

[HOME](#) > [IL PROTAGONISTA](#) > UN NOTO PIZZAIOLO NAPOLETANO... | 6 SETTEMBRE 2023

## Un noto pizzaiolo napoletano sbarca a New York con Moretti Forni

di **Redazione**



Diego Vitagliano

A New York un noto pizzaiolo napoletano sarà a New York per far conoscere i segreti della pizza napoletana contemporanea cotta con il forno elettrico Neapolis di Moretti Forni.

**Giovedì 7 settembre** a New York, presso **Simò Pizza**, 74 University Place **Diego Vitagliano** e **Mario Moretti**, CEO di **Moretti forni** illustreranno tutti i segreti della pizza napoletana contemporanea cotta con il forno elettrico Neapolis di Moretti Forni.

Un'occasione importante per promuovere e diffondere l'arte della vera pizza napoletana e tutti gli elementi necessari per giungere a un'ottima cottura in forno.

Maestro pizzaiolo napoletano classe 1985, **Diego Vitagliano** fa parte della nuova generazione di giovani pizzaioli. Molti i riconoscimenti ottenuti ad oggi, tra il quali il **1° posto in Italia per la 50 Top Pizza 2023** e i **Tre 3 Spicchi Gambero**. Una vera passione per gli impasti.

**LEGGI ANCHE: Diego Vitagliano primo nella classifica delle 50 migliori pizzerie in Italia**

Pizza di Diego Vitagliano

**La pizza di Diego Vitagliano** è leggera e altamente digeribile, morbida con un pò di **croccantezza**, realizzata con un impasto indiretto con prefermento di tipo 1 bio, una lievitazione di 36 ore, alta idratazione e un bassissimo quantitativo di sale. Il menu è basato sulla tradizione: sono sempre presenti le pizze marinara, margherita, la montanara e il calzone al forno. Da queste pizze storiche nascono quelle rivisitate, come la *margherinara* o la *ragù*. Diego dedica inoltre un'attenzione particolare alla pizza senza glutine.

### **Il programma completo**

**ore 11.00** – Il CEO Mario Moretti illustrerà come il forno elettrico Neapolis può rendere la tua azienda di successo;

**.ore 11.15** – Pizza al forno con il maestro degli impasti Diego Vitagliano; Diego svelerà anche la sua creazione unica per Simò Pizza, disponibile nel menu solo per un periodo limitato;

**.ore 12.30** – pranzo;

**.ore 14.00** – sessione di domande e risposte.