



PIZZA EXPO CASERTA: IL TROFEO “PERONI SENZA GLUTINE” AL MIGLIOR PIZZAIOLO GLUTEN FREE

**Mercoledì 25 giornata dedicata all’impasto senza glutine con
la competizione internazionale e gli show cooking di Marco Amoriello**

Caserta, 10 luglio 2018. Impasto gluten free assoluto protagonista all’edizione 2018 del Pizza Expo di Caserta. Nell’ambito dell’evento tutto dedicato al mondo della pizza, che si terrà dal 20 al 26 luglio, ampio spazio sarà riservato alla pizza senza glutine. La data da segnare sul calendario, per celiaci e intolleranti al glutine, è quella di **mercoledì 25 luglio**, giorno nel quale si svolgeranno l’atteso **“Trofeo Peroni Senza Glutine”** e gli Show Cooking firmati da Marco Amoriello, tre volte campione del mondo di pizza senza glutine e inventore della stessa pizza **Peroni Senza Glutine**, che annovera tra gli ingredienti dell’impasto proprio la birra della famiglia Peroni certificata dal marchio spiga barrata dell’Associazione Italiana Celiachia (AIC).

Si comincia dalle ore 15, quando pizzaioli provenienti da tutta Italia si sfideranno nell’ambito del **“Trofeo Peroni Senza Glutine”**. Il lavoro dei pizzaioli sarà sottoposto al giudizio della giuria tecnica, composta da cinque esperti della ristorazione senza glutine, tra cui Biagio de Piano e Alfonso del Forno: in palio il titolo di miglior pizza della categoria “gluten free”.

A seguire, gli show cooking di Marco Amoriello – coordinatore del trofeo e di tutta l’area gluten free – che svelerà tutti i segreti e le tecniche per realizzare un impasto 100% gluten free che rende la pizza un piacere per tutti, anche per celiaci e intolleranti al glutine.

Peroni Senza Glutine

Peroni Senza Glutine è la birra della famiglia Peroni pensata per i celiaci o intolleranti al glutine, certificata dal marchio “spiga barrata” dell’AIC (Associazione Italiana Celiachia). 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. www.peroni.it

Per informazioni

UTOPIA - Media relations e Relazioni istituzionali Birra Peroni

Fabrizio Francioni - Nicolò Marcon
Mob. +39 340 5938304 or 339 2424510
Ph. +39 06 97790305

Mail. f.francioni@utopialab.it – n.marcon@utopialab.it