



L'ACQUA SMAT PROTAGONISTA AL SALONE INTERNAZIONALE DEL GUSTO



SMAT ha partecipato all'edizione 2014 del Salone Internazionale del Gusto di Torino creando un'acqua ad hoc per Patrick Ricci, artigiano della pizza di San Mauro Torinese. È stato infatti presso l'angolo didattico "Fucina di pane e pizza" del Salone, che il 24 ottobre 2014 si è tenuto un laboratorio in cui si è potuto assistere alla preparazione e alla degustazione della pizza con "l'ingrediente SMAT".

Nel corso dell'evento sono state spiegate le peculiarità dell'acqua realizzata dai laboratori SMAT su specifiche indicazioni di Patrick

Ricci: un'acqua le cui caratteristiche aiutino la fermentazione e non blocchino la lievitazione, un'acqua priva di cloro e senza sali minerali.

La collaborazione è stata proficua, e il maestro del gusto si è detto molto soddisfatto di aver preparato, come lui stesso ha dichiarato, "non una pizza buona ma una buona pizza", fatta con prodotti genuini e di qualità e con una ricerca e particolare attenzione agli ingredienti di base.

Per SMAT si tratta della terza collaborazione con il Salone del Gusto: già nel 2004 e nel poi nuovamente nel 2006 i laboratori SMAT avevano preparato una speciale acqua commissionata dallo chef giapponese Kunio Tokuoka, appositamente studiata per esaltare i suoi piatti.