione e la vendita di tranci.

- approfondimento didattico sulle **tecniche di panificazione**: gli impasti in pizzeria; la differenza tra maturazione e lievitazione degli impasti; la cottura della pizza: le differenze tra forni a legna, a gas, elettrici e le varie tipologie di combustibile per forni.

"Oggi in Italia gli appuntamenti dedicati alla pizza sono tanti, ma è importante cercare di dare una direzione al settore, individuando un evento di riferimento, che possa essere il contesto di eccellenza nel quale incontrarsi." – dichiara **Andrenelli** - "Abbiamo bisogno di un momento di confronto professionale fra noi esponenti della categoria, un'occasione per abbandonare, per una volta, il nostro singolarismo, unirci e far vedere al mondo intero che cosa è la pizza italiana, anche in previsione di importanti e imperdibili appuntamenti come l'Expo 2015, che si terrà proprio a Milano e sarà dedicato al tema dell'alimentazione".

“Con questi obiettivi – prosegue – la mia scelta è ricaduta su A.B. Tech Pizza Expo, un evento al quale ho aderito sin dalla prima edizione e al quale ho scelto di rimanere fedele, viste le grandi potenzialità di crescita che sta mostrando, in particolare nel settore pizza che quest’anno vedrà presenti importantissimi costruttori, ma anche i principali molini e produttori di materie prime.
Il mio invito ai pizzaioli italiani e stranieri e a tutti coloro che operano nel settore della pizza è di incontrarci in ottobre a Milano, dove sarà un piacere condividere la lunga esperienza maturata in questi anni. Sono certo che sarà un’opportunità non solo per **migliorare la propria professionalità**, ma soprattutto per cogliere spunti e idee che permettano di **ottimizzare il proprio lavoro**, **far crescere l’attività** e – perché no - **aumentare il fatturato**!”.

*****

*A.B. Tech Expo-A.B. Tech Pizza Expo, Salone Internazionale per Tecnologie e Prodotti per panificazione, pasticceria, dolciario, pasta fresca e pizza, si svolgerà a **fieramilano (Rho), dal 23 al 27 ottobre 2010**. La manifestazione è promossa da Consorzio SIPAN e F&M Fiere & Mostre ed è organizzata da F&M Fiere & Mostre, con il Patrocinio di ASSIPAN-Confcommercio.*

Per ulteriori informazioni:

Ufficio Stampa
Mariagrazia Scoppio
+39 02-4997.6214
mariagrazia.scoppio@fieramilano.it

Organizzatore
F&M Fiere & Mostre Srl
promo.abtech@fieremostre.it
www.abtechexpo.com

Segreteria Operativa
Tel +39 02.4997.6246
fax +39 02.4997.6251