

## In mostra al salone Sana di Bologna la pizza del forlivese Dovilio Nardi

L'ARTE della panificazione 'made in Forlì' sarà tra le protagoniste del 30° salone internazionale del biologico e del naturale di Bologna, Sana, in programma dal 7 al 10 settembre prossimo. Grazie al know how messo in campo dalla Nazionale Italiana Pizzaioli e dalla nazionale italiana panificatori, fondate dallo chef forlivese Dovilio Nardi, all'evento sarà possibile conoscere alcune delle più importanti novità in tema di pizza gourmet.

Al padiglione 19 del Salone bolognese infatti, oltre alle degustazioni e alla possibilità di conoscere le ultime novità create da Nardi verranno ospitati alcuni eventi di caratura nazionale sul tema della pizza e della panificazione. Tra gli altri saranno ospitati i premi 'Pizza siciliana award' in cui saranno presentate al grande pubblico i risultati ottenuti dalle migliori pizzerie che hanno fatto corsi con la nazionale pizzaioli. Infine non mancherà una novità 'Gluten free' con il maxi toast e tutta la gamma di prodotti senza glutine, sempre più richiesti dalla clientela italiana, tra cui la base pizza, la lasagna, i bomboloni e altro ancora.

