Menù stringe una partnership con l'Accademia Nazionale della Pizza Doc

20230621115758pizzapadellinomenuevolution-a8b2c4e0

Menù, l’azienda di Medolla che da 90 anni produce prodotti per la ristorazione, **è partner dell'Accademia Nazionale della Pizza Doc** e nello specifico fornirà gli ingredienti necessari per la farcitura delle pizze realizzate durante i corsi di formazione. Si tratta di condimenti, creme, salse e verdure, prodotti tradizionali e meno convenzionali capaci di ispirare creazioni uniche e insolite per celebrare il **piatto italiano più conosciuto e amato al mondo.**

Dalla linea di salse Evolution Fresh, alle creme ai formaggi - tra cui **Ècacioepepe** - fino ad arrivare alla gamma di verdure come i pomodori secchi e semisecchi, i carciofi nelle loro diverse varietà, o ancora i funghi, tutti realizzati con tecnologie innovative studiate e messe a punto negli anni da Menù per mantenere le caratteristiche organolettiche proprie delle materie prime, senza aggiunta di conservanti.

Una ricca scelta di specialità dunque che Menù metterà a disposizione dell’Accademia Nazionale della Pizza Doc che ogni anno forma **oltre 2000 professionisti** grazie a corsi in sede, on line e on demand. La scuola, che conta sedi in Italia e all’estero (Argentina, Brasile, Perù), nasce con l’obiettivo di **trasmettere alle nuove generazioni l’arte ed il mestiere del pizzaiolo**, ma anche vere e proprie esperienze di vita per creare un nuovo concetto di pizza contemporanea che coniughi la migliore tradizione nostrana con ingredienti di altissima qualità, abbinamenti insoliti, tecnologie alimentari innovative e contaminazioni dal mondo.

“La pizza ha un posto speciale nel cuore della nostra azienda e siamo felici di poter supportare la creatività di aspiranti pizzaioli con i nostri prodotti" commenta **Federico Masella**, Marketing & National Key Account Manager Italia di Menù. *"Con l’Accademia condividiamo valori significativi come l’importanza della formazione e dell’alta qualità delle materie prime: per interpretare in chiave moderna tutta la tradizione della cucina italiana”.*

“Da sempre selezioniamo con cura i nostri partner, quelli che possono dare valore al nostro progetto e far migliorare il lavoro del pizzaiolo e Menù va quasi a completare il nostro ‘paniere’ di aziende partner con le sue centinaia di referenze che possono migliorare e ottimizzare il lavoro di una pizzeria, ed in particolare creare le farciture perfette per la pizza napoletana contemporanea. Siamo sicuri che insieme potremo creare sinergie per tutto il settore della pizza” ha aggiunto **Antonio Giaccoli**, fondatore dell’Accademia.