La nuova pizza ‘L’Estiva’ di Alice Pizza con Parmigiano Reggiano e Parmareggio

20230620120631p-19b8f398

Alice Pizza, in partnership con il **Consorzio del Parmigiano Reggiano** e **Parmareggio**, lancia **‘L'Estiva’**, la nuova pizza stagionale bianca con prosciutto cotto, pomodori ciliegini rossi e datterini gialli, petali di Parmigiano Reggiano e basilico fresco, disponibile in **edizione limitata** dal 19 giugno fino al 30 settembre in tutti gli store di Alice Pizza.

La nuova ricetta, con **ingredienti di alta qualità e di stagione**, è perfetta per i consumatori che con l'arrivo dell'estate ricercano cibi freschi e leggeri. Infatti la preparazione è quella del crostino tradizionale romano, leggero e croccante, sul quale vengono poi adagiati prosciutto e mozzarella. Una freschezza ribadita dall'aggiunta, durante la cottura, degli spicchi di pomodori ciliegini e datterini.

La ricetta è resa leggera anche grazie alla modalità di realizzazione dell'impasto. Infatti, la pizza contiene una **ridotta quantità di lievito** – solo 2,5 g per ogni kg di impasto – e viene sottoposta a un processo di lievitazione di almeno 24 ore. Contribuisce al processo la miscela di farine tipo 0 di alta qualità senza additivi e farine aggiunte.

Sul fronte della sostanza, invece, è il Parmigiano Reggiano a rendere la nuova pizza nutriente ed energetica, grazie al suo apporto di calcio, fonte di fosforo e alto contenuto proteico.

La ricetta è frutto dell'inventiva dei **Maestri pizzaioli dell’Accademia della Pizza di Alice**, una scuola di formazione nata per permettere agli aspiranti pizzaioli di apprendere il sapere artigianale e tramandare il metodo di preparazione, impasto, farcitura e cottura tipici della pizza di Alice.

"*Il risultato della collaborazione con il Consorzio del Parmigiano Reggiano e Parmareggio è una ricetta dal sapore fresco e delicato, frutto della passione e del know-how dell'Accademia di Alice* – afferma **Chiara Valenti**, Resp. Marketing & Communication Alice Pizza –. *Grazie alla sapiente selezione e unione delle materie prime, la nuova pizza risulta croccante, leggera e nutriente, diventando una*

deliziosa pausa di freschezza nella stagione estiva".

“La collaborazione con Alice Pizza, avviata con successo quest’inverno, continua con una nuova ricetta per l’estate. I nostri petali di Parmigiano Reggiano sono ideali per arricchire le ricette fresche e gustose tipiche della stagione estiva – conferma **Matteo Ghidi**, Resp. Marketing & Trade Marketing Caseifici Granterre S.p.a. *– perfetti per una pizza leggera ma golosa, realizzata con ingredienti freschi di stagione e di alta qualità*.”