



**GLICHE E DEIGRANI**  
*consigliano...*

VITO DE VITA | HELGA LIBERTO



***PizzaArt***





## Alleanza Slow Food dei Cuochi

L'Alleanza è una rete internazionale di cuochi che si impegnano a valorizzare i prodotti dei Presidi, dell'Arca del Gusto e delle piccole produzioni locali "buone, pulite e giuste", salvaguardando la biodiversità agroalimentare a rischio di estinzione e dando visibilità e giusto valore ai produttori da cui si riforniscono.

[www.fondazione Slow Food.it/alleanza](http://www.fondazione Slow Food.it/alleanza)



I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali

[www.fondazione Slow Food.it/presidi](http://www.fondazione Slow Food.it/presidi)



L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire.

[www.fondazione Slow Food.it/arca](http://www.fondazione Slow Food.it/arca)



**PizzaArt**

**PIZZA CON MOZZARELLA**

**SENZA LATTOSIO**

**PIZZA CON IMPASTO**

**SENZA GLUTINE**

*Gli impasti  
del benessere*



**IMPASTO INTEGRALE  
CON CROCCANTE DI CEREALE**

*Farine di antichi grani molite a pietra, farine integrali tipo 2, fiocchi di frumento integrale, farina integrale di segale, farina d'orzo, farina di avena, farina integrale di farro, farina di riso, semi di sesamo, semi di lino, semi di miglio, crusca tostata di frumento tenero, pasta acida di frumento essiccata, farina di cereali maltati.*

**IMPASTO NERO**

*Con farine di tipo 0 e integrali con carbone vegetale.*

**IMPASTO DI GRANO ARSO**

*Farina di tipo 0, farine integrali e farina di grano arso.*

**IMPASTO NORMALE**

*(Grano carosella, grano saraolla, grano romanella) Farine di tipo 0 integrali, crusca, acqua, lievito, sale, farine molite a pietra di antichi grani, farine di riso tostato.*

*Ccà a pizz'  
's' magna  
cu 'e mman'*





Tutte le voci contrassegnate da questo simbolo sono disponibili anche nella versione Senza Glutine con una maggiorazione di € 3.00 (solo per le pizze).



Le pizze contrassegnate da questo simbolo contengono uno o più prodotti con Presidio Slow Food®

## Antipasti

Prosciutto di Parma dop bocconcini di bufala campana dop.	€ 10.00
Sfizio di verdure a km 0	€ 10.00
Crostini di pane con fiordilatte della Piana del Sele formaggio erborinato e funghi porcini	€ 10.00
Ricotta di bufala con buccia di limone	€ 10.00
Melanzane alla parmigiana	€ 10.00

## La tradizione

MARGHERITA.....	€ 5,00	ⓧ
<i>Pomodoro, fiordilatte della Piana del Sele</i>		
MARGHERITA AL COTTO.....	€ 4,50	ⓧ
<i>Pomodoro, fiordilatte della Piana del Sele e prosciutto cotto.</i>		
MARGHERITA AL WURSTEL.....	€ 4,50	ⓧ
<i>Pomodoro, fior di latte della Piana del Sele e wurstel.</i>		
MARGHERITA ALL'ANTIPASTO.....	€ 7,00	ⓧ
<i>Pomodoro, fiordilatte della Piana del Sele, prosciutto di Parma DOP, bocconcino di bufala campana dop.</i>		
REGINA MARGHERITA.....	€ 6,00	ⓧ
<i>Pomodoro, Mozzarella di bufala campana dop, basilico,</i>		
REGINA AL DATTERINO COTTO.....	€ 8,00	ⓧ
<i>Datterino cotto, mozzarella di bufala campana dop, basilico</i>		
NAPOLETANA.....	€ 3,50	ⓧ
<i>Pomodoro, origano degli Alburni, Evo colline salernitane e aglio</i>		
FOCACCIA.....	€ 3,00	ⓧ
<i>Evo colline salernitane e origano degli Alburni</i>		

>>>

- BIANCA AL COTTO**.....€ 4,50   
*Fiordilatte della Piana del Sele e prosciutto cotto*
- DIAVOLA**.....€ 4,50   
*Pomodoro, fiordilatte della Piana del Sele,  
 salame piccante.*
- CAPRICCIOSA**.....€ 6,00   
*Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto,  
 salame, funghi champignon, olive nere.*
- 4 FORMAGGI**.....€ 5,00   
*Fiordilatte, formaggio erborinato, provola  
 affumicata di bufala, grana Padano.*
- MARINARA**.....€ 4,00   
*Pomodoro, capperi, acciughe, olive nere,  
 origano.*
- ROMANA**.....€ 4,50   
*Pomodoro, fiordilatte, acciughe.*
- MESSICANA**.....€ 6,50   
*Pomodoro, fiordilatte, salsiccia, piccante, fagioli.*
- PAPERINO**.....€ 5,00   
*Paolo, fiordilatte, wurstel, patatine.*
- CALZONPIZZA**.....€ 7,00   
*½ capricciosa , ½ Margherita.*

