

PIZZA

LA MATRICE DEL GUSTO.



FoodExp 2026 | 2–3 novembre | Lecce

MATRIX

A CURA DI AGUGIARO & FIGNA MOLINI CON LE FARINE LE 5 STAGIONI

Un percorso di degustazione che interpreta il tema MATRIX attraverso tre differenti espressioni della pizza, esplorando il rapporto tra materia prima, trasformazione degli impasti e identità gastronomica. Dalla farina integrale alle farine da Macinazione Integrata®, fino alla miscela specifica per la pizza in pala alla romana, ogni proposta racconta una diversa relazione tra grano, tecnica, struttura e gusto.

PROGRAMMA DEGUSTAZIONI

LA MATRICE DELLA TERRA

PIZZA TONDA CLASSICA

Zucca, cardoncelli e caciocavallo

Con farina **MORA**, integrale di grano tenero. Una farina che valorizza l'integralità del chicco di grano, conferendo all'impasto un carattere rustico e un profilo aromatico intenso.

Ingredienti: crema di zucca arrosto, funghi cardoncelli della Murgia, caciocavallo pugliese e timo fresco.

LUNEDÌ 2 NOVEMBRE

11.30-13.00
14.00-15.00

MARTEDÌ 3 NOVEMBRE

11.30-12.30
13.30-14.30

LA MATRICE DELLA TRASFORMAZIONE

PIZZA TONDA ROMANA SOTTILE

Pomodoro giallo, acciughe e stracciatella

Con farine **MIA M, tipo 1, e MIA GRA, tipo 2** da grani antichi italiani, ottenute con **Macinazione Integrata® Autentica**.

MIA Macinazione Integrata® Autentica è l'innovativo processo molitorio di Agugiaro & Figna che unisce la tradizione della macinazione a pietra alla precisione della macinazione a cilindri. L'integrazione delle due tecnologie permette di valorizzare le diverse componenti del chicco, dando origine a farine che coniugano ricchezza aromatica, caratteristiche nutrizionali e prestazioni tecnologiche.

Ingredienti: pomodoro giallo, filetti di acciughe, stracciatella pugliese e origano.

LUNEDÌ 2 NOVEMBRE

11.30-13.00
14.00-15.00

MARTEDÌ 3 NOVEMBRE

11.30-12.30
13.30-14.30
17.00-18.00

LA MATRICE DEL TERRITORIO

PIZZA IN PALA ALLA ROMANA

Capocollo di Martina Franca, cime di rapa e crema di burrata

Con **Ciabatta Romana**, miscela di farine **Le 5 Stagioni** specifica per la pizza in pala alla romana.

Una miscela studiata per ottenere impasti dalla struttura alveolata, caratterizzati da leggerezza e croccantezza, valorizzando il contrasto tra la fragranza della base e la morbidezza degli ingredienti.

Ingredienti: cime di rapa ripassate, capocollo di Martina Franca e crema di burrata pugliese.

LUNEDÌ 2 NOVEMBRE

11.30-13.00
14.00-15.00
17.00-18.00

MARTEDÌ 3 NOVEMBRE

11.30-12.30
13.30-14.30

Tre interpretazioni, un'unica matrice gastronomica: il grano come origine, l'impasto come trasformazione e la pizza come linguaggio capace di mettere in relazione materie prime, territori e culture.

foodexp
FOOD LIFE EXPERIENCE
FORUM INTERNAZIONALE
DELL'ENOGASTRONOMIA
E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA