

**ASSOLATTE PER I MEDIA**

- per scaricare comunicati stampa e immagini [www.assolatte.it](http://www.assolatte.it)
- per sapere tutto su latte, yogurt e lattini fermentati [www.assolatteyogurt.it](http://www.assolatteyogurt.it)
- per consultare la newsletter nutrizionale L'Attendibile [www.lattendibile.it](http://www.lattendibile.it)
- per saperne di più sulla sicurezza dei nostri prodotti [www.lasicurezzaeservita.it](http://www.lasicurezzaeservita.it)
- per seguire la campagna informativa sul latte [www.vuolatte.it](http://www.vuolatte.it)
- per i bambini, i genitori, gli insegnanti [www.mu-edu.it](http://www.mu-edu.it)



**ASSOLATTE:**

**CHEESE PIZZA DAY**

**Oltre la "4 formaggi" c'è di più...**

*(Milano, 26 agosto 2014)* **Negli Usa il 5 settembre si festeggia il National Cheese Pizza Day.**

**Assolatte: in Italia lo si potrebbe celebrare 365 volte l'anno, perché abbiamo così tanti formaggi da poter inventare ogni giorno una nuova "cheese pizza".**

**A partire da 1, 2, 3, 4 e... più formaggi.**

Era il 1905 quando a New York, nel quartiere di Little Italy, aprì la prima pizzeria in terra americana. Da allora la pizza di strada ne ha fatta, tanto da diventare uno dei piatti più amati (e consumati) nell'intero Paese. Basti pensare che negli States se ne divorano circa 350 fette al secondo. Gli americani adorano la pizza, al punto da averle dedicato una giornata di festa, "unofficial" ma molto popolare: è il National Cheese Pizza Day, che si festeggia ogni anno il 5 settembre all'insegna di scorpacciate di margherita e pizze con "pepperoni", salsiccia, funghi o cipolla, ossia le varianti preferite dagli americani.

**Quasi 1 americano su 2 ordina la pizza con un "extra cheese", sottolinea Assolatte citando i risultati di una ricerca condotta da Mintel tra le pizzerie statunitensi. Ma anche in Italia, in quanto a pizze ai formaggi non siamo secondi a nessuno.** Dalla classica margherita, trionfo della mozzarella, alla gustosa quattro formaggi nelle sue numerose varianti, c'è un mondo di pizze da scoprire. E per chi non si accontenta i pizzaioli hanno creato anche le ricette con 5 e addirittura 6 formaggi...

**Assolatte ha selezionato gli abbinamenti più azzeccati, quelli da provare almeno una volta – e perlomeno il 5 settembre - per unirsi ai festeggiamenti americani e celebrare anche in Italia, per un giorno, il felice matrimonio tra pizza e formaggi.**

**Pizza con 1 formaggio**

*per chi va sul classico:* Mozzarella di bufala, pomodorini e basilico

*per chi preferisce la pizza bianca:* Formaggio fresco spalmabile e zucchine grigliate

*per chi ama la semplicità:* Parmigiano Reggiano, pomodori e un filo d'olio extravergine a crudo

*per chi cerca uno sfizio:* Caciocavallo con mortadella e pistacchi

*per chi osa:* Gorgonzola e cipolle

*per gli amanti del dessert:* Mascarpone e fragole, con aceto balsamico

**Pizza ai 2 formaggi**

*per chi vuole sapori XXL:* Gorgonzola e Mascarpone, con speck e noci

*per chi apprezza la delicatezza:* Mozzarella e Stracchino, con rucola e pinoli

*per chi ama la cucina fusion:* Mozzarella e Panna con gamberetti e polpa di granchio

*per chi cerca una ricetta sfiziosa:* Mozzarella e Grana Padano, con wurstel e pomodoro



20135 Milano - via Adige 20  
tel . 02.72021817 - fax 02.72021838  
e-mail: assolatte@assolatte.it

#### ASSOLATTE PER I MEDIA

- per scaricare comunicati stampa e immagini [www.assolatte.it](http://www.assolatte.it)
- per sapere tutto su latte, yogurt e latti fermentati [www.assolatteyogurt.it](http://www.assolatteyogurt.it)
- per consultare la newsletter nutrizionale L'Attendibile [www.lattendibile.it](http://www.lattendibile.it)
- per saperne di più sulla sicurezza dei nostri prodotti [www.lasicurezzaeservita.it](http://www.lasicurezzaeservita.it)
- per seguire la campagna informativa sul latte [www.vuoi latte.it](http://www.vuoi latte.it)
- per i bambini, i genitori, gli insegnanti [www.mu-edu.it](http://www.mu-edu.it)

#### **Pizza ai 3 formaggi**

*per chi cerca la freschezza:* Mozzarella, Caprino fresco e Focchi di latte, con un mix di erbe aromatiche  
*per chi vuole gustare la tradizione italiana:* Mozzarella, Pecorino e Gorgonzola, con pummarola di San Marzano  
*per chi viaggia tra i sapori d'Europa:* Mozzarella, Brie ed Edam, con prosciutto di Praga  
*per chi adora i funghi:* Caprino, Mozzarella e Panna con porcini e prezzemolo

#### **Pizza ai 4 formaggi**

*per chi vuole andare sul sicuro:* Mozzarella, Provolone piccante, Provola affumicata e Gorgonzola  
*per chi punta sulla dolcezza:* Italico, Caciotta, Mascarpone e Grana Padano, con pere a fette  
*per chi ama le farciture ricche:* Gorgonzola, Taleggio, Mozzarella e Focchi di latte, con salsiccia e capperi

#### **Pizza ai 5 formaggi**

*per chi vuole sperimentare nuovi orizzonti di gusto:* Mozzarella, Fontina, Gorgonzola dolce, Provolone piccante e Parmigiano-Reggiano grattugiato, con acciughe e cipolle

#### **Pizza ai 6 formaggi**

*per chi vuole esagerare:* Mozzarella, Asiago, Gorgonzola, Grana Padano, Ricotta e Scamorza, con salsa di pomodoro

#### **In caso di pubblicazione, citare la fonte Assolatte**

#### **Per maggiori informazioni:**

Carmen Besta  
Elena Vincenzi e Silvia Alonzo

Assolatte  
Ufficio stampa Assolatte c/o Fruitecom

tel. 02-72021817  
tel. 059-7863894

**Nata nel 1945, Assolatte è l'associazione delle imprese italiane che operano nel comparto lattiero caseario.  
Le imprese che aderiscono ad Assolatte rappresentano, in termini di fatturato, oltre il 90%  
dell'intero comparto industriale nazionale del settore lattiero caseario.**