## La condivisione

- MONDRIAN**.....€ 5,00   
*Broccoli, fiordilatte della Piana del Sele, salsiccia.*
- MATISSE**.....€ 4,50   
*Fiordilatte della Piana del Sele, nduja di  
 Spilinga.*
- GIOCONDA**.....€ 4,50   
*Fiordilatte della Piana del Sele, mozzarella di  
 bufala campana Dop affumicata in  
 paglia, speck del Trentino Alto Adige*
- MAJA DESNUDA**.....€ 7,00   
*Pomodoro, fior di latte della Piana del Sele,  
 mozzarella di bufala campana Dop  
 affumicata in paglia.*
- MAJA DESNUDA**.....€ 6,00   
*Pomodoro, fior di latte della Piana del Sele,  
 mozzarella di bufala campana Dop  
 affumicata in paglia, speck del Trentino Alto Adige*
- GUERNICA**.....€ 5,50   
*Fior di latte della Piana del Sele virgola formaggio  
 erborinato, noci.*
- VENERE**.....€ 6,00   
*Fior di latte della Piana del Sele, pomodorini,  
 rucola, Grana Padano DOP a scaglie,  
 crudo di Parma*



## GLICHEFDEIGRANI

VITO DE VITA | HELGA LIBERTO

Delle persone, un progetto, un bagaglio di esperienze, la passione per il gusto e l'amore per la propria terra: in un semplice appellativo come quello di "Chef dei grani" è stipato strettamente, come un legame molecolare inscindibile, tutto ciò.

Chi sono gli Chef dei Grani? sono una "strana coppia", sia nel lavoro che nella vita, con conoscenze ed esperienze talmente diverse da dare la perfezione nella loro unione.

Ristoratore e Maestro Pizzaiolo da una vita lui, **Vito De Vita**, conduttore del fortunato locale PizzaArt a Battipaglia, gestisce la Scuola Napoletana Pizzaioli, che anno dopo anno sforna operatori ormai presenti in tutti i continenti.

Insegnante di chimica, lei, **Helga Liberto**, ama dehnirsi "*chef per divertimento*", ma le sue alchimie gustative hanno raggiunto più di un palato famoso. Con Vito conduce PizzaArt ed ha un piccolo ruolo nella scuola legato all'utilizzo del glutenfree.

**Hanno un progetto: far rinascere nelle cucine promozionali e casalinghe l'uso degli antichi grani.**

Attenti, pignoli e sempre alla ricerca di novità, sono riusciti a panificare addirittura con i cereali che sembravano scomparsi e nelle loro cucine si parla di "Gentilrosso", "Grano Abbondanza", "Saragolla", "Romanella", "Majorca", "Tumminia", "Perciasacchi" e quant'altro, con la stessa semplicità con cui si acquista un pacco di farina al supermercato.

TANTE SONO LE ESPERIENZE IMPORTANTI CHE LI HANNO VISTI PROTAGONISTI: da collaborazioni con l'**Unesco** per la salvaguardia della dieta mediterranea, al rapporto con **Enti ed Osservatori** a tutela dell'alimentazione e di nuove tecniche di coltivazione.

La vena mondana di entrambi e la loro caparbiaità li ha visti protagonisti come responsabili dell'area food di **Casa Sanremo**, di **Cinecibo**, del **Giffoni Film Festival**, del **Festival del Cinema di Cannes**, di **Taormina** e di **Roma**, partecipazione alla trasmissione **Linea Verde Orizzonte** (Rai Uno), **Master Pizza Alice tv**, "**Gli chef dei vip**", insomma, ma sempre con un occhio attento alle materie prime legate al territorio (trattare, mai maltrattare il loro motto!) ed ai prodotti a chilometro zero; non a caso sono entrambi chef dell'Alleanza con Slow Food e di alcuni presidi, addirittura ambasciatori.



***PizzaArt***

seguiaci sul web

**www.pizzaart.eu**

troverai tutte le offerte aggiornate  
dedicate alle feste per bambini e molto altro!

*PizzaArt è anche social: cercaci su*

