

Le novità dell'arte bianca made in Forlì saranno protagoniste al Sana di Bologna

scritto da Redazione | 06/08/2018



Dal 7 al 10 settembre torna nel capoluogo emiliano il 30° Salone internazionale del biologico e del naturale. Tra le molte importanti presenze, sarà protagonista anche l'arte della panificazione d'origine forlivese.

Grazie al *know how* messo in campo dalla [Nazionale Italiana Pizzaioli](#) e dalla [Nazionale italiana panificatori](#), fondate dal world master chef [Dovidio Nardi](#), al [Sana 2018 Bologna](#) sarà possibile

conoscere tutte le novità nell'ambito dell'arte bianca ed in particolare della pizza gourmet e del pane.

Al Padiglione 19 del Salone bolognese giunto alla trentesima edizione, infatti, oltre alle degustazioni e alle presentazioni delle varie creazioni di Dovilio Nardi, si svolgeranno alcuni eventi sul tema della pizza e della panificazione. Tra gli altri, saranno ospitati i premi "**Pizza siciliana award**" in cui saranno presentati al grande pubblico i risultati ottenuti dalle migliori pizzerie che hanno fatto corsi con Nip per la miglior pizza siciliana.

Altro importante appuntamento, sarà quello dedicato al **Premio per la "Pizza al farromonococco"**. Non mancheranno poi incursioni gustose inerenti ad impasti per pizze con farine alternative fino ad arrivare alla possibilità di assaggiare esempi di pizza e cucina vegan e bio-street food realizzati dai master chef della Nazionale Italiana Pizzaioli.

Nell'ambito delle novità in materia di alimentazione senza glutine, saranno presentati il maxi toast e tutta la gamma di prodotti gluten free, sempre più richiesti dalla clientela italiana e non solo, tra cui la base pizza, la lasagna, i bomboloni e molto altro ancora.

Per maggiori informazioni: NIPfood, tel. 0543.35938 oppure segreteria@nipfood.com.