vinetur

Pizz'art La Fornaia se muestra al mundo de la mano del pizzero gourmet Vincenzo Munafò

Durante 25 años, el gran pizzero Vincenzo Munafò se ha dedicado a la pizza artística o Pizz'art, ha creado una combinación del arte del gusto y los sabores con la elegancia, la imaginación y el diseño

miércoles 25 de octubre de 2023

ESCRITO POR TIERRA DE SABORES



La pizzeria PIZZ'ART LA FORNAIA en Siracusa trae lo mejor de la isla de Sicilia para apostar por recetas únicas, creativas, innovadoras y tradicionales. Pizz´art: las pizzas del pizzero gourmet Vincenzo Munafò dan la vuelta al mundo. Sus obras maestras ahora también son apreciadas por los más grandes y renombrados chefs internacionales.



Vincenzo Munafò, es considerado uno de los mejores pizzeros del mundo, ha logrado diversos premios a nivel nacional e internacional, pertenece a la generación de pizzeros que cuida hasta el último detalle para hacer un producto gourmet, de calidad, pero que al mismo tiempo pueda disfrutar todo el mundo. Se ha consolidado a lo largo de los años por la alta calidad y el refinamiento de las materias primas seleccionadas, así como por el visionario equilibrio de los ingredientes y el cuidado en la cocina.



Con un enfoque muy diferente y vanguardista de la pizza, Vincenzo Munafò en febrero de 2023 es gerente de la PIZZ'ART LA FORNAIA en Siracusa, ubicada en la isla de Sicilia (Italia) donde la experimentación, la artesanía, la formación, la hospitalidad y el enfoque en el territorio: un proyecto que se ha ido enriqueciendo a lo largo de los años, basado en la pasión por la masa, elaborando creaciones que cuentan los sabores de la Isla de Sicilia.



También es importante destacar que el éxito de cualquier proyecto gastronómico depende en gran medida de la calidad del equipo que lo lleva a cabo. En este caso, el pizzero Vincenzo Munafò en cuestión parece tener un equipo sólido y competente que lo apoya